

Memoria de Sostenibilidad



GOURMET

CATERING ♦ EVENTOS

ÍNDICE

01	Marcos de referencia del reporte de sostenibilidad	03
02	Carta de dirección	09
03	Tipo de informe y alcance	12
04	Datos de la compañía, propósito y valores, a nivel de grupo y a nivel de Servinopar, S.L.U.	14
05	Identificación de nuestros grupos de interés	34
06	Alianzas con impacto positivo	46
07	Nuestro sistema integral de gestión	57
08	Análisis de materialidad de impacto	60
09	Actuaciones realizadas en 2025	66
10	Plan Estratégico de Sostenibilidad de Servinopar, S.L.U.	121
11	Anexos	128



01 | MARCOS DE REFERENCIA DEL REPORTE DE SOSTENIBILIDAD



MARCOS DE REFERENCIA DEL REPORTE DE SOSTENIBILIDAD

El presente índice tiene por objeto identificar, estructurar y relacionar los contenidos incluidos en reporte de sostenibilidad de la compañía con los principales marcos internacionales de reporte en materia de sostenibilidad, facilitando la trazabilidad y comprensión de la información divulgada.



Apartado del informe	ODS	VSME Módulo básico	VSME Módulo Integral	Principios Pacto Mundial
Carta de Dirección General	8, 12, 13	B1	C1	P1, P10
Tipo de informe	-	B1	-	-
Modelo de negocio, presencia geográfica, estructura organizativa	8, 9	B1	C1	P1, P3, P7
Misión y valores	12, 16	B2	C1	P1, P10
Hitos de la compañía	-	B1	-	-

Apartado del informe	ODS	VSME Módulo básico	VSME Módulo Integral	Principios Pacto Mundial
Datos societarios y legales	16	B1	C9	P10
Estructura organizativa y órgano de gobierno	16	B11	C9	P10
Ubicación geográfica	-	B1	-	-
Procesos	9, 12	B2	C2	P7, P8
Productos	12	B2	C2	P7, P8
Certificaciones	12, 16	B2	C2	P7, P10
Mercados en los que operamos	8, 9	B1	C1	P1, P3
Estrategia	8, 12, 13	B2	C1	P1, P10
Tendencias de mercado	8, 9, 12	B2	C1	P7
Beneficios obtenidos país por país	8	B1	C1	P10
Impuestos sobre beneficios pagados	16	B11	C1	P10
Subvenciones públicas recibidas	8, 9	B1	C1	P10
Cifra de negocio (facturación)	8	B1	C1	-
Sistema Integral de Gestión, Triple Impacto	8, 12, 13	B2	C2	P1, P9

Apartado del informe	ODS	VSME Módulo básico	VSME Módulo Integral	Principios Pacto Mundial
Alineación Pacto Mundial	8, 12, 16	B2	C2	P1, P10
Políticas aprobadas y vigentes	16	B2	C2	P1, P10
Escucha Activa de Grupos de Interés	17	B2	C2	P1
Canal ético	16	B11	C6	P10
Nuestros Aliados	17	B2	C2	P1
Análisis de materialidad de impacto	Transversal	B1	C2	P1, P9
Riesgos y oportunidades, contingencia	8, 12, 13	B2	C4	P7, P9
Actuaciones en marcha ESG	8, 12, 13	B2	C2	P7, P9
Estudio zonas sensibles	11, 12	B4	C2	P7
Uso energía	7, 13	B3	C3	P7, P8
Cálculo huella de carbono y plan de reducción	13	B3	C3	P7, P8, P9
Movilidad verde	11, 13	B3	C3	P7, P8
Economía circular, residuos, envases y desperdicio	12	B7	C2	P7
Uso agua	6	B6	C2	P7

Apartado del informe	ODS	VSME Módulo básico	VSME Módulo Integral	Principios Pacto Mundial
Agua vertida	6	B4	C2	P7
Biodiversidad	15	B5	C2	P7
Prevención de la contaminación	12, 15	B4	C2	P7
Fuerza laboral	8	B8	C5	P3, P6
Retribución	8, 10	B10	C5	P3, P6
Trabajo inclusivo	8, 10	B8	C5	P1, P6
Organización del trabajo	8	B8	C5	P3, P6
Seguridad y salud	3, 8	B9	C6	P3
Formación	4, 8	B10	C5	P6
Plan cultura corporativa	8, 16	B2	C2	P1, P10
Convenio colectivo	8	B8	C5	P3
Prevención delitos penales	16	B11	C6	P10
Derechos humanos	8, 10, 16	B11	C6	P1, P2
Compras sostenibles	12	B2	C6	P1, P6, P7

Apartado del informe	ODS	VSME Módulo básico	VSME Módulo Integral	Principios Pacto Mundial
Contribución comunidad	11, 17	B2	C2	P1
Seguridad alimentaria	2, 3, 12	B11	C8	P1
Salud del consumidor	3, 12	B11	C8	P1
Objetivos previstos, Agenda 2030	Estratégicos	B2	C2	P1, P10
Anexos, normativa de referencia	-	B1	-	-



02 | CARTA DE DIRECCIÓN



CARTA DE DIRECCIÓN

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

Es un verdadero placer dirigirme a ustedes con motivo de la presentación de nuestra **Memoria de Sostenibilidad 2025**. Esta memoria refleja la consolidación de un modelo empresarial donde la excelencia gastronómica, la innovación y el impacto positivo avanzan de forma inseparable, poniendo en el centro a las personas, la gastronomía responsable y el cuidado del entorno.

En Gourmet Catering & Eventos entendemos la sostenibilidad como un eje transversal que guía cada decisión: desde la selección de proveedores y productos de proximidad hasta la innovación gastronómica, la inclusión laboral y la gestión responsable de nuestros eventos.

2025 ha sido un año de **consolidación y crecimiento**, en el que hemos seguido impulsando proyectos pioneros que refuerzan nuestro compromiso con una hostelería más innovadora, humana y sostenible. Nuestra visión empresarial se basa en un enfoque integral,

comprometido con el bienestar de la sociedad y el cuidado del medioambiente. Hoy seguimos avanzando en una **estrategia que integra sostenibilidad, innovación y compromiso social** como parte esencial de nuestra identidad, junto con la excelencia operativa que define nuestro trabajo diario.

Somos conscientes de los desafíos sociales y medioambientales que afronta nuestro sector y de la responsabilidad que tenemos como empresa para **impulsar una industria de los eventos más sostenible, inclusiva y eficiente**.

Durante este año hemos reforzado iniciativas clave vinculadas a la reducción del desperdicio alimentario, la donación de excedentes mediante sistemas de trazabilidad y blockchain, la eficiencia energética y la colaboración con entidades sociales y académicas para seguir generando impacto positivo real. Además, hemos continuado desarrollando nuestro proyecto de inclusión laboral junto a Asindown Valencia, convencidos de que la diversidad y la igualdad de oportunidades enriquecen no solo a las organizaciones, sino también a la sociedad en su conjunto.



RAQUEL VICENTE BEZJAK

Directora General de Gourmet Catering & Eventos

2025 también ha supuesto un importante reconocimiento al trabajo realizado en materia de innovación, sostenibilidad e impacto social. Entre otros hitos, Gourmet Catering & Eventos recibió el **Premio Nacional de Hostelería a la Innovación** otorgado por Hostelería de España, el **Premio Fundación Randstad a la Inclusión Laboral de Personas con Discapacidad** y el **Premio al Capital Humano Turístico de la Generalitat Valenciana**, que reconoce nuestra apuesta por una gestión de personas basada en la inclusión, el talento y el desarrollo profesional.

Estos reconocimientos refuerzan nuestra voluntad de seguir impulsando proyectos pioneros capaces de generar impacto real y escalable dentro del sector. Algunas de estas iniciativas, como la aplicación de un sistema de control y trazabilidad del desperdicio alimentario mediante tecnología *blockchain*, han comenzado ya a extenderse a otros espacios y contextos, incorporándose no solo al Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia, sino también a un número creciente de eventos corporativos gestionados por nuestra compañía.

Nada de esto sería posible sin el compromiso de nuestro equipo, clientes, proveedores y colaboradores, que comparten con nosotros una misma visión de futuro basada en la excelencia, la innovación y la **responsabilidad compartida**. Con esta Memoria de Sostenibilidad 2025 reafirmamos nuestro compromiso de seguir creando experiencias memorables con propósito, generando valor para las personas, nuestro entorno y las generaciones futuras.



A todos ustedes, gracias por acompañarnos en este camino. Su confianza nos impulsa a seguir evolucionando y a demostrar que es posible liderar desde la gastronomía un modelo empresarial más humano, innovador y transformador.



Servinopar S.L.U. se encuentra dentro del Registro de Entidades Socialmente Responsables de la Comunidad Valenciana con el número 21/2026.

03 | TIPO DE INFORME Y ALCANCE



Tipo de informe

Este es un informe individual y en él se muestra nuestro avance hacia un modelo de fabricación y distribución seguro, sostenible, saludable y responsable.

De manera progresiva, estamos avanzando en el reporte y comparabilidad de los datos.

Alcance del informe

Los datos presentados en la presente memoria son individuales y hacen referencia a todas las actividades llevadas a cabo por la organización durante el ejercicio anual comprendido entre el 1 de enero de 2025 y el 31 de diciembre de 2025.

Indicadores y normas de referencia

En su elaboración se ha tenido en cuenta lo establecido en la guía voluntaria VSME (elaborada por EFRAG), el Pacto Mundial de Naciones Unidas, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como las recomendaciones del Task Force on Climate-Related Financial Disclosures (TCFD) y normas SASB.

Análisis de materialidad

Para la elaboración de esta memoria y selección de sus contenidos, se ha realizado un análisis de materialidad de impacto, así como los riesgos y oportunidades que están directamente relacionados con la continuidad del negocio.



04

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



Contextualización de la empresa Servinopar, S.L.U. dentro del grupo Yuwx Promociones, S.L.

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

Datos del grupo Yuwx Promociones, S.L.



Grupo Yuwx Promociones, S.L., comercialmente
Gourmet Catering & Eventos, está ubicada en la Plaza
Cánovas del Castillo 1, puerta 2 de Valencia (CP 46005).



230 TRABAJADORES
de media.

Comité de Dirección

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



Departamento de
gestión económica
y financiera



Departamento de
dirección y gestión de
espacios propios



Departamento de desarrollo
de negocio y relaciones
internacionales



Departamento de
personas y talento



Departamento de logística
y operaciones



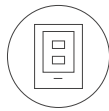
Departamento de marketing,
comunicación y RSC



Departamento de
estrategia de marca



Departamento de I+D+i
gastronómico



Departamento
de proyectos



Historia del grupo dentro del cual opera Servinopar S.L.U.



Algunos datos del grupo dentro del cual opera Servinopar, S.L.U.

Detrás de Gourmet Catering & Eventos opera un sólido grupo empresarial familiar con más de 75 años de trayectoria, especializado en gastronomía y organización integral de eventos, con presencia en algunos de los espacios más emblemáticos de la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia, con capacidad operativa para desarrollar proyectos en todo el territorio nacional.

Nuestro modelo combina excelencia culinaria, innovación, sostenibilidad y capacidad operativa para desarrollar experiencias memorables, entendiendo la gastronomía como una herramienta capaz de conectar personas, generar emociones y crear impacto positivo. Por ello, impulsamos una forma de hacer empresa basada en calidad, innovación continua, sostenibilidad y compromiso con las personas.



+2.500 EVENTOS
anuales.



+360.000 COMENSALES
al año.



12 ESPACIOS EXCLUSIVOS
y otros espacios colaboradores.



100%
energía renovable en nuestro centro de producción de 1.600 m².



1 DE LOS MAYORES DEPARTAMENTOS
de I+D+i gastronómico de la Comunitat Valenciana.

¿Qué nos hace diferentes?

Nuestra propuesta de valor se basa en integrar gastronomía, creatividad, innovación y sostenibilidad para diseñar experiencias memorables con impacto positivo.

En Gourmet Catering & Eventos entendemos cada evento como una oportunidad para emocionar, innovar y transformar la manera de entender la gastronomía y los eventos. Nos implicamos en todo el proceso —desde el diseño y la conceptualización hasta la ejecución y seguimiento— ofreciendo soluciones integrales adaptadas a cada cliente y contexto.



Gastronomía experiencial
y personalizada



Sostenibilidad aplicada a
toda la cadena de valor



Innovación gastronómica
y tecnológica



Inclusión social y desarrollo
del talento



Excelencia operativa y
seguridad alimentaria



Memoria de Sostenibilidad 2025

Nuestra capacidad logística y operativa nos permite gestionar simultáneamente eventos corporativos, institucionales, sociales y MICE de gran complejidad en distintos puntos del territorio nacional, garantizando los más altos estándares de calidad, sostenibilidad y eficiencia. Podemos atender a más de 5.000 comensales en distintos espacios de forma simultánea en distintos espacios, y hemos gestionado eventos con hasta 10.000 invitados en una sola ocasión, garantizando siempre los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

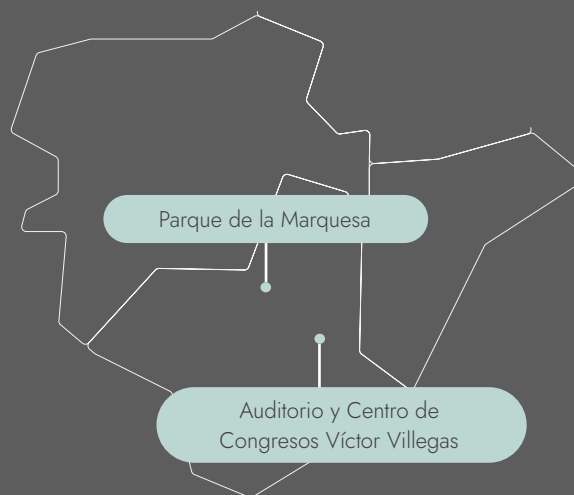
A lo largo de los últimos años hemos impulsado proyectos pioneros vinculados a la reducción del desperdicio alimentario y la donación del excedente alimentario apto para consumo humano con trazabilidad *blockchain*, la inclusión laboral de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, la digitalización de la gestión de los recursos humanos y la innovación aplicada al sector gastronómico y de los eventos.

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

VALENCIA Y ALREDEDORES



REGIÓN DE MURCIA



OTRAS UBICACIONES



Infraestructura operativa

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

El centro de producción, ubicado en Picanya (Valencia) y gestionado por Servinopar, S.L.U., se encarga de la elaboración, preparación y coordinación de los servicios gastronómicos. En estas instalaciones se desarrollan los

procesos de producción culinaria, control de calidad, gestión sostenible de recursos e implementación de buenas prácticas en materia de seguridad alimentaria y eficiencia energética.

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

internacionales, garantizando la trazabilidad, la eficiencia en el transporte y el cumplimiento de los estándares medioambientales aplicables.

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



Sectores con los que trabajamos

En Gourmet Catering & Eventos colaboramos con compañías, instituciones y organizaciones de sectores muy diversos, desarrollando propuestas gastronómicas y experiencias adaptadas a las necesidades, objetivos y singularidades de cada cliente.

Nuestra experiencia multisectorial nos permite operar en entornos corporativos, institucionales, culturales, deportivos, turísticos y sociales de distinta complejidad, ofreciendo soluciones integrales que combinan excelencia gastronómica, innovación, sostenibilidad y capacidad operativa.

Esta diversidad de sectores y formatos nos ha permitido consolidar un modelo altamente flexible y especializado, capaz de responder a proyectos de ámbito local, nacional e internacional manteniendo siempre los más altos estándares de calidad y servicio.



Agroalimentario



Administración pública



Telecomunicaciones



Sector inmobiliario



Industria textil



Automoción



Tecnología



Comercio



Educación



Salud y bienestar



Construcción



Alimentación y bebidas



Transporte y logística



Hostelería, restauración y turismo



Servicios profesionales



Servicios financieros y de seguros



Medios de comunicación, cultura e industria gráfica

Alcance nacional e internacional

Gracias a nuestra estructura organizativa, capacidad operativa y equipo multidisciplinar, Gourmet Catering & Eventos desarrolla proyectos en todo el territorio nacional y cuenta con capacidad para operar en destinos internacionales, manteniendo siempre los más altos estándares de excelencia, sostenibilidad y seguridad alimentaria.

Nuestra experiencia en eventos corporativos, institucionales, sociales y MICE nos permite adaptarnos a distintos entornos, formatos y necesidades, ofreciendo soluciones integrales con una visión estratégica, creativa y sostenible.

En Gourmet Catering & Eventos entendemos cada ubicación como una oportunidad para crear experiencias únicas que integren gastronomía, innovación y hospitalidad, siempre desde el respeto por el entorno y las personas.



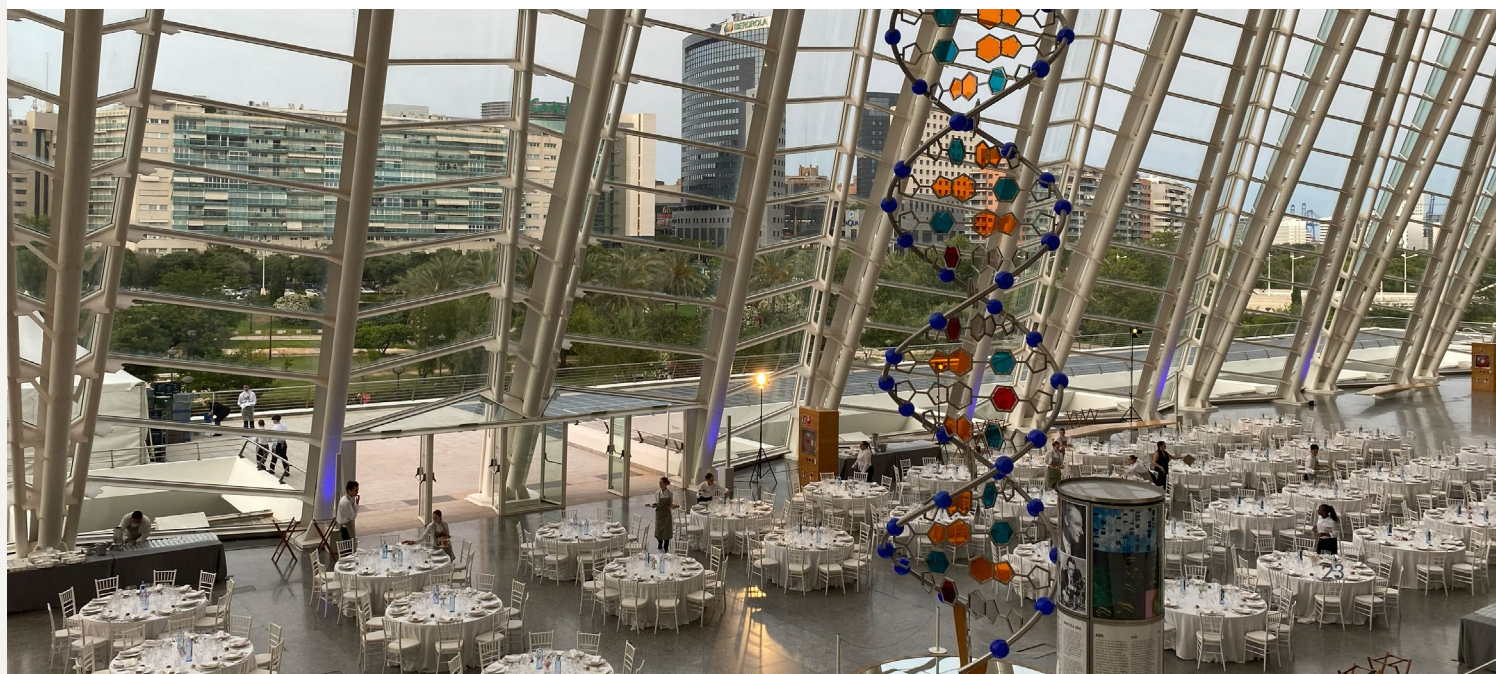
Cientes internacionales

Nuestra experiencia en eventos internacionales nos ha permitido colaborar con empresas, instituciones y clientes procedentes de múltiples países, desarrollando proyectos adaptados a distintos contextos culturales, operativos y logísticos.

La capacidad de adaptación, la flexibilidad operativa y una visión global de la hospitalidad son algunas de las fortalezas que nos permiten ofrecer experiencias gastronómicas y eventos de alto nivel manteniendo

siempre nuestros estándares de excelencia, sostenibilidad y calidad de servicio.

Este enfoque internacional, combinado con una sólida implantación local y regional, consolida a Gourmet Catering & Eventos como un partner estratégico para organizaciones que buscan generar experiencias memorables, personalizadas y alineadas con los nuevos modelos de sostenibilidad e innovación en el sector eventos.



Principales países con los que trabajamos habitualmente:



Premios y reconocimientos

El compromiso de Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos con las personas, la innovación, la sostenibilidad y la generación de impacto positivo ha sido reconocido en los últimos años por diferentes instituciones y entidades de referencia a nivel autonómico y nacional.

En el ámbito de la gestión de personas, Gourmet Catering & Eventos recibió en 2025 el **Premio al Capital Humano Turístico**, otorgado por la **Generalitat Valenciana** en el marco de los Premis Turisme Comunitat Valenciana, reconociendo su apuesta por la profesionalización del sector, la formación continua, el desarrollo del talento y la generación de empleo de calidad.

Asimismo, el proyecto de inclusión sociolaboral impulsado por la organización fue distinguido en 2025 con el **Premio Inclusión Laboral de Personas con Discapacidad de la Fundación Randstad**, en la categoría PYME, así como con el **Premio a las Mejores Prácticas en Sostenibilidad Turística de la Capital Verde Europea**, otorgado por la Fundación Visit València en la categoría de sostenibilidad social. Ambos reconocimientos ponen en valor el trabajo desarrollado para favorecer la incorporación laboral de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, promoviendo entornos de trabajo más inclusivos, diversos y accesibles.



La apuesta por la innovación y la mejora continua también fue reconocida en 2025 con el **Premio Nacional de Hostelería a la Innovación**, concedido por **Hostelería de España**, que destacó la capacidad de la organización para impulsar nuevos modelos de gestión, avanzar en la digitalización de procesos y desarrollar iniciativas innovadoras aplicadas a la hostelería y los eventos.

En materia de sostenibilidad, Gourmet Catering & Eventos ya recibió en 2024 el **Premio a la Gastronomía Sostenible** otorgado por la **Federación Empresarial de Hostelería de Valencia**, reconociendo su compromiso con la gastronomía responsable, la utilización de productos de proximidad, la reducción del desperdicio alimentario y el desarrollo de proyectos de impacto social.

Estos reconocimientos se suman a otros galardones obtenidos por la organización en ámbitos como la formación y el empleo, la innovación y la excelencia en la organización de eventos. Entre ellos destacan el **VII Premio Pyme Formación y Empleo**, otorgado en 2023 por **Cámara Valencia y Banco Santander**, que reconoció la contribución de Gourmet Catering & Eventos a la generación de empleo, la formación y el desarrollo profesional de las personas, así como los reconocimientos obtenidos en los **Premios Eventoplus**, referencia nacional de la industria de eventos. En 2024, Gourmet Catering & Eventos recibió el **Premio al Mejor Catering de España** por la experiencia gastronómica inmersiva desarrollada para **Ftals The Food Changemakers Summit**, mientras que en 2025 fue reconocido con el bronce en la misma categoría con el evento **'La Batalla de las Flores de Barceló Group'**, un homenaje a Valencia tras la DANA de octubre de 2024.

Más allá de los premios recibidos, estos reconocimientos constituyen una validación externa del compromiso de la compañía con una gestión responsable, centrada en las personas, la innovación, la sostenibilidad y la mejora continua, pilares fundamentales sobre los que se sustenta su estrategia de crecimiento a largo plazo.

2025



Premio al Capital Humano Turístico
Generalitat Valenciana

randstad
fundación.

Premio Inclusión Laboral de
Personas con Discapacidad
Fundación Randstad



Premio a las Mejores Prácticas
en Sostenibilidad Turística
Capital Verde Europea



Premio Nacional de Hostelería a la Innovación
Hostelería de España

2024



Premio a la Gastronomía Sostenible
Federación Empresarial
de Hostelería de Valencia



Premio al Mejor Catering de España
Eventoplus

2023



VII Premio Pyme Formación y Empleo
Cámara Valencia y Banco Santander

Visibilidad, alcance e impacto de marca

La creciente visibilidad de Gourmet Catering & Eventos también se ha visto reflejada en el ámbito de la comunicación e impacto de marca. Durante 2025, la organización reforzó su posicionamiento mediante una estrategia activa de comunicación, marketing y relaciones institucionales orientada a dar visibilidad a sus proyectos de sostenibilidad, innovación, gastronomía responsable, inclusión y excelencia operativa.

Como resultado de esta estrategia, se generaron más de 235 impactos en medios de comunicación de ámbito local,

regional, nacional e internacional, incluyendo prensa escrita, medios digitales, radio y televisión. Esta cobertura alcanzó una valoración económica equivalente superior a 1,3 millones de euros (AVE), consolidando la notoriedad y relevancia de la organización en sectores como la hostelería, los eventos, el turismo y la sostenibilidad.

La presencia en medios de referencia nacionales e internacionales permitió amplificar el alcance de las iniciativas impulsadas por Gourmet Catering & Eventos, fortaleciendo la

confianza de clientes, instituciones, colaboradores y otros grupos de interés.

En el entorno digital, la comunidad online continuó mostrando una evolución positiva. En Instagram, el número de seguidores creció un 5,71%, acompañado de un incremento del 71,48% en las interacciones. Por su parte, LinkedIn, principal canal de comunicación corporativa y posicionamiento institucional de la organización, registró un crecimiento del 28,32% en seguidores, del 25,55% en *engagement*, del 20,66% en impresiones y del 53,04% en interacciones.

Datos de Servinopar, S.L.U.



Servinopar, S.L.U está ubicada en la Plaza Cánovas del Castillo 1, puerta 2 de València (CP 46005)



78 TRABAJADORES
de media.



Estructura y composición de los principales órganos de gobierno

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

Aprobar la estrategia a largo plazo, incluyendo los compromisos en materia de sostenibilidad

Tomar decisiones financieras clave

Gestionar los riesgos empresariales

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



Económica
y financiera



I+D+i
Gastronómico



Personas
y talento



Compras, logística
y operaciones



Dirección y gestión de
espacios propios



Marketing,
Comunicación y RSC



Calidad y seguridad
alimentaria



Desarrollo de negocio y
relaciones internacionales



Medioambiente
y sostenibilidad

Composición del Órgano de Administración



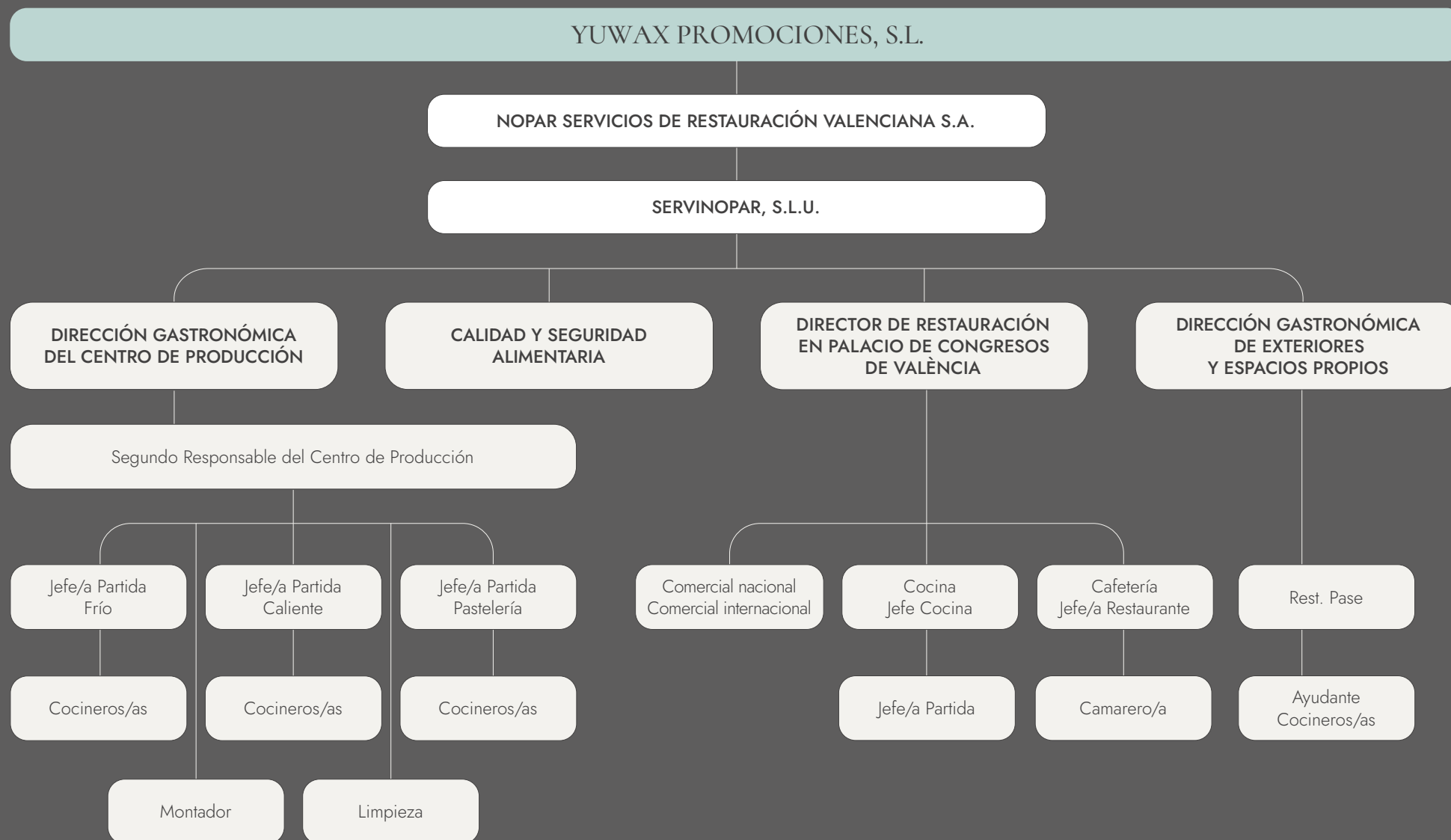
Administrador único

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



Separación de funciones

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



Propósito y valores de Servinopar, S.L.U.

En Servinopar, S.L.U. entendemos que el servicio gastronómico va mucho más allá de la alimentación: es una forma de cuidar, conectar personas y generar impacto positivo. Nuestro propósito es impulsar un modelo de producción y distribución alimentaria seguro, sostenible, saludable y responsable, que tenga en cuenta a todos los grupos de interés que forman parte de nuestra cadena de valor.



Alimentamos experiencias con responsabilidad.

Alineamos nuestras decisiones y acciones con principios éticos, sociales y medioambientales, promoviendo:



La ética empresarial en todas nuestras relaciones



El respeto y la protección de los derechos humanos



La seguridad y la calidad alimentaria



El cuidado del medioambiente y la gestión responsable de los recursos



La reducción y el control del desperdicio alimentario



La inclusión y el apoyo a colectivos en riesgo de exclusión



El desarrollo de alianzas estratégicas que permitan ampliar el impacto social, ambiental y económico de nuestra actividad

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



PRODUCCIÓN SEGURA

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



DISTRIBUCIÓN SOSTENIBLE

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



GASTRONOMÍA SALUDABLE

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



SERVICIO RESPONSABLE

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



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

05 | IDENTIFICACION DE NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS



En Servinopar, S.L.U., como sociedad integrada en Gourmet Catering & Eventos, entendemos que el desarrollo sostenible de nuestra actividad depende de nuestra capacidad para generar relaciones sólidas, transparentes y de confianza con todos los grupos de interés que forman parte de nuestra cadena de valor. Por ello, identificamos, analizamos y mantenemos un diálogo continuo con aquellas personas, organizaciones e instituciones que influyen en nuestra actividad o que pueden verse afectadas por ella.

Este proceso nos permite comprender sus necesidades y expectativas, anticipar riesgos y oportunidades, y reforzar una gestión responsable orientada a la creación de valor compartido. Asimismo, contribuye a integrar criterios ambientales, sociales y de buen gobierno en la toma de decisiones, impulsando la mejora continua de nuestros servicios, la excelencia operativa y el impacto positivo de nuestra actividad en el entorno.

La identificación de los grupos de interés se realiza teniendo en cuenta la naturaleza de nuestras operaciones, nuestra cadena de suministro, las relaciones comerciales e institucionales, el entorno social en el que desarrollamos nuestra actividad y los requisitos normativos aplicables al sector de la hostelería, la restauración y los eventos.

En el marco de la actividad desarrollada por Servinopar, S.L.U. y su integración en Gourmet Catering & Eventos, los principales grupos de interés son:



Cientes finales
(empresas, agencias,
instituciones
y particulares)



Organizadores de
eventos, agencias y
wedding planners



Espacios exclusivos y
colaboradores donde se
desarrollan los eventos



Proveedores de
alimentos, bebidas,
logística, mobiliario y
servicios auxiliares



Administraciones
públicas y organismos
reguladores



Universidades, centros
educativos y escuelas
de formación



Entidades sociales
y organizaciones
del tercer sector



Medios de
comunicación



Personal
externo y
subcontratistas



Fuerza laboral
y personal
operativo



Partners estratégicos
y asociaciones
sectoriales



Entidades
financieras
y aseguradoras



Sociedad civil

Escucha activa: canales de diálogo y participación

Mantener una comunicación fluida y transparente con nuestros grupos de interés es fundamental para identificar oportunidades de mejora, gestionar expectativas y reforzar relaciones de confianza a largo plazo. Para ello, Servinopar, S.L.U., alineada con los principios de gestión responsable de Gourmet Catering & Eventos, dispone de diversos canales de diálogo adaptados a las características de cada colectivo.

A través de diferentes canales de comunicación y colaboración, como reuniones periódicas, encuestas de satisfacción, procesos de evaluación, auditorías, proyectos conjuntos, convenios de colaboración y acciones de responsabilidad social, recogemos información relevante sobre sus expectativas y necesidades. Este diálogo permanente nos permite fortalecer la confianza, mejorar nuestro desempeño y avanzar hacia un modelo de negocio cada vez más sostenible, inclusivo y comprometido con la sociedad.

Grupos de interés y principales canales de diálogo

	Clientes	Reuniones comerciales, visitas técnicas, encuestas de satisfacción, correo electrónico, teléfono y redes sociales
	Organizadores de eventos, agencias y wedding planners	Reuniones de coordinación, seguimiento de proyectos, visitas a espacios, correo electrónico, teléfono y redes sociales
	Fuerza laboral y personal operativo	Reuniones de equipo, comunicación interna, formación, evaluaciones de desempeño y encuestas
	Personal externo y subcontratistas	Briefings operativos, reuniones de coordinación y seguimiento de servicio
	Proveedores	Reuniones periódicas, procesos de homologación, auditorías, pedidos y evaluación de desempeño
	Espacios exclusivos y colaboradores	Reuniones de coordinación, visitas técnicas y planificación conjunta de eventos
	Administraciones públicas y organismos reguladores	Inspecciones, auditorías, reuniones institucionales y comunicaciones oficiales
	Partners estratégicos y asociaciones sectoriales	Eventos sectoriales, grupos de trabajo, reuniones y proyectos colaborativos
	Universidades y centros formativos	Convenios de colaboración, prácticas formativas, jornadas y proyectos de investigación
	Entidades sociales	Programas de colaboración, proyectos de inclusión social y reuniones de seguimiento
	Medios de comunicación	Notas de prensa, entrevistas, eventos corporativos y redes sociales
	Entidades financieras y aseguradoras	Reuniones periódicas, informes de actividad y seguimiento de compromisos
	Sociedad civil	Programas de responsabilidad social corporativa, acciones de sensibilización, donación de excedentes y participación en iniciativas comunitarias

En Servinopar, S.L.U., entendemos la escucha activa como una herramienta clave para fortalecer las relaciones con nuestros grupos de interés y contribuir al cumplimiento de los compromisos de sostenibilidad compartidos con Gourmet Catering & Eventos.

Mantenemos una comunicación permanente con los distintos colectivos que forman parte de nuestra cadena de valor, utilizando canales formales e informales que nos permiten conocer de primera mano sus necesidades, inquietudes, expectativas y propuestas de mejora. Este diálogo continuo facilita la identificación

temprana de riesgos y oportunidades, contribuyendo a la toma de decisiones más informadas y responsables.

La escucha activa se materializa a través de reuniones periódicas con clientes, proveedores y partners estratégicos; encuestas de satisfacción; coordinación operativa en eventos; procesos de evaluación y seguimiento; comunicación interna con los equipos; participación en asociaciones empresariales y sectoriales; colaboración con universidades, entidades sociales e instituciones; así como mediante la interacción continua con administraciones públicas, medios de comunicación y otros agentes relevantes de nuestro entorno.

La información recopilada a través de estos canales es analizada e incorporada a nuestros procesos de mejora continua, permitiéndonos adaptar nuestros servicios, optimizar procedimientos, impulsar la innovación y reforzar nuestro compromiso con la calidad, la sostenibilidad, la inclusión social y la excelencia operativa.

Gracias a este modelo de diálogo y participación, fortalecemos la confianza mutua, promovemos relaciones estables y duraderas y contribuimos a la creación de valor compartido para nuestros grupos de interés, la sociedad y el entorno en el que desarrollamos nuestra actividad.



Principales mecanismos de escucha activa

Grupo de interés	Mecanismos de escucha y diálogo
Clientes	Canal ético, Encuestas de satisfacción, reuniones de seguimiento, visitas técnicas, reuniones postevento y canales de atención directa
Fuerza laboral	Canal ético, Reuniones de equipo, comunicación interna, sesiones formativas, evaluaciones y canales de consulta
Proveedores y subcontratistas	Canal ético, Reuniones periódicas, coordinación operativa, evaluación de proveedores y seguimiento de incidencias
Organizadores de eventos y agencias	Canal ético, Reuniones de planificación y seguimiento, visitas a espacios y coordinación operativa
Espacios colaboradores	Reuniones de coordinación, visitas técnicas y evaluación conjunta de eventos
Partners estratégicos y asociaciones sectoriales	Canal ético, participación en foros, grupos de trabajo, jornadas sectoriales y proyectos colaborativos
Universidades y centros formativos	Tutorías, programas de prácticas, proyectos conjuntos e intercambio de conocimiento
Universidades y centros formativos	Convenios de colaboración, prácticas formativas, jornadas y proyectos de investigación
Entidades sociales	Reuniones de seguimiento, programas de colaboración y desarrollo de iniciativas conjuntas
Administraciones públicas y organismos reguladores	Inspecciones, auditorías, reuniones institucionales y comunicaciones oficiales
Medios de comunicación	Entrevistas, eventos, notas de prensa y encuentros informativos

Fuerza laboral

Las personas constituyen el principal activo de Servinopar, S.L.U. y son el motor que impulsa la calidad, la excelencia y la capacidad de innovación de la compañía. Como sociedad integrada en Gourmet Catering & Eventos, nuestro modelo de gestión se fundamenta en la creación de entornos de trabajo seguros, inclusivos y participativos, donde el desarrollo profesional y personal de los equipos contribuya al crecimiento sostenible de la organización.

La gestión de personas se articula en torno a la comunicación, la formación, el bienestar, la igualdad de oportunidades y la participación activa de los equipos. La naturaleza dinámica y altamente operativa del sector de la hostelería y los eventos requiere profesionales coordinados, comprometidos y alineados con los valores y objetivos de la organización. Por ello, la compañía impulsa un modelo de comunicación interna basado en la transparencia, la escucha activa, la colaboración y la mejora continua.

La estrategia de comunicación interna se desarrolla desde un enfoque bidireccional que permite garantizar tanto la correcta transmisión de la información como la participación activa de los equipos en los procesos de mejora. En el ámbito de la comunicación descendente, la organización estructura la información a través de briefings operativos,

protocolos definidos, reuniones internas y herramientas digitales que permiten trasladar de forma clara y ágil los objetivos, funciones y estándares asociados a cada evento y área de trabajo.

Esta comunicación abarca tanto aspectos operativos como estratégicos, incluyendo políticas internas, procedimientos, calidad, sostenibilidad, inclusión, seguridad alimentaria y cultura corporativa. Entre los principales aspectos comunicados destacan la política de calidad y la actualización de procedimientos internos, los protocolos operativos e instrucciones técnicas, la organización y coordinación de eventos, la gestión de incidencias, los avances del sistema de gestión y las iniciativas vinculadas a sostenibilidad e inclusión.

De forma complementaria, la comunicación ascendente se impulsa mediante mecanismos estructurados que favorecen la escucha activa y la participación de la fuerza laboral. Los debriefings posteriores a los eventos permiten analizar resultados, identificar aprendizajes y detectar oportunidades de mejora, mientras que la interlocución continua con responsables de área facilita trasladar necesidades, incidencias y propuestas de innovación.



La escucha activa y la participación constituyen pilares fundamentales de nuestra cultura corporativa. A través de reuniones de seguimiento, espacios de diálogo y canales de comunicación permanentes, recogemos propuestas e identificamos oportunidades de mejora que fortalecen el compromiso, la cohesión interna y el sentimiento de pertenencia.

La digitalización de los procesos de recursos humanos ha permitido mejorar la gestión de personas y el acceso a información relevante en tiempo real, aportando mayor transparencia, agilidad y eficiencia en la operativa diaria.

Desde 2024, la organización dispone de la plataforma Sesame como herramienta de gestión para el personal de estructura con contrato indefinido, facilitando procesos como el control horario, la gestión documental, las solicitudes internas y la comunicación corporativa.

De forma complementaria, y atendiendo a las particularidades operativas de la actividad, durante 2026 está prevista la implantación de Beeple como herramienta de gestión y comunicación dirigida al colectivo de fuerza laboral fijo discontinuo. Esta plataforma permitirá optimizar

la planificación de servicios, la gestión de turnos, el acceso a documentación y la comunicación operativa, favoreciendo una mayor coordinación entre equipos y mejorando la experiencia de la fuerza laboral.

La incorporación de ambas herramientas refuerza la apuesta de la compañía por la digitalización de la gestión de personas, contribuyendo a consolidar un modelo más eficiente, participativo y adaptado a las necesidades de los distintos perfiles profesionales que integran la organización.



Cientes

Los clientes constituyen uno de los grupos de interés prioritarios de Servinopar, S.L.U. y son el eje central de la actividad desarrollada en el marco de Gourmet Catering & Eventos. Nuestra misión es crear experiencias gastronómicas memorables y aportar valor a cada proyecto mediante un servicio personalizado, innovador y alineado con las expectativas de quienes confían en nosotros.

Trabajamos con empresas, agencias, instituciones, organizadores de eventos, *wedding planners* y clientes particulares, desarrollando propuestas adaptadas a las necesidades específicas de cada celebración, evento corporativo o encuentro institucional.

La relación con nuestros clientes se basa en la cercanía, la transparencia, la confianza y la búsqueda permanente de la excelencia. Desde la fase inicial de planificación hasta la ejecución y seguimiento posterior del evento, mantenemos una comunicación continua que nos permite comprender sus necesidades, anticipar expectativas y garantizar una correcta coordinación de todos los aspectos operativos.

Entre las principales necesidades y expectativas identificadas destacan:



Servicio gastronómico de calidad y excelencia operativa



Atención personalizada y asesoramiento especializado



Puntualidad y cumplimiento de los acuerdos establecidos



Coordinación logística eficiente



Flexibilidad y capacidad de adaptación ante cambios



Transparencia presupuestaria y fiabilidad del servicio



Experiencias memorables alineadas con los objetivos del evento



Seguridad alimentaria



Compromiso con la sostenibilidad

Para garantizar la satisfacción y avanzar en la mejora continua, realizamos un seguimiento constante de la experiencia del cliente mediante reuniones de evaluación, encuestas de satisfacción, análisis de incidencias, revisión de indicadores de calidad y evaluación interna de los servicios prestados.

La información obtenida a través de estos canales nos permite identificar oportunidades de mejora, reforzar nuestras fortalezas y adaptar nuestros servicios a las nuevas demandas del mercado. Este enfoque contribuye a consolidar relaciones duraderas basadas en la confianza, la calidad del servicio y la generación de valor compartido.

De cara a los próximos ejercicios, Servinopar, S.L.U. continuará reforzando su orientación al cliente mediante la mejora de los procesos de comunicación, planificación, seguimiento y evaluación del servicio. Todo ello con el objetivo de seguir ofreciendo experiencias gastronómicas diferenciales, responsables y alineadas con los estándares de calidad, sostenibilidad e innovación que definen a Gourmet Catering & Eventos.



Resultados encuestas de satisfacción

Los resultados de satisfacción obtenidos durante 2025 reflejan el elevado nivel de confianza y valoración que los clientes depositan en Gourmet Catering & Eventos, tanto en el ámbito de las bodas y celebraciones privadas como en el segmento corporativo. En el caso de las bodas y celebraciones privadas, los niveles de satisfacción alcanzan valores especialmente destacados: el 87% de las personas encuestadas califica la experiencia recibida como excelente y el 98,3% la valora entre muy buena y excelente. Asimismo, el 98,3% afirma que recomendaría los servicios de Gourmet Catering & Eventos, reflejando la confianza y satisfacción generadas por la organización.

Por su parte, los clientes corporativos muestran resultados igualmente sobresalientes. El 100% de las personas encuestadas considera adecuada la atención personalizada

y los tiempos de respuesta, el 95% volvería a contratar los servicios de la compañía y los recomendaría a terceros, y el 91% califica el servicio global como excelente. En el ámbito gastronómico, el 98% valora positivamente la puesta en escena y presentación de los servicios, mientras que la gastronomía obtiene valoraciones de excelente o superiores en el 70% de los casos.

Estos resultados se ven reforzados por los comentarios cualitativos recibidos, en los que se destacan de forma recurrente la profesionalidad, la capacidad de adaptación, la calidad gastronómica, la cercanía en el trato y la implicación de los equipos. En conjunto, las valoraciones obtenidas evidencian la solidez de un modelo de servicio basado en la excelencia operativa, la atención personalizada y la generación de experiencias memorables para nuestros clientes.



Proveedores y colaboradores

Los proveedores, empresas colaboradoras y subcontratistas constituyen un grupo de interés fundamental para Servinopar, S.L.U. y desempeñan un papel clave en la calidad, seguridad y sostenibilidad de los servicios prestados en el marco de Gourmet Catering & Eventos. Nuestra cadena de suministro integra proveedores de alimentación y bebidas, logística, transporte, mobiliario, menaje, tecnología, montaje, limpieza y otros servicios auxiliares indispensables para el correcto desarrollo de nuestra actividad. La colaboración con estos profesionales y empresas resulta esencial para garantizar la excelencia operativa y responder a las necesidades de nuestros clientes con los máximos estándares de calidad y seguridad.

Apostamos por relaciones estables y de largo plazo basadas en la confianza, la transparencia, el cumplimiento de los compromisos adquiridos y la mejora continua, promoviendo una colaboración que genere valor para todas las partes implicadas.

Con el objetivo de fortalecer estas relaciones, mantenemos una comunicación fluida y una coordinación constante con nuestros proveedores y colaboradores, facilitando la planificación de servicios, la gestión de pedidos, la resolución de incidencias y la mejora conjunta de los procesos operativos.

Entre las principales necesidades y expectativas identificadas destacan:



Información clara y anticipada sobre servicios, pedidos y necesidades operativas



Coordinación eficiente en los procesos de entrega, montaje y recogida



Condiciones de colaboración transparentes y relaciones basadas en la confianza



Cumplimiento de los compromisos y plazos de pago establecidos



Estabilidad y relaciones comerciales a largo plazo



Acceso a información operativa precisa y actualizada



Compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo



Integración progresiva de criterios ambientales, sociales y de buen gobierno en la cadena de suministro

Asimismo, fomentamos la colaboración con proveedores locales y empresas comprometidas con buenas prácticas ambientales y sociales, contribuyendo al desarrollo económico del territorio, la reducción de impactos asociados al transporte y el fortalecimiento de una cadena de valor más sostenible, resiliente y cercana.

La evaluación continua del desempeño de nuestros proveedores nos permite identificar oportunidades de mejora, impulsar la innovación y asegurar que los productos y servicios suministrados cumplen con los estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad exigidos por la organización.

De forma complementaria, la compañía promueve una cultura de colaboración responsable basada en el diálogo, la confianza mutua y la búsqueda de soluciones conjuntas que permitan generar valor compartido para clientes, proveedores y resto de grupos de interés.



06 | ALIANZAS CON IMPACTO POSITIVO





En Gourmet Catering & Eventos entendemos que los grandes retos sociales, medioambientales y económicos requieren modelos de colaboración capaces de generar impacto real y duradero. Por ello, impulsamos alianzas estratégicas con empresas, universidades, administraciones públicas, entidades sociales y partners tecnológicos que nos permiten avanzar hacia una forma de hacer eventos más sostenible, innovadora e inclusiva.

Nuestro modelo de colaboración se inspira en el enfoque de la quíntuple hélice, que promueve la cooperación entre sector privado, administraciones públicas, universidades y centros de conocimiento, sociedad civil y medios de comunicación como motores de innovación, transformación y desarrollo sostenible. Este enfoque nos permite impulsar soluciones integrales capaces de generar un triple impacto positivo —social, ambiental y económico— dentro del sector de la hostelería y los eventos.

A través de estas alianzas **impulsamos iniciativas** vinculadas a:

- Reducción y valorización del desperdicio alimentario
- Innovación gastronómica y sostenibilidad aplicada
- Inclusión social y generación de oportunidades laborales
- Digitalización y trazabilidad de procesos
- Investigación y transferencia de conocimiento
- Formación y sensibilización en sostenibilidad

Entre las entidades y organizaciones con las que colaboramos activamente se encuentran diferentes instituciones y partners vinculados al ecosistema de innovación, sostenibilidad y gastronomía.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS 		IMPACTO POSITIVO		
ALIADO	ACCIÓN	AMBIENTAL	SOCIAL	ECONÓMICO
	Canalización de excedentes alimentarios	Reducción del desperdicio	Ayuda alimentaria	Eficiencia en aprovechamiento
	Programas de inclusión laboral y formación práctica para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual	Fomento de modelos empresariales sostenibles e inclusivos	Generación de oportunidades laborales para personas con discapacidad intelectual	Desarrollo de talento e impacto social positivo
	Colaboración en proyectos de investigación y sostenibilidad alimentaria	Investigación aplicada sobre nutrición y desperdicio alimentario	Transferencia de conocimiento científico y formación	Desarrollo de innovación aplicada al sector gastronómico

ALIADO	ACCIÓN	AMBIENTAL	SOCIAL	ECONÓMICO
	Impulso de iniciativas de inclusión y diversidad	Promoción de entornos de trabajo responsables	Inclusión de colectivos con dificultades de acceso al empleo	Fortalecimiento de equipos diversos y comprometidos
	Participación en iniciativas sectoriales y sostenibilidad	Fomento de buenas prácticas ambientales en hostelería	Profesionalización y formación sectorial	Desarrollo y competitividad del sector
	Promoción conjunta del destino y la gastronomía valenciana	Impulso de un modelo turístico más sostenible	Promoción cultural y territorial	Posicionamiento del destino y generación de actividad económica
	Participación en redes empresariales y foros de innovación	Impulso de modelos empresariales responsables	Generación de alianzas y <i>networking</i>	Desarrollo de oportunidades de negocio y posicionamiento de marca

ALIADO	ACCIÓN	AMBIENTAL	SOCIAL	ECONÓMICO
 valencia basket club des de 1986	Colaboraciones institucionales y eventos	Intercambio de buenas prácticas	Generación de alianzas y networking. Vinculación con comunidad y deporte	Desarrollo de oportunidades de negocio y posicionamiento de marca
 Club Marketing Mediterráneo	Participación en ecosistemas empresariales	Difusión de buenas prácticas	<i>Networking</i> y conocimiento compartido	Posicionamiento de marca y desarrollo empresarial
CEMAS Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible	Desarrollo de iniciativas vinculadas a sostenibilidad alimentaria, desperdicio alimentario y divulgación	Impulso de modelos de consumo responsable y reducción del desperdicio	Sensibilización ciudadana y divulgación de buenas prácticas	Posicionamiento de València como referente en sostenibilidad alimentaria
clíniquès uv VNIVERSITAT ID VALENCIA Fundació Lluís Alcanyis	Colaboración en proyectos de investigación y sostenibilidad alimentaria	Investigación aplicada sobre nutrición y desperdicio alimentario	Transferencia de conocimiento científico y formación	Desarrollo de innovación aplicada al sector gastronómico

ALIADO	ACCIÓN	AMBIENTAL	SOCIAL	ECONÓMICO
	Participación en redes profesionales del sector eventos	Intercambio de buenas prácticas	Profesionalización sectorial	Innovación y competitividad
	Colaboración en promoción turística y eventos	Turismo responsable	Dinamización territorial y cultura	Impacto económico local y atracción de actividad
	Colaboración en promoción turística y eventos	Impulso del turismo sostenible y gastronómico	Dinamización territorial y cultural	Atracción de actividad económica y turística
	Colaboración en acciones solidarias y de apoyo alimentario	Aprovechamiento responsable de recursos alimentarios	Ayuda humanitaria y apoyo a comunidades vulnerables	Refuerzo del compromiso social corporativo

Nuestros aliados



Formamos parte de



Alianza contra el desperdicio alimentario: Proyecto MagNuS

Uno de los proyectos más representativos desarrollados dentro de este modelo de colaboración es MagNuS (Magnitud, Valor Nutricional y Sostenibilidad), una iniciativa de investigación aplicada impulsada junto a la Universitat de València, la Fundación Lluís Alcanyís, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), el Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS) y la tecnológica Naria, junto al Palacio de Congresos de València y el Ayuntamiento de València, para medir, analizar y reducir el desperdicio alimentario en eventos y turismo de reuniones.



El proyecto combina investigación científica, análisis de datos y aplicación operativa real para desarrollar soluciones sostenibles dentro del sector MICE de turismo de reuniones. Gracias a este enfoque se han implementado medidas concretas como:



Rediseño de menús adaptados a la demanda real



Programas de donación de excedentes alimentarios



Compostaje y valorización de residuos orgánicos



Sistemas de trazabilidad mediante tecnología *blockchain*



Formación especializada para equipos de cocina y logística

Los resultados se recogen en el artículo científico [Assessment and Solutions to Food Waste at Congress Events: A Perspective of the MagNuS Project](#), publicado en la revista Foods, que presenta un enfoque innovador para cuantificar y mitigar el desperdicio alimentario en congresos.

Durante 2025, parte de las metodologías desarrolladas dentro del proyecto que se inició en 2023, comenzaron a extenderse a nuevos espacios y operativas, incorporándose tanto al Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia como a distintos eventos corporativos gestionados por la compañía.

Asimismo, el proyecto ha sido objeto de distintas acciones de divulgación y sensibilización impulsadas junto al CEMAS (Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible) y el Ayuntamiento de València, incluyendo la participación en el documental [“València: la ciudad que alimenta un cambio sostenible”](#).

La pieza audiovisual pone en valor la importancia de la colaboración entre empresas, instituciones, comunidad

científica y entidades sociales para avanzar hacia modelos alimentarios más sostenibles, mostrando casos reales de medición, trazabilidad y aprovechamiento del excedente alimentario dentro del sector hospitality y MICE.

A través de este proyecto documental se ha contribuido a acercar la sostenibilidad alimentaria al conjunto de la sociedad, visibilizando cómo la innovación aplicada, la tecnología blockchain y la cooperación entre distintos agentes pueden convertirse en herramientas reales de transformación social, económica y medioambiental.

Este avance consolida un modelo pionero y replicable que integra ciencia, tecnología y gestión operativa para reducir el impacto ambiental de los eventos y avanzar hacia una gastronomía más eficiente, sostenible y responsable. Gracias a este enfoque colaborativo, Gourmet Catering & Eventos continúa consolidándose como una empresa referente en innovación, sostenibilidad e impacto social dentro del sector hostelero y eventos.

Alianzas para promover formación, talento y empleabilidad

En Gourmet Catering & Eventos entendemos la formación como una herramienta clave para impulsar el desarrollo profesional, la innovación y la generación de oportunidades dentro del sector de la hostelería y los eventos. Por ello, mantenemos una colaboración activa con centros educativos, universidades y entidades especializadas para favorecer la empleabilidad, el aprendizaje práctico y la conexión entre el ámbito académico y la realidad empresarial.

A través de estas alianzas promovemos:



Formación práctica y aprendizaje en entornos reales de trabajo



Desarrollo de talento joven y especialización profesional



Investigación aplicada e innovación en gastronomía y sostenibilidad



Programas de inclusión y empleabilidad para colectivos con mayores dificultades de acceso al mercado laboral



Transferencia de conocimiento entre empresa, comunidad educativa y sector profesional

Asimismo, contamos con convenios de colaboración con diferentes entidades educativas y formativas, entre las que destacan:

- CIPFP Complejo Educativo de Cheste
- Escuela de Cocina Altaviana
- Universitat de València
- Universidad Miguel Hernández de Elche
- Universitat Jaume I
- ESIC Business & Marketing School
- IFAPME — *Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises*
- Asindown Valencia
- Ostelea

Con estas alianzas favorecemos el acceso de estudiantes a sus prácticas formativas en nuestras instalaciones, así como el desarrollar de proyectos conjuntos de investigación e innovación, fomentando además la formación especializada dentro del sector gastronómico, turístico y de eventos. Muchas de estas alianzas facilitan además la futura incorporación de jóvenes profesionales al mercado laboral.

En el caso de Asindown Valencia, la colaboración va mucho más allá del ámbito formativo. Junto a La Mare Que Va impulsamos un modelo de inclusión sociolaboral que genera oportunidades reales de aprendizaje, desarrollo y empleo para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual dentro del sector de la hostelería y los eventos.

A través de esta alianza promovemos entornos de trabajo más diversos, humanos e inclusivos, donde las capacidades,

el talento y el desarrollo personal se sitúan en el centro. Esta colaboración no solo contribuye a mejorar la empleabilidad del colectivo, sino también a sensibilizar al sector y a demostrar el valor que aporta la diversidad en la construcción de equipos, experiencias y organizaciones más enriquecedoras y sostenibles.

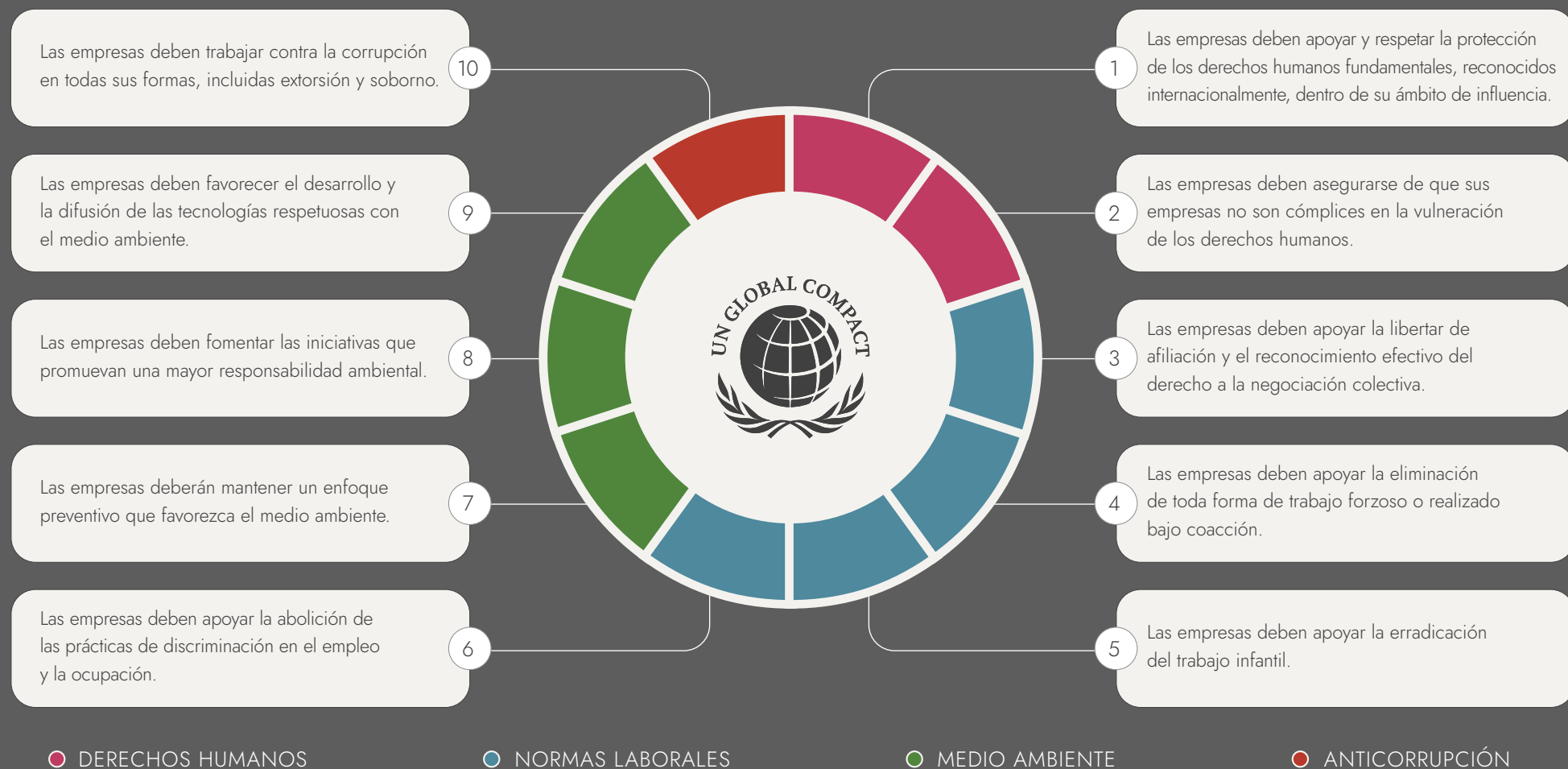
De manera paralela, continuamos reforzando la capacitación interna de nuestros equipos mediante programas de formación continua vinculados a sostenibilidad, seguridad alimentaria, innovación, digitalización, inclusión y excelencia operativa, consolidando un modelo de aprendizaje continuo alineado con la evolución del sector y las nuevas demandas sociales y empresariales. La formación continua constituye además un eje estratégico para el desarrollo del talento interno, favoreciendo entornos de trabajo más seguros, inclusivos, innovadores y orientados a la mejora continua.



07 | NUESTRO SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN



La organización dispone de un sistema de gestión integrado alineado con los diez principios de Pacto Mundial de las Naciones Unidas, lo que permite incorporar criterios ambientales, sociales y de buen gobierno (ASG) en la toma de decisiones y en la gestión operativa de la compañía. Este enfoque se articula mediante políticas, procedimientos, controles internos, registros documentales e indicadores de seguimiento que facilitan la mejora continua y la evaluación periódica del desempeño en materia de sostenibilidad.



El sistema documental implantado garantiza la trazabilidad y el control de las actuaciones desarrolladas en ámbitos como el cumplimiento normativo, la ética empresarial, los derechos laborales, la seguridad y salud, la gestión ambiental, la igualdad, la formación, la relación con grupos de interés y la gobernanza corporativa. Asimismo, la organización dispone de indicadores cuantitativos y cualitativos que permiten medir la evolución de los objetivos establecidos, identificar riesgos y oportunidades y definir planes de acción orientados a la mejora continua.

En el ámbito ambiental, este sistema facilita el seguimiento de aspectos como el consumo de recursos, la generación y valorización de residuos, la reducción de emisiones y la eficiencia operativa, promoviendo una gestión responsable y alineada con los principios de prevención y sostenibilidad.

En el ámbito social, el modelo de gestión contribuye a reforzar el bienestar de la fuerza laboral, la igualdad de oportunidades, la formación, la estabilidad laboral y la prevención de riesgos, favoreciendo un entorno laboral seguro, ético e inclusivo.

En materia de gobernanza, la organización impulsa mecanismos de control, supervisión y cumplimiento que fortalecen la transparencia, la conducta ética, la gestión responsable y la prevención de riesgos legales y reputacionales, integrando criterios de sostenibilidad en la estrategia empresarial y en la relación con sus grupos de interés.

Gracias a este sistema de gestión y seguimiento, la compañía dispone de una base sólida para evaluar su desempeño no financiero, establecer objetivos de mejora y avanzar de manera estructurada hacia un modelo de negocio más sostenible y responsable.





General

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

Iniciar el proceso de implantación del sistema de gestión de calidad atendiendo a las directrices de **ISO 9001** nos está ayudando a alinear a toda la organización hacia el control y mejora continua.

A su vez, **el SIR (Registro de Entidades Valencianas Socialmente Responsables)** nos está ayudando a contar con indicadores claros desempeño.



Medioambiente

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

En 2024 se solicita acceso al Registro del **Miteco (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico)** para la obtención del sello Calculo de nuestra huella de carbono.



Ética, seguridad de la información y prevención fraude

A través de nuestro código ético y el canal de denuncias, prevenimos cualquier práctica contraria a la ética corporativa.

Esta dimensión demuestra la capacidad de nuestro Grupo para actuar con transparencia, responsabilidad y rendición de cuentas.



Seguridad alimentaria

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



Compras sostenibles

Nuestro sistema de gestión de proveedores avanza en materia de requisitos de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Contar con una cadena de suministro segura y responsable es un aspecto clave.



Prácticas laborales responsables

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

08 | ANALISIS DE MATERIALIDAD DE IMPACTO



La organización ha desarrollado un análisis de materialidad de impacto con el objetivo de identificar los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) más relevantes para la actividad empresarial y para sus principales grupos de interés. Este análisis permite priorizar aquellos aspectos que generan impactos significativos, riesgos u oportunidades en el corto, medio y largo plazo, integrando dichos resultados en la estrategia de sostenibilidad y en el sistema de gestión corporativo.

La metodología aplicada considera las directrices del Pacto Verde, la Estrategia de la Granja a la mesa, normativa aplicable, el estándar de IFS Food Progress y las tendencias de mercado.

Los aspectos materiales identificados se encuentran alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, los estándares de Global Reporting Initiative y los requerimientos del estándar VSME aplicable a pequeñas y medianas empresas.



Aspectos significativos detectados 2025 / Alineación ODS y VSME

COMPROMISO CON EL PLANETA	Cambio climático control emisiones	GRI 305 – Emisiones de GEI	B3	
	Energía asequible y eficiencia energética	GRI 302 – Energía	B3	
	Economía circular y prevención de la contaminación	GRI 306 – Residuos GRI 301 – Materiales	B4 / B7	
	Uso responsable del agua	GRI 303 – Agua	B6	
	Agricultura sostenible y biodiversidad	GRI 304 – Biodiversidad	B5	
	Digitalización	GRI 3 – Temas materiales (gestión del tema) GRI 203 – Impactos económicos indirectos (si la digitalización mejora el acceso o la eficiencia)	C1	

COMPROMISO CON LAS PARTES INTERESADAS	Diversidad y derechos humanos	GRI 405 – Diversidad y oportunidades iguales	B8	 
	Ética empresarial y cumplimiento	GRI 205 – Anticorrupción	B11 / C6	
	Compras sostenibles	GRI 308 – Evaluación ambiental de proveedores GRI 414 – Evaluación social de proveedores	C2	
	Comunidad local	GRI 413 – Comunidades locales	C3	
	Bienestar, seguridad y salud en el trabajo	GRI 403 – Salud y seguridad ocupacional	B9	 
COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DEL CONSUMIDOR	Seguridad alimentaria	GRI 416 – Salud y seguridad del producto	C4	
	Información al consumidor, etiquetado y transparencia	GRI 417 – Marketing y etiquetado	C4	
	Plan estratégico de salud	GRI 416 GRI 403	C4 / B9	
	Promoción de cultura segura, sostenible y responsable	GRI 102 – Gobernanza GRI 403	B11	
	I+D y mejora continua	GRI 203 – Impacto económico indirecto GRI 302 – Energía	C1	

ANÁLISIS DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES DE CONTINUIDAD DEL NEGOCIO

La organización ha realizado un análisis de riesgos y oportunidades ESG tomando como referencia las recomendaciones de Task Force on Climate-related Financial Disclosures y los criterios sectoriales de Sustainability Accounting Standards Board, con el objetivo de identificar aquellos factores ambientales, sociales, regulatorios,

operacionales y reputacionales que pueden afectar a la continuidad del negocio, la rentabilidad, la cadena de suministro y la capacidad de adaptación de la compañía.

El análisis contempla tanto riesgos físicos derivados del cambio climático como riesgos de transición asociados a

cambios regulatorios, tecnológicos, de mercado y de expectativas de los grupos de interés, así como oportunidades vinculadas a eficiencia operativa, innovación, economía circular y diferenciación competitiva.

Riesgos

Driver (TCFD)	Tema (SASB equivalente)	Riesgo / Oportunidad	Descripción	Impacto financiero	Mitigación / palancas de gestión
Físico agudo	Resiliencia cadena suministro	Interrupción de suministros	Eventos climáticos extremos afectan proveedores agrícolas	Alto (coste + falta de suministro)	Multi-sourcing, proveedores locales, contratos flexibles
Físico crónico	Agricultura / materias primas	Aumento de precios alimentos	Sequías e inflación climática elevan coste materias primas	Alto (margen)	Coberturas, menú flexible, ingeniería de costes
Físico	Seguridad alimentaria	Contaminación alimentaria	Temperatura y humedad aumentan riesgos microbiológicos	Muy alto (legal + reputacional)	HACCP, control temperatura IoT, auditorías
Transición	Regulación climática	Impuestos al carbono	Incremento de costes por emisiones y consumo de energía	Medio-alto	Reducir la dependencia de energía y las emisiones generadas

Driver (TCFD)	Tema (SASB equivalente)	Riesgo / Oportunidad	Descripción	Impacto financiero	Mitigación / palancas de gestión
Transición	Residuos / economía circular	Regulación de residuos y desperdicio alimentario	Obligaciones de reducción de <i>food waste</i> y <i>reporting</i>	Medio-alto	Plan anti-desperdicio, donación, compostaje
Transición	Packaging	Restricción plásticos de un solo uso	Regulaciones UE sobre envases y plásticos	Medio	Rediseño packaging, materiales compostables
Transición	<i>Compliance</i> penal	Delitos corporativos / sanciones	Incumplimientos sanitarios, fraude, trazabilidad	Muy alto	Cumplimiento normativo
Transición	Seguridad alimentaria	Incumplimiento normativo sanitario	Sanciones por higiene o trazabilidad deficiente	Muy alto	IFS FOOD PROGRESS, controles APPCC
Transición	Seguridad de la información	Ciberseguridad	Robo de datos clientes / proveedores o interrupción sistemas	Alto	Medidas de seguridad de la información segmentación red, <i>backups</i>
Transición	<i>Supply chain management</i>	Riesgo de proveedores ESG	Proveedores no cumplen estándares ambientales / laborales	Medio-alto	Homologación proveedores
Físico	Agua	Escasez de agua	Impacto en cocinas industriales y limpieza	Medio	Reducción consumo, reutilización agua
Físico	Energía	Incremento coste energía	Dependencia de gas/electricidad en cocinas industriales	Alto	Electrificación, contratos PPA, eficiencia
Reputacional	Capital social	Pérdida reputación	Escándalos por desperdicio o seguridad alimentaria	Alto	Transparencia ESG, certificaciones
Operacional	Salud y seguridad laboral	Accidentes laborales	Cocinas industriales con riesgo alto (cortes, quemaduras)	Medio-alto	PRL, automatización, formación
Transición	Transporte y logística	Emisiones de distribución	Flota contaminante y costes crecientes	Medio	Solicitar a nuestro proveedor el avance logístico sostenible

Oportunidades

Driver (TCFD)	Tema (SASB equivalente)	Oportunidad	Descripción	Impacto financiero	Palancas
Transición	Menús sostenibles	Oferta <i>plant-based</i>	Crecimiento demanda de dietas sostenibles	Alto (ingresos)	Nuevos menús, innovación culinaria
Transición	Eficiencia operativa	Reducción desperdicio alimentario	Optimización producción y <i>forecasting</i>	Alto (margen)	IA previsión demanda, control inventario
Circularidad	<i>Waste valorization</i>	Valorización residuos orgánicos	Compostaje o biogás	Medio	Acuerdos gestores residuos
Transición	Energía	Electrificación cocina	Reducción costes y emisiones	Alto a medio plazo	Inducción, renovables
Reputacional	Certificaciones ESG	Acceso al SIR	Mejora acceso a contratos corporativos	Medio-alto	Sistemas de gestión ambiental
Transición	Digitalización	Trazabilidad digital	Mejora control <i>supply chain</i> y <i>compliance</i>	Alto	ERP, implantación CRM, donaciones con trazabilidad <i>blockchain</i> (Naria)
Mercado	Clientes corporativos	Demanda calidad, seguridad alimentaria y requisitos ESG en catering	Grandes clientes exigen proveedores sostenibles	Alto	<i>Reporting</i> SIR Certificación ISO 9001 y evaluación IFS FOOD PROGRESS
Transición	Packaging sostenible	Innovación packaging	Biodegradables y reutilizables	Medio	I+D materiales
Físico	Resiliencia climática	<i>Local sourcing</i>	Reducción dependencia <i>global supply chain</i>	Medio-alto	Redes locales de proveedores
Reputacional	Transparencia	Reporte ESG avanzado	Diferenciación competitiva	Medio-alto	Publicación de la memoria de sostenibilidad

09 | ACTUACIONES REALIZADAS EN 2025



COMPROMISO CON EL PLANETA

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

Principales actuaciones



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



Gestión eficiente del consumo energético



Uso de energía autogenerada mediante instalación fotovoltaica



Control y reducción del consumo de agua



Gestión responsable de residuos peligrosos y no peligrosos



Prevención de la pérdida y el desperdicio alimentario



Medidas específicas para la gestión de envases y residuos



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

Los resultados del ejercicio 2025 evidencian una evolución positiva en materia de sostenibilidad, destacando:



Reducción significativa de emisiones de GEI



Uso exclusivo de electricidad de origen renovable



Mejora en la gestión de residuos y reducción de eliminación



Optimización parcial en la gestión del agua

Aspectos materiales ambientales 2025

Cambio climático

- Emisiones generadas
- Uso responsable de la energía
- Uso responsable del agua
- Plan de contingencia ante riesgos climáticos
- Biodiversidad

Economía Circular

- Gestión de residuos
- Declaración de envases comerciales
- Plan de prevención y gestión contra la pérdida y el desperdicio alimentario



Emisiones generadas y uso responsable de la energía

Servinopar, S.L.U. mantiene un firme compromiso con la lucha contra el cambio climático, la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y la mejora continua de su desempeño energético. Este compromiso forma parte de la estrategia de sostenibilidad de la compañía y se materializa mediante la implantación de medidas orientadas a optimizar el consumo de recursos, minimizar el impacto ambiental de sus actividades y avanzar hacia un modelo de gestión cada vez más eficiente y descarbonizado.

Como muestra de esta implicación, la organización se encuentra inscrita en el Registro de Huella de Carbono, Compensación y Proyectos de Absorción de CO₂

del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), habiendo obtenido el sello “Calculo”, que acredita la medición, seguimiento y gestión de las emisiones asociadas a su actividad.

Durante el ejercicio 2025, Servinopar ha continuado impulsando iniciativas dirigidas a mejorar la eficiencia energética de sus operaciones, optimizar los consumos y fomentar el uso de fuentes de energía con menor impacto ambiental. En este contexto, la totalidad de la electricidad consumida por la organización ha seguido procediendo de fuentes renovables certificadas, contribuyendo a la reducción de las emisiones indirectas asociadas al consumo eléctrico.





Evolución de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)

Servinopar realiza un seguimiento periódico de su huella de carbono con el objetivo de mejorar su desempeño ambiental y avanzar en la reducción progresiva de las emisiones asociadas a su actividad. El año 2024 constituye el año base de referencia para el cálculo y seguimiento de las emisiones, habiéndose registrado voluntariamente la huella de carbono ante el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO).

Durante 2025, las emisiones de gases de efecto invernadero alcanzaron las 304,55 toneladas de CO₂ equivalente. Esta cifra supone un incremento respecto a las 135,95 toneladas registradas en 2024, si bien la comparación debe realizarse teniendo en consideración que el ejercicio 2024 estuvo condicionado por las circunstancias excepcionales derivadas de la DANA que afectó a la Comunidad Valenciana. Dicho episodio tuvo un impacto significativo en el entorno operativo de la organización, configurando un ejercicio atípico desde el punto de vista de la actividad y de los parámetros ambientales asociados.

Asimismo, resulta relevante señalar que las emisiones registradas en 2025 continúan situándose por debajo de las obtenidas en 2023, cuando alcanzaron las 370,91 toneladas de CO₂ equivalente, lo que pone de manifiesto los avances realizados en materia de gestión ambiental y control de emisiones.

En relación con el consumo energético, la organización alcanzó en 2025 un consumo total de 399.825 kWh, frente a los 381.060 kWh registrados en 2024. Del total consumido, 204.853 kWh correspondieron a electricidad de origen renovable certificada, manteniéndose en cero el consumo de electricidad de origen no renovable. Este compromiso con el suministro eléctrico renovable contribuye a minimizar el impacto ambiental asociado al consumo energético y refuerza la estrategia de descarbonización de la compañía.

Servinopar continuará impulsando medidas orientadas a mejorar la eficiencia energética de sus operaciones, optimizar el uso de los recursos y fortalecer la gestión de su huella de carbono, avanzando hacia un modelo de negocio cada vez más sostenible y resiliente.

	2023	2024	2025
Toneladas de CO ₂ equivalente	-	-	304,55
Toneladas de CO ₂ equivalente del año anterior (t-1)	370,91	135,95	-
Consumo de combustibles fósiles (kWh)	-	-	152.052
Consumo de combustibles fósiles (kWh) del año anterior (t-1)	160.457	150.674	-
Consumo de electricidad de origen renovable (kWh)	-	-	204.853
Consumo de electricidad de origen renovable (kWh) del año anterior (t-1)	187.850	190.396	-
Consumo de electricidad de origen no renovable (kWh)	0	0	0
Consumo de electricidad de origen no renovable (kWh) del año anterior (t-1)	0	0	-
Consumo de energía total (kWh)	-	-	399.825
Consumo de energía total (kWh) del año anterior (t-1)	353.787	381.060	-

Uso responsable del agua

Análisis del uso responsable del agua (Año 2025)

Indicador (litros)	2024 (T-1)	2025
Consumo de agua de red pública	2.836.000	2.691.000
Vertido de agua	1.045.500	1.026.590
Consumo total de agua	2.836.000	2.691.000



En 2025 el consumo de agua disminuyó en 145.000 litros, lo que supone una reducción del 5,1 % respecto al año anterior.

Evolución del consumo de agua: comparación 2025 vs. 2024



Evolución de los vertidos



Reducción absoluta en 2025 vs. 2024:

-18.910 LITROS

$1.026.590 - 1.045.500$.

Reducción porcentual en 2025 vs. 2024:

-1,81 %

$(-18.910 / 1.045.500) \times 100$.

Tendencia histórica

Año	Consumo total (l)	Variación anual
2025	2.691.000	-5,1 %
2024	2.836.000	+8,5 %
2023	2.613.000	-

- En 2024 se produjo un incremento significativo del consumo respecto a 2023.
- En 2025 se observa una reducción del consumo, revirtiendo parcialmente el aumento del año anterior.
- Aunque el consumo de 2025 sigue siendo superior al de 2023 (+78.000 litros, aproximadamente +3,0 %), la tendencia reciente muestra una mejora en la gestión del recurso hídrico.



Los vertidos de agua se redujeron en 18.910 litros, equivalente a una disminución del 1,8 %.

Valoración sobre el uso responsable del agua

Los datos de 2025 evidencian avances en la gestión eficiente del agua:

- Se ha reducido el consumo total de agua en un **5,1 %** respecto a 2024.
- Los vertidos también disminuyen un **1,8 %**, lo que indica una mejor utilización del recurso.
- La totalidad del agua consumida procede de la red pública, por lo que cualquier reducción contribuye directamente a disminuir la presión sobre los recursos hídricos disponibles.



No obstante, dado que el consumo total aún se sitúa ligeramente por encima de los niveles registrados en 2023, se recomienda continuar impulsando medidas de ahorro y eficiencia para consolidar la tendencia descendente observada en 2025.

Durante 2025 la organización consumió 2.691.000 litros de agua procedente de la red pública, lo que representa una

reducción del 5,1 % respecto al ejercicio anterior. Asimismo, los vertidos de agua disminuyeron un 1,8 %. Estos resultados reflejan una mejora en la eficiencia hídrica y un avance hacia una gestión más responsable del recurso. La organización mantiene su compromiso con la reducción progresiva del consumo de agua mediante la implementación de medidas de control, seguimiento y optimización de los procesos que requieren recursos hídricos.



Importancia de disponer de un plan de contingencia frente a riesgos climáticos en Servinopar, S.L.U.

La implantación de un Plan de Contingencia frente a Riesgos Climáticos constituye una medida esencial para garantizar la seguridad de la fuerza laboral, la protección de las instalaciones y la continuidad de la actividad de Servinopar, S.L.U. ante fenómenos meteorológicos adversos.

La reciente experiencia derivada de la DANA que afectó gravemente a numerosas localidades de la Comunidad Valenciana, entre ellas la zona donde desarrolla su actividad Servinopar, S.L.U., ha puesto de manifiesto la vulnerabilidad de las empresas frente a eventos climáticos extremos. Las inundaciones, restricciones de movilidad, daños materiales y dificultades de acceso a los centros de trabajo evidenciaron la necesidad de contar con procedimientos previamente definidos que permitan actuar de forma rápida, coordinada y eficaz ante situaciones de emergencia.

En este contexto, disponer de un protocolo específico permite identificar los riesgos asociados a fenómenos como lluvias torrenciales, inundaciones, vientos fuertes, olas de calor o temperaturas extremas, estableciendo medidas preventivas, responsables de actuación, sistemas de comunicación y criterios de decisión adaptados a cada nivel de alerta meteorológica. De esta forma, se minimizan los riesgos para la fuerza laboral y se reducen las posibles

consecuencias económicas y operativas derivadas de estos episodios.

Asimismo, la adopción de este plan responde al compromiso de Servinopar, S.L.U. con la prevención de riesgos laborales y con el cumplimiento de la normativa vigente, que obliga a las empresas a evaluar y gestionar los riesgos derivados de las condiciones meteorológicas adversas, garantizando la protección de la plantilla ante situaciones de riesgo grave e inminente.

La planificación anticipada permite, además, mejorar la capacidad de respuesta de la organización, asegurar una comunicación eficaz con la fuerza laboral, coordinar las actuaciones necesarias con las autoridades competentes y adoptar medidas como la reorganización de tareas, la suspensión temporal de actividades o la limitación de desplazamientos cuando las circunstancias así lo requieran.

Por todo ello, el Plan de Contingencia frente a Riesgos Climáticos debe considerarse una herramienta estratégica de gestión preventiva que fortalece la resiliencia de Servinopar, S.L.U. frente a los efectos cada vez más frecuentes e intensos de los fenómenos meteorológicos extremos, contribuyendo a proteger a las personas, las instalaciones y la continuidad de la actividad empresarial.

Biodiversidad y control de proveedores afectados por el reglamento EUDR

Protección de la biodiversidad

Servinopar, S.L.U. reconoce la importancia de la conservación de la biodiversidad y de los ecosistemas como elementos fundamentales para el desarrollo sostenible. En el marco de su actividad, la organización se compromete a promover prácticas responsables que contribuyan a prevenir impactos negativos sobre los hábitats naturales, la flora, la fauna y los recursos naturales.

Aunque la actividad desarrollada por Servinopar, S.L.U. no genera impactos directos significativos sobre espacios naturales protegidos o áreas de alto valor ecológico, la empresa integra criterios ambientales en sus procesos de gestión y aprovisionamiento, fomentando el consumo responsable de recursos y la adquisición de productos y servicios que minimicen los efectos sobre la biodiversidad.

Asimismo, Servinopar, S.L.U. promueve la sensibilización ambiental de sus trabajadores y colaboradores, favoreciendo una cultura empresarial alineada con la protección del entorno natural y la conservación de los recursos para las generaciones futuras.



Control de proveedores afectados por el reglamento EUDR

Con el fin de garantizar una cadena de suministro responsable y libre de deforestación, Servinopar, S.L.U. realizará un seguimiento específico de aquellos proveedores cuyos productos o materias primas estén incluidos dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2023/1115 sobre productos libres de deforestación (EUDR).

Para ello, la organización establecerá mecanismos de evaluación y control que permitan verificar que los proveedores afectados cumplen con los requisitos establecidos por la normativa, solicitando cuando proceda:



Declaraciones de diligencia debida emitidas por el proveedor



Evidencias documentales que acrediten el origen legal de las materias primas



Compromisos explícitos de no deforestación y de respeto a la legislación ambiental y social vigente



Certificaciones o sistemas de gestión que contribuyan a demostrar el cumplimiento de los requisitos legales y ambientales



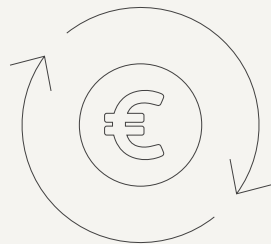
Información sobre trazabilidad y geolocalización de las parcelas de producción cuando resulte aplicable

Servinopar, S.L.U. incorporará criterios ambientales y de sostenibilidad en los procesos de homologación y evaluación de proveedores, pudiendo requerir información adicional o adoptar medidas correctivas cuando se detecten incumplimientos o riesgos asociados a la deforestación, degradación forestal o pérdida de biodiversidad.

La organización revisará periódicamente la información disponible sobre su cadena de suministro con el objetivo de identificar posibles riesgos ambientales y asegurar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del Reglamento EUDR, contribuyendo así a la protección de los bosques, la biodiversidad y los ecosistemas a nivel global.

Economía circular y gestión de residuos

Durante 2025, la organización avanzó en la incorporación de criterios de economía circular mediante el uso de 0,0201 toneladas de materias primas recicladas, principalmente envases con entre un 50% y un 70% de material reciclado y bolsas de plástico reciclado. Asimismo, se observó una reducción de los residuos no peligrosos destinados a eliminación, que disminuyeron un 18% respecto a 2024, especialmente en la generación de lodos. Los residuos reciclados no peligrosos, asociados principalmente a aceite usado, se mantuvieron en niveles similares al ejercicio anterior. Por otro lado, se registró una pequeña cantidad de residuos peligrosos destinados a eliminación, correspondiente a envases de productos químicos gestionados mediante canales autorizados.



En toneladas	2024	2025
Materias primas recicladas	0	0,0201
Materias primas reutilizadas	0	0
Residuos reciclados no peligrosos	3,095	2,905
Residuos reutilizados no peligrosos	0	0
Residuos reciclados peligrosos	0	0
Residuos reutilizados peligrosos	0	0
Residuos destinados a eliminación no peligrosos	147	120,46
Residuos destinados a eliminación peligrosos	0	0,083607

- En 2025 se incorpora por primera vez el uso de **materias primas recicladas**, gracias al empleo de bolsas de plástico reciclado, lo que supone un avance en criterios de economía circular.
- Los **residuos reciclados no peligrosos** disminuyen ligeramente un 6%, manteniéndose la gestión de aceite usado como principal flujo reciclado.
- Los **residuos no peligrosos destinados a eliminación** se reducen de forma significativa, pasando de 147 t a 120,46 t, lo que representa una disminución aproximada del 18%, principalmente asociada a lodos.
- En 2025 aparece una pequeña cantidad de **residuos peligrosos destinados a eliminación**, correspondiente a garrafas de productos químicos, que requiere gestión específica mediante gestor autorizado.
- No se registran residuos reutilizados ni reciclados peligrosos en ninguno de los ejercicios.

Control de los envases comerciales 2025

Servinopar, S.L.U. realiza un control sobre los envases puestos en el mercado, asegurando la correcta gestión y trazabilidad de los mismos conforme a la normativa vigente. Este control garantiza la adecuada integración de Servinopar, S.L.U. en los sistemas de gestión de residuos de envases y refuerza su compromiso con la economía circular y la reducción del impacto ambiental asociado a su actividad.



Material	Tipo envase / producto	Punto Verde			Contribución SCRAP
		Cantidad	Tarifa Punto Verde	Total	
Plásticos LDPE	Flexibles comerciales	201,530 kg	0,18000	36,28	36,28
Plásticos otros	Flexibles comerciales	20,100 kg	0,18000	3,62	3,62
Plásticos PP	Flexibles comerciales	50,190 kg	0,18000	9,03	9,03
Plásticos PP	Rígidos comerciales	779,400 kg	0,19500	151,98	151,98
Plásticos PVC	Flexibles comerciales	234,960 kg	0,18000	42,29	42,29
Total kg de envases		1.286,180 kg			
Total contribución declaración definitiva 2025					243,20€

Plan de prevención y gestión contra la pérdida y el desperdicio alimentario

La prevención del desperdicio alimentario constituye una de las líneas prioritarias de actuación de Servinopar, S.L.U., integrada en Gourmet Catering & Eventos, en el marco de su compromiso con la sostenibilidad, la economía circular y la gestión eficiente de los recursos. Con este objetivo, la organización dispone de un Plan de Prevención y Gestión contra la Pérdida y el Desperdicio Alimentario orientado a minimizar el impacto ambiental, social y económico asociado a la generación de excedentes a lo largo de toda la cadena operativa.

Este plan contempla actuaciones dirigidas a optimizar la planificación y producción gastronómica, mejorar la gestión de inventarios y materias primas, reducir mermas y caducidades, impulsar el aprovechamiento de excedentes y fomentar la sensibilización de los equipos sobre el consumo responsable y la eficiencia en el uso de los recursos.

Entre las principales medidas desarrolladas destacan:



Control y optimización de inventarios y materias primas para reducir mermas y caducidades



Mejora de los procesos operativos y de planificación de producción, ajustando volúmenes y consumos a la demanda real



Implantación de medidas de segregación, aprovechamiento y valorización de excedentes alimentarios



Formación y sensibilización del personal en materia de desperdicio alimentario y consumo responsable



Seguimiento periódico de indicadores de pérdida y desperdicio alimentario para evaluar el desempeño y detectar oportunidades de mejora



Impulso de acciones orientadas a la reutilización, donación o valorización de excedentes siempre que las condiciones higiénico-sanitarias lo permitan

Asimismo, durante 2025 la organización ha continuado participando activamente en el proyecto MagNuS (Magnitud, Nutrición y Sostenibilidad), una iniciativa desarrollada junto al Centro Mundial para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS), el Palacio de Congresos de Valencia, la Universitat de València, el Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA) y otras entidades colaboradoras, con el objetivo de medir, analizar y reducir el desperdicio alimentario generado en congresos, eventos y servicios de restauración.

Como parte de esta línea de trabajo, Gourmet Catering & Eventos ha colaborado durante 2025 en la producción y difusión del documental [“València’s: La ciudad que alimenta un cambio sostenible”](#), una iniciativa orientada a sensibilizar sobre el impacto del desperdicio alimentario y visibilizar soluciones innovadoras desarrolladas a través de la colaboración entre administraciones públicas, universidades, centros de investigación, entidades sociales y empresas.

Complementariamente, la organización mantiene un firme compromiso con la valorización social de los excedentes alimentarios aptos para el consumo mediante su canalización hacia entidades sociales colaboradoras, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios aplicables.



Resultados de valorización de excedentes alimentarios

El incremento registrado en 2025 tanto en los kilogramos de alimentos recuperados como en el número de raciones generadas responde principalmente a la ampliación del alcance de las actuaciones de valorización de excedentes alimentarios y al fortalecimiento de la red de entidades beneficiarias. Durante el ejercicio, la organización amplió sus colaboraciones incorporando nuevas entidades sociales, extendiendo las donaciones más allá de la provincia de Valencia e incluyendo actuaciones en la Región de Murcia.

Esta ampliación de la red de colaboración permitió incrementar el volumen de alimentos recuperados y maximizar el impacto social generado a través de su aprovechamiento. Asimismo, el aumento de los kilogramos recuperados y de las raciones generadas se produjo a pesar de que el número total de donaciones fue inferior al registrado en 2024, lo que pone de manifiesto una mayor capacidad de aprovechamiento y un mayor volumen medio de alimentos gestionados por cada donación realizada.



Estas actuaciones contribuyen directamente a:



Reducir el desperdicio alimentario



Impulsar la economía circular



Favorecer el acceso a alimentación de colectivos vulnerables



Minimizar el impacto ambiental asociado a la destrucción de alimentos



Fortalecer la colaboración con entidades sociales y bancos de alimentos



Indicador	2024	2025	Acumulado marzo 2023 - diciembre 2025
Número de donaciones	78	55	178
Alimentos recuperados (kg)	4.237 kg	4.379 kg	11.337 kg
Raciones generadas	10.088	10.426	26.994
CO ₂ evitado (kg)	21.781 kg CO ₂	26.393 kg CO ₂	92.007 kg CO ₂
Entidades sociales beneficiarias	1 (Banco de Alimentos Valencia)	3 (Banco de Alimentos Valencia, Murcia y Fundación Ayuda a una Familia)	3 (Banco de Alimentos Valencia, Murcia y Fundación Ayuda a una Familia)
Sistema de trazabilidad	Plataforma de trazabilidad	Plataforma de trazabilidad	Plataforma de trazabilidad

Los resultados obtenidos en materia de gestión y valorización de excedentes alimentarios reflejan el firme compromiso de Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos con la sostenibilidad, la economía circular y la responsabilidad social. A través de la recuperación de alimentos aptos para el

consumo y su canalización hacia entidades sociales, la organización contribuye simultáneamente a reducir el desperdicio alimentario, minimizar el impacto ambiental asociado a la generación de residuos y generar un impacto positivo en las personas y comunidades beneficiarias.

La evolución de los indicadores durante 2025 pone de manifiesto la consolidación de un modelo de gestión cada vez más eficiente y orientado a maximizar el aprovechamiento de los recursos disponibles, reforzando el papel de la organización como agente activo en la construcción de sistemas alimentarios más responsables, inclusivos y sostenibles.

COMPROMISO CON LAS PARTES INTERESADAS

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

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

A continuación, se muestran las principales líneas de actuación:



Igualdad y no discriminación: Ejecutamos y realizamos un seguimiento continuo de nuestro Plan de Igualdad, como parte de nuestro compromiso con la equidad de género y la diversidad. Además, implementamos de forma activa el Protocolo de Prevención del Acoso, garantizando un entorno laboral respetuoso y libre de comportamientos discriminatorios o intimidatorios.



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



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



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



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

Información social y relativa al personal

Como sociedad integrada en Gourmet Catering & Eventos, Servinopar, S.L.U. es plenamente consciente del impacto que su actividad genera sobre el empleo, la cohesión social y el desarrollo económico del entorno en el que opera. Por ello, la gestión responsable de las personas constituye un eje estratégico fundamental del modelo de negocio.

La compañía apuesta por un empleo estable, de calidad y basado en relaciones laborales duraderas, fomentando la reducción de la rotación y el fortalecimiento del compromiso, la motivación y la satisfacción de la

fuerza laboral. Este enfoque permite consolidar equipos cohesionados, cualificados y alineados con los valores corporativos, lo que repercute positivamente en la calidad del servicio y en la sostenibilidad del proyecto empresarial.

En el ejercicio 2025, Servinopar, S.L.U. proporciona empleo directo a su plantilla, que constituye el principal activo de la organización. La empresa trabaja de forma continua para garantizar condiciones laborales seguras, equitativas y respetuosas, impulsando la igualdad de oportunidades, la conciliación de la vida personal y profesional y el desarrollo del talento interno.



Nuestro equipo
es el ingrediente
secreto de
nuestro éxito.



Políticas laborales y compromisos corporativos

Servinopar, S.L.U. dispone de un marco normativo interno que regula sus prácticas laborales responsables, alineado con la legislación vigente y con los principales estándares internacionales en materia social y laboral.

Este marco se articula, entre otros, a través de:

- La Política de Prácticas Laborales Responsables, que define los principios de empleo digno, estabilidad, igualdad, diversidad y respeto.
- El Plan de Igualdad, orientado a garantizar la igualdad efectiva entre mujeres y hombres en el acceso al empleo, la promoción, la formación, la retribución y las condiciones de trabajo.
- El Protocolo colectivo LGTBI, que refuerza el respeto a la diversidad afectivo-sexual y de identidad de género, garantizando entornos laborales inclusivos y libres de discriminación.
- El Protocolo de prevención del acoso laboral, sexual y por razón de sexo, que establece mecanismos de prevención, detección, actuación y protección de las personas afectadas.

Estas políticas son conocidas por la plantilla y se aplican de manera transversal en todos los centros de trabajo.



Derechos humanos y normas laborales fundamentales

Servinopar, S.L.U., integrada en Gourmet Catering & Eventos, mantiene un firme compromiso con el respeto y la promoción de los derechos humanos y las normas laborales fundamentales en el desarrollo de todas sus actividades. Este compromiso se encuentra alineado con los principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas y con la legislación laboral vigente.

La organización rechaza de forma expresa cualquier forma de trabajo infantil, trabajo forzoso u obligatorio, garantizando que todas las relaciones laborales se desarrollen en

condiciones de libertad, dignidad, igualdad de oportunidades y respeto a los derechos de la fuerza laboral.

Asimismo, la compañía promueve un entorno laboral basado en el respeto mutuo, la diversidad, la inclusión y la no discriminación por razón de género, edad, origen, discapacidad, orientación sexual, religión o cualquier otra condición personal o social. Estos principios forman parte de la cultura corporativa de Gourmet Catering & Eventos y orientan las políticas y prácticas de gestión de personas desarrolladas por la organización.

La protección de los derechos laborales se complementa con el impulso de medidas destinadas a garantizar la seguridad y salud en el trabajo, la conciliación de la vida personal y profesional, la igualdad de oportunidades y el desarrollo profesional de la fuerza laboral.

La cultura corporativa se sustenta en valores de ética, transparencia, integridad y respeto a las personas, reforzados mediante políticas internas, procedimientos de gestión y acciones de sensibilización que contribuyen a consolidar un entorno de trabajo seguro, inclusivo y respetuoso.



Datos sociolaborales y estructura de la plantilla

La plantilla de Servinopar, S.L.U. se caracteriza por su diversidad en términos de género, edad, clasificación profesional y modalidad contractual. La empresa realiza un seguimiento periódico de los principales indicadores sociolaborales con el objetivo de identificar tendencias, prevenir riesgos y mejorar de forma continua sus políticas de gestión de personas.

Se analizan, entre otros, los siguientes aspectos:

- Evolución del número total de empleados.
- Distribución por género y grupos de edad.
- Clasificación profesional.
- Modalidades de contratación (indefinida y temporal).
- Tipo de jornada (completa y parcial).
- Contratación local, especialmente en puestos directivos.
- Nuevas contrataciones, despidos, movilidad interna y rotación.
- Diversidad de género en los órganos de gobierno.
- Proximidad geográfica del lugar de residencia al centro de trabajo.

Este análisis permite a la organización diseñar medidas orientadas a la estabilidad laboral, la retención del talento y la promoción interna.



	2024	2025
N° de personas empleadas totales	75	78
N° de personas empleadas totales el año anterior (t-1)	84	75
N° de empleadas mujeres	39	43
N° de empleadas mujeres el año anterior (t-1)	41	39
N° de personas empleadas menores de 30 años	23	29
N° de personas empleadas mayores de 50 años	10	13
N° de personas empleadas con contrato indefinido	74	77
N° total de horas contratadas	65.576,09	65.907,77
N° total de horas contratadas el año anterior (t-1)	64.490,33	65.576,09

Durante el ejercicio 2025, la plantilla media de la organización ha experimentado una ligera recuperación, situándose en 78 personas empleadas, frente a las 75 personas en 2024, lo que supone un incremento del 4%. Este crecimiento revierte parcialmente la disminución registrada en 2024 respecto a 2023 (84 empleados).

En términos de diversidad de género, se observa una tendencia positiva hacia una mayor representación femenina. El número de mujeres empleadas ha aumentado de 39 en 2024 a 43 en 2025, lo que representa un crecimiento del 10,3%, consolidando el compromiso con la igualdad de oportunidades.



88

Respecto a la distribución por edad:

- El colectivo de personas menores de 30 años ha crecido significativamente, pasando de 23 a 29 empleados, lo que indica una apuesta por el talento joven y la renovación generacional.
- Por otro lado, las personas mayores de 50 años han aumentado de 10 a 13, reflejando una retención del talento sénior y una estructura de plantilla más equilibrada.

En relación con la estabilidad laboral, destaca el elevado peso de la contratación indefinida. En 2025, 77 de las 78 personas empleadas cuentan con contrato indefinido, lo que supone una tasa cercana al 99%, ligeramente superior a la de 2024 (74 de 75). Este dato evidencia un modelo de empleo estable y de calidad.

Por último, el volumen total de horas contratadas ha aumentado de 65.576,09 horas en 2024 a 65.907,77 horas en 2025, lo que representa un incremento moderado del 0,5%, en línea con el crecimiento de la plantilla. Esta evolución confirma una estabilidad en la carga de trabajo y en la estructura operativa.





Auditoría salarial y equidad retributiva

Servinopar, S.L.U. aplica una política retributiva basada en los principios de equidad, objetividad y no discriminación. La remuneración se determina atendiendo a criterios como la responsabilidad del puesto, la cualificación, la experiencia y el desempeño, garantizando la igualdad de retribución por trabajos de igual valor.

La empresa realiza un análisis periódico de:

- Remuneración media por género y grupo de edad.
- Remuneración media por género y clasificación profesional.
- Remuneración media global por género.
- Brecha salarial por edad, clasificación profesional y total.
- Comparativa del salario de entrada estándar respecto al salario mínimo interprofesional.

Estos análisis permiten identificar posibles desviaciones y definir medidas correctoras cuando resulta necesario, reforzando el compromiso con la igualdad retributiva.

	2024	2025
Salario promedio anual de empleadas mujeres	19.916,27	20.459,30
Salario promedio anual de empleados hombres	23.683,23	24.375,55
Salario bruto anual más bajo de la entidad	18.032,11	19.016,40
Salario mínimo interprofesional	15.876	16.576,00
Salario bruto anual más alto de la entidad	49.410,23	49.000,00

Durante el ejercicio 2025, la organización ha mantenido una política retributiva estable, con incrementos moderados en las remuneraciones medias en línea con la evolución del mercado laboral y el contexto económico.

El salario promedio anual de las mujeres se ha situado en 20.459,30 euros, frente a los 19.916,27 euros en 2024, lo que supone un incremento del 2,7%. Por su parte, el salario promedio anual de los hombres ha alcanzado los 24.375,55 euros, frente a 23.683,23 euros en el ejercicio anterior, con un crecimiento del 2,9%.

La comparación entre ambos indicadores refleja la existencia de una brecha salarial de género, que se mantiene en niveles

similares a los del ejercicio anterior. Esta diferencia está influida, entre otros factores, por la distribución de la plantilla por categorías profesionales, antigüedad y responsabilidad, aspectos sobre los que la organización continúa trabajando con el objetivo de avanzar hacia una mayor equidad retributiva.

En relación con los extremos salariales:

- El salario bruto anual más bajo ha aumentado de 18.032,11 euros en 2024 a 19.016,40 euros en 2025, situándose por encima del salario mínimo interprofesional (SMI) en ambos ejercicios (15.876 euros en 2024 y 16.576 euros en 2025).

- El salario bruto anual más alto se mantiene estable, situándose en 49.000,00 euros en 2025 frente a 49.410,23 euros en 2024, lo que refleja una estructura retributiva sin variaciones significativas en los niveles superiores.

En conjunto, estos datos evidencian una estructura salarial coherente y alineada con la normativa vigente, garantizando niveles retributivos por encima del mínimo legal, si bien la organización mantiene su compromiso con la reducción progresiva de la brecha salarial de género mediante políticas de igualdad y revisión periódica de las condiciones retributivas.

Seguridad, salud y bienestar en el trabajo

Uno de los objetivos prioritarios de Servinopar, S.L.U. es garantizar unas condiciones de trabajo seguras y saludables. La empresa cuenta con un sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales orientado a eliminar o minimizar los riesgos inherentes a la actividad.

Se realiza un seguimiento continuo de los indicadores de accidentabilidad, incluyendo:

- Número de accidentes de trabajo.
- Índices de frecuencia, gravedad e incidencia.
- Enfermedades profesionales.
- Días perdidos por accidentes, lesiones o enfermedades profesionales.

Asimismo, se llevan a cabo estudios específicos sobre condiciones ambientales (iluminación, acústica y temperatura), simulacros y formación en emergencias, y se establecen objetivos de mejora continua, como el desarrollo de estudios de clima, cultura y satisfacción laboral.



Cuidar a nuestro equipo
es cuidar nuestro futuro.

Actuaciones de formación para promover entornos seguros y saludables en 2025 Servinopar, S.L.U.

Curso	Nº horas Curso	Hombres	Mujeres
PRL cocinero/a	3	1	1
Buenas prácticas de seguridad alimentaria	4	5	3
Igualdad + LGTBI	6	19	11
Acoso	3	19	17

Actuaciones de formación en ISO 9001 para comité de dirección y mandos intermedios del Grupo Gourmet Catering & Eventos

Curso	Nº horas Curso	Hombres	Mujeres
Formación para líderes sobre sistemas de gestión de calidad según Norma ISO9001	2	15	28

Promoción de la salud y calidad de vida laboral

El grupo Gourmet Catering & Eventos, en el cual se integra Servinopar, S.L.U., promueve iniciativas orientadas a mejorar el bienestar físico, emocional y social de la fuerza laboral, complementando las actuaciones desarrolladas en materia de prevención de riesgos laborales.

La compañía fomenta hábitos de vida saludables mediante la participación en actividades deportivas, programas de promoción de la salud, acciones solidarias y acuerdos que facilitan el acceso a servicios orientados al cuidado y bienestar de los equipos. Asimismo, impulsa iniciativas destinadas a fortalecer la cohesión interna, el sentimiento de pertenencia y la conciliación entre la vida personal y profesional.

Estas iniciativas contribuyen a generar entornos de trabajo más saludables, participativos y motivadores, reforzando el compromiso de la organización con el bienestar integral de las personas y con una cultura corporativa centrada en el cuidado, la colaboración y la mejora continua.

Principales actuaciones desarrolladas en 2025



30 PERSONAS

(16 mujeres y 14 hombres) participaron en la Carrera de las Empresas de Valencia.



3 EQUIPOS

(6 hombres) participaron en la Liga de Pádel BPT Valencia.



13 PERSONAS

(12 hombres y 1 mujer) participaron en la Carrera 15K Nocturna de Valencia.



PARTICIPACIÓN EN LA ESCUELA DE SALUD DE UMIVALE ACTIVA

Promoción de la salud.



2 PERSONAS

(1 hombre y 1 mujer) participaron en la Media Maratón Valencia.



ATENCIÓN PSICOLÓGICA, FISIOTERAPIA Y SEGURO MÉDICO EN CONDICIONES PREFERENTES

Beneficios para empleados.



I FAMILY DAY GOURMET CATERING & EVENTOS

Actividades de cohesión interna.



4 PERSONAS

(3 hombres y 1 mujer) participaron en la Maratón Valencia.



JORNADA DE DONACIÓN DE SANGRE JUNTO AL PALAU DE LES ARTS

Acciones solidarias.

Digitalización y gestión del talento

La transformación digital de la gestión de personas constituye una de las principales líneas estratégicas de Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos. Durante los últimos años, la organización ha impulsado un proceso de modernización orientado a mejorar la experiencia de la fuerza laboral, optimizar los procesos de recursos humanos y disponer de información más precisa para la toma de decisiones.

Como parte de esta estrategia, durante 2024 se implantó la plataforma Sesame para la gestión integral del personal de estructura, digitalizando procesos como el control horario, la gestión de vacaciones y ausencias, las evaluaciones, el seguimiento del desempeño, la gestión documental y el acceso a información corporativa. La incorporación de herramientas de analítica de personas (*People Analytics*) ha permitido avanzar hacia una gestión más eficiente, transparente y basada en datos.

Asimismo, durante 2026 está prevista la puesta en marcha de *Beeple* como herramienta específica para la gestión y comunicación con el colectivo de fuerza laboral fijo discontinuo. Esta plataforma permitirá mejorar la planificación de servicios, la asignación de turnos, la gestión documental y la comunicación operativa, facilitando una mayor coordinación entre equipos y una respuesta más ágil a las necesidades de la actividad.

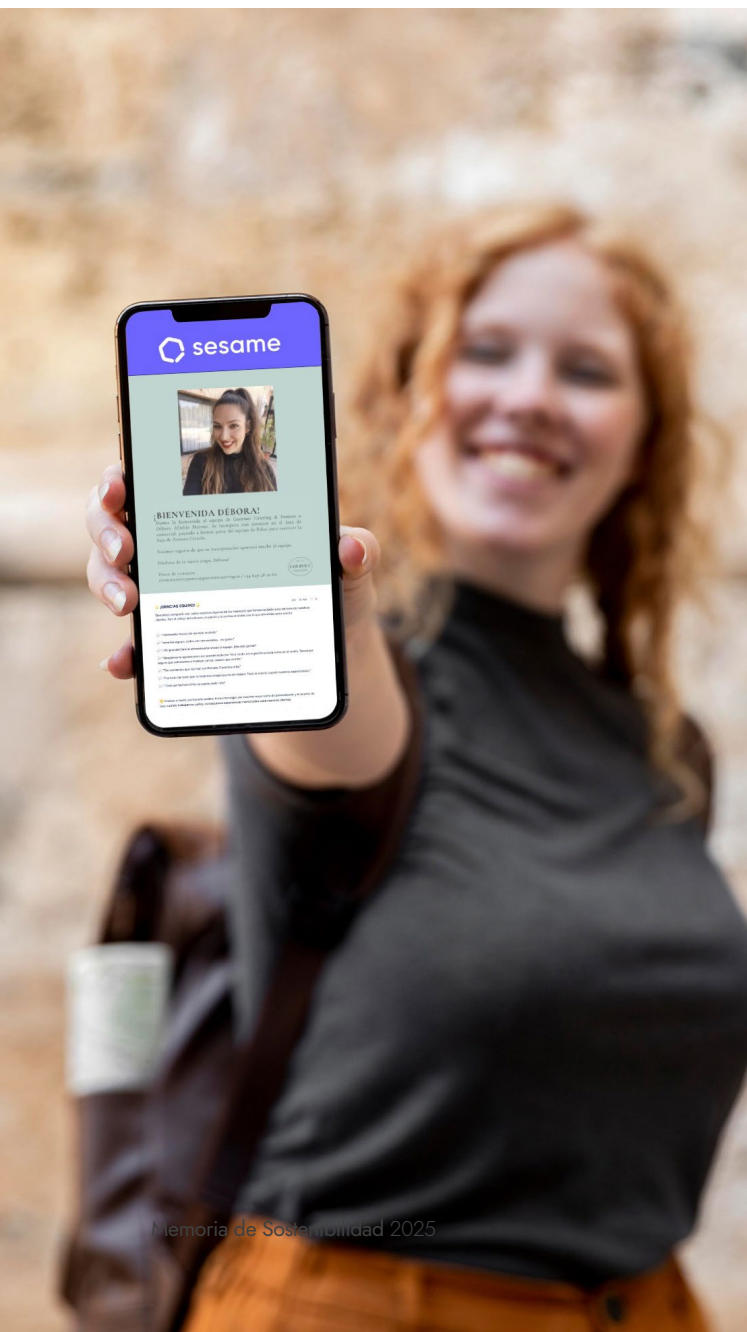
La implantación conjunta de estas soluciones supondrá la digitalización integral de la gestión de personas en Gourmet Catering & Eventos, contribuyendo a mejorar la eficiencia operativa, reducir tiempos administrativos, fortalecer la comunicación interna y reforzar la autonomía de la fuerza laboral en la gestión de sus procesos laborales.

Principales avances alcanzados

- ✓ Implantación de Sesame para personal de estructura
- ✓ Digitalización de procesos de RRHH
- Incorporación de *People Analytics*
- 2026 Implantación de *Beeple* para personal fijo discontinuo
- Gestión digital de turnos y planificación
- ⚙ Mejora de la comunicación interna

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| ✓ Completada | ⚙ En funcionamiento |
| ○ En desarrollo | 2026 Prevista para 2026 |





Implantación de la plataforma *Sesame*

Como parte de su estrategia de transformación digital, Gourmet Catering & Eventos ha continuado avanzando en la implantación de Sesame como herramienta integral para la gestión de personas. La plataforma permite centralizar procesos relacionados con el control horario, la gestión de vacaciones y ausencias, la documentación laboral y la comunicación interna, contribuyendo a una gestión más eficiente, transparente y accesible para la fuerza laboral.

Durante 2025, un total de 34 fuerzas laborales de Servinopar, S.L.U. utilizaron la plataforma, alcanzando los 136 perfiles activos en el conjunto de las sociedades del grupo. Esta implantación ha permitido mejorar la digitalización de los procesos de recursos humanos, facilitar el acceso a la información laboral y reforzar la autonomía de la fuerza laboral en la gestión de sus trámites habituales.

Además de sus funcionalidades administrativas, *Sesame* se ha consolidado como un canal interno de comunicación entre la organización y la fuerza laboral. Durante 2025, 20 personas trabajadoras utilizaron el chat integrado de la plataforma

para realizar consultas y gestiones relacionadas con recursos humanos, favoreciendo una comunicación más ágil, cercana y bidireccional. Esta herramienta contribuye a mejorar el acceso a la información, agilizar la resolución de consultas y fortalecer la relación entre la plantilla y el departamento de Recursos Humanos.

La plataforma también se ha utilizado como canal para la difusión de información corporativa y de iniciativas orientadas al bienestar y la cohesión interna, incluyendo la bienvenida a nuevas incorporaciones, el reconocimiento de acontecimientos personales relevantes, la promoción de actividades deportivas y saludables, así como la difusión de recursos relacionados con la salud y el bienestar de la plantilla.

La implantación de *Sesame* constituye un paso más en la estrategia de digitalización de la gestión de personas impulsada por Gourmet Catering & Eventos, orientada a mejorar la experiencia de la fuerza laboral, fortalecer la comunicación interna y avanzar hacia modelos de gestión más eficientes, participativos y basados en datos.

Próximos pasos

Durante los próximos ejercicios, la organización continuará avanzando en la profesionalización de la gestión del talento mediante el desarrollo de un plan de formación alineado con las necesidades de cada área, el fortalecimiento de la cultura corporativa, la mejora de los mecanismos de comunicación interna y la utilización de herramientas de análisis que permitan anticipar necesidades, optimizar recursos y facilitar la toma de decisiones estratégicas.

Asimismo, se continuará impulsando iniciativas orientadas a reforzar la fidelización de la fuerza laboral, promover la inclusión y la igualdad de oportunidades, fomentar la participación en actividades de bienestar y fortalecer el sentimiento de pertenencia a Gourmet Catering & Eventos.

La relevancia de esta transformación fue reconocida en 2025 con el Premio Nacional a la Innovación Hostelera otorgado por Hostelería de España, que destacó la capacidad de la organización para impulsar modelos innovadores de gestión y transformación empresarial en el sector de la hostelería y los eventos.



Trabajo inclusivo, diversidad y no discriminación

Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos promueven un modelo de gestión de personas basado en la igualdad de oportunidades, la diversidad y la no discriminación, entendiendo que la inclusión constituye un elemento clave para la construcción de equipos más diversos, resilientes y capaces de generar valor para la organización y la sociedad.

La compañía mantiene un firme compromiso con la creación de entornos de trabajo inclusivos, garantizando que todas las personas puedan desarrollar su actividad profesional en condiciones de igualdad, con independencia de su edad, género, origen, discapacidad u otras circunstancias personales o sociales. Este compromiso forma parte de la cultura corporativa de la organización y se integra de manera transversal en sus procesos de selección, formación, desarrollo profesional y gestión de equipos.

Uno de los principales exponentes de este compromiso es el proyecto de inclusión sociolaboral desarrollado junto a la Fundación Asindown y su centro de formación en hostelería La Mare Que Va, cuyo objetivo es favorecer la incorporación de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual al mercado laboral ordinario mediante un modelo estructurado de formación, práctica en entorno real y acceso al empleo.

El proyecto tiene como objetivo:

- Facilitar la adquisición de un saber hacer profesional sólido, alineado con las necesidades reales del sector de la hostelería y los eventos.
- Promover el acceso a oportunidades reales de empleo en entornos laborales ordinarios, en igualdad de condiciones.
- Fomentar la participación activa y continuada en la actividad profesional, favoreciendo la autonomía y el desarrollo personal de las personas con discapacidad.

Actúa, por tanto, como:

- Incubadora de talento, formando perfiles preparados a través de un modelo de aprendizaje práctico y progresivo.
- Lanzadera de empleo inclusivo, conectando de manera efectiva la formación con el acceso al mercado laboral.

De este modo, el proyecto no solo responde a una finalidad social, sino que contribuye a la construcción de un modelo de empresa más diverso, resiliente y alineado con los retos actuales del sector, demostrando que la inclusión es también una palanca de generación de valor y competitividad.



Este proyecto contribuye de forma directa a varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, especialmente al ODS 4 (Educación de calidad), ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico), ODS 10 (Reducción de las desigualdades) y ODS 17 (Alianzas para lograr los objetivos), al promover un modelo de formación práctica en entorno real, la inclusión laboral y la colaboración entre empresa y tercer sector.



10 PERSONAS TRABAJADORAS

con discapacidad en Servinopar, S.L.U. personal propio (contratación directa) en 2025.



8 PERSONAS TRABAJADORAS

con discapacidad en Servinopar, S.L.U. personal propio (contratación directa) en 2024.



20 PERSONAS TRABAJADORAS

con discapacidad en Gourmet Catering & Eventos personal propio (contratación directa) en 2025.



16 PERSONAS TRABAJADORAS

con discapacidad en Gourmet Catering & Eventos personal propio (contratación directa) en 2024.

Metodología y entorno

El proyecto, iniciado a finales de 2023 en La Mare Que Va de Asindown, se estructura como un pipeline continuo de desarrollo —formación, práctica y empleo—, en el que cada fase alimenta la siguiente. El modelo se articula en tres etapas:

- Formación inicial, orientada a la adquisición de competencias técnicas básicas y habilidades sociales clave.
- Formación práctica complementaria, mediante la participación en eventos reales en horario lectivo.
- Acceso a la contratación, cuando la persona alcanza el nivel necesario de autonomía y competencia.

El carácter diferencial de este modelo radica en que la incorporación al empleo no responde a plazos ni a objetivos cuantitativos, sino al momento en el que cada persona está realmente preparada. De este modo, el modelo funciona como un sistema que transforma progresivamente la formación en empleo, respetando los tiempos individuales y garantizando una inclusión real, sostenible y de calidad.

Para garantizar una inclusión efectiva y sostenible, Gourmet Catering & Eventos ha desarrollado un entorno de trabajo preparado específicamente para ello, entendiendo que la inclusión no depende únicamente de la incorporación de personas con discapacidad, sino de la capacidad de la organización para adaptarse y evolucionar.

Este modelo se basa en:

- La formación continua del equipo como agentes inclusivos, proporcionando herramientas prácticas para la gestión de equipos diversos, la comunicación efectiva y el acompañamiento en el entorno laboral. Este proceso formativo permite generar una cultura interna basada en la empatía, la corresponsabilidad y la normalización de la discapacidad.
- La incorporación de mediadores laborales especializados, que actúan como figura clave de acompañamiento, facilitando la adaptación al puesto, el seguimiento individualizado y la resolución de posibles barreras en el día a día, tanto para la persona como para el equipo.
- La inclusión progresiva en operativas reales de eventos, donde las personas con discapacidad participan en las mismas dinámicas, ritmos y exigencias que el resto del equipo, favoreciendo una inclusión natural y no asistencialista.
- La implicación transversal de las distintas áreas de la compañía (operaciones, cocina, sala, coordinación de eventos, gerencia), lo que permite que la inclusión forme parte del funcionamiento ordinario de la organización y no de un proyecto aislado.

Este enfoque sitúa el foco en el entorno y no en la persona, adaptando la organización para que todas las personas puedan desarrollar su actividad en condiciones de igualdad. Como resultado, se genera un modelo de inclusión real, duradero y escalable, que no solo mejora la experiencia laboral de las personas con discapacidad, sino que también fortalece la cohesión, la cultura y la capacidad de adaptación del conjunto de la empresa.

**LA
MARE
QUE VA**

Inclusión laboral de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual en Palacio de Congresos de Valencia

Durante 2024 y 2025, el Palacio de Congresos de València se consolidó como un espacio clave para el desarrollo de esta iniciativa, actuando tanto como entorno formativo como espacio de contratación e inclusión laboral. El proyecto se basa en un modelo progresivo que combina formación técnica, prácticas en eventos reales y contratación una vez alcanzado el nivel de autonomía y preparación requerido para cada puesto.

Los resultados obtenidos reflejan la consolidación del modelo. En 2025 se realizaron 37 contrataciones de personas con discapacidad en el Palacio de Congresos de Valencia (el 1,11 % del total), frente a las 10 registradas en 2024 (el 0.21% del total), multiplicando por más de cinco veces el peso relativo de la contratación inclusiva en un solo año.

Paralelamente, el programa de formación práctica continuó desarrollándose en entornos reales de trabajo. Durante 2025 participaron 13 alumnos, acumulando 1.859 horas de formación práctica en eventos, equivalentes a aproximadamente 143 horas por persona y cerca de 29 jornadas formativas por alumno.



La inclusión se concibe desde una perspectiva integral que va más allá de la contratación. Para ello, Gourmet Catering & Eventos ha desarrollado un entorno de trabajo preparado para favorecer una inclusión efectiva y sostenible, apoyado en la formación de los equipos, la incorporación de mediadores laborales especializados, la participación de las personas con discapacidad en operativas reales y la implicación transversal de todas las áreas de la organización. Este enfoque permite adaptar el entorno de trabajo a las necesidades de las personas, favoreciendo una inclusión natural, duradera y basada en la igualdad de oportunidades.

El impacto y carácter innovador de esta iniciativa han sido reconocidos por diversas entidades nacionales, contribuyendo a la obtención de reconocimientos como el Premio Fundación Randstad a la Inclusión Laboral de Personas con Discapacidad, el Premio Nacional de Hostelería de España a la Innovación y el Premio al Capital Humano Turístico de la Generalitat Valenciana.

A través de este modelo, Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos continúan avanzando hacia una organización más inclusiva, diversa y socialmente responsable, demostrando que la inclusión laboral no solo genera impacto social positivo, sino que constituye también una palanca de innovación, competitividad y creación de valor compartido.

Indicador inclusión Palacio de Congresos de València	2024	2025
Contrataciones de personas con discapacidad	10	37
% sobre contrataciones totales	0,21	1,11
Alumnos en formación práctica	13	13
Horas de formación práctica	1.716	1.859
Entidad colaboradora	Asindown	Asindown





Impacto del modelo completo 'formación-prácticas-empleo' en Palacio de Congresos de València

El análisis conjunto de los indicadores permite entender el impacto real del proyecto desde una perspectiva integral. Si se considera no solo la contratación directa, sino también la formación práctica en entorno real como parte del proceso productivo, el impacto del modelo se amplía significativamente:

- En 2024, la formación desarrollada equivale a aproximadamente 325 jornadas de trabajo, lo que, sumado a la contratación directa, representa en torno al 6,9 % del total de actividad.
- En 2025, la formación equivale a aproximadamente 377 jornadas de trabajo, alcanzando junto a la contratación directa aproximadamente un 12,4 % del total de actividad.

Este comportamiento refleja la lógica del modelo: el volumen de formación acumulado en 2024 y reforzado en 2025 ha permitido generar una base de talento preparado, cuya incorporación al empleo se materializa especialmente en 2025. De este modo, el proyecto evidencia un impacto creciente y no lineal, propio de un sistema estructurado en el que la inversión en formación se traduce progresivamente en empleo.

Conciliación de la vida personal y laboral

La conciliación constituye un eje fundamental de la política social de Servinopar, S.L.U.. Las medidas de conciliación recogidas en el Plan de Igualdad permiten a la plantilla compatibilizar sus responsabilidades profesionales y personales.

Se realiza un seguimiento de:

- Permisos parentales y su tasa de retención.
- Reincorporación tras permisos.
- Permanencia en la empresa tras 12 meses.
- Acceso a modalidades de trabajo flexible y teletrabajo.
- Cobertura de servicios médicos y asistenciales.

Como objetivo de mejora, la empresa prevé el desarrollo de un Protocolo de Desconexión Digital.



Datos de Servinopar. Fuerza laboral, salud y seguridad

	2024	2025
N° de personas empleadas que dejan la organización voluntariamente o por despido, jubilación o fallecimiento en servicio	23	34
N° de empleadas mujeres que dejan la organización voluntariamente o por despido, jubilación o fallecimiento en servicio	12	19
N° de accidentes con baja	1	1
N° de fallecimientos resultantes por accidente laboral o enfermedad profesional	0	0
N° de horas trabajadas	65.576,09	65.907,77
N° de empleadas mujeres acogidas a permiso maternal	0	1
N° de empleadas mujeres con derecho a permiso maternal	0	1
N° de empleados hombres acogidos a permiso parental	1	1
N° de empleados hombres con derecho a permiso parental	1	1
N° contrataciones totales en los últimos tres años	40	38
N° de mujeres contratadas en los últimos tres años	20	21
N° de personas empleadas que han regresado al trabajo después de terminar el permiso parental	1	2
N° de personas empleadas que deberían haber regresado al trabajo después del permiso parental	1	2
N° de personas empleadas que han regresado al trabajo después de un permiso parental y que siguen siendo empleados 12 meses después	1	2
N° de personas empleadas que regresaron del permiso parental en el año anterior	1	1
N° de casos de corrupción confirmados	0	0

Durante el ejercicio 2025, el número de personas que han dejado la organización por causas como baja voluntaria, despido, jubilación o fallecimiento en servicio asciende a 34, frente a las 23 salidas registradas en 2024, lo que supone un incremento en la rotación. De estas salidas, 19 corresponden a mujeres (12 en 2024), manteniéndose una proporción equilibrada en términos de género.

Si bien se observa una tasa de rotación elevada, es importante contextualizar que la empresa opera dentro del sector de la hostelería, donde este indicador suele ser estructuralmente más alto. Además, dicha rotación corresponde exclusivamente al personal fijo discontinuo, sin impacto en el personal de estructura. En este sentido, únicamente se ha registrado la salida de una persona de estructura, motivada por su jubilación.

En relación con el personal fijo discontinuo, se trata en muchos casos de trabajadores que buscan complementar sus ingresos. Una parte significativa realiza una primera experiencia en la empresa y posteriormente no continúa, al compaginar este tipo de empleo con estudios u otras ocupaciones.

Cabe destacar que un número relevante de estos trabajadores no prolonga su vinculación tras esa primera toma de contacto. En concreto, 13 trabajadores han realizado menos de 10 horas de trabajo en la empresa y 12 menos de 20 horas. Si bien deben considerarse como parte de la plantilla, su permanencia efectiva ha sido muy limitada, lo que influye de forma significativa en el cálculo de la tasa de rotación.

En materia de seguridad y salud laboral, se observa. El número de accidentes con baja se mantiene. No se han registrado fallecimientos derivados de accidentes laborales o enfermedades profesionales en ninguno de los dos ejercicios.

El volumen total de horas trabajadas se mantiene estable, pasando de 65.576,09 horas en 2024 a 65.907,77 horas en 2025, en línea con la evolución de la plantilla.

En relación con la conciliación y los permisos familiares:

- En 2025, 1 trabajadora se ha acogido a permiso maternal, coincidiendo con el total de personas con derecho a dicho permiso (0 en 2024).

- En el caso de los permisos parentales, se mantiene la estabilidad, con 1 trabajador acogido al permiso, equivalente al total de personas con derecho en ambos ejercicios.

En cuanto a la reincorporación tras permisos parentales:

- El 100% de la fuerza laboral que debían reincorporarse lo han hecho tanto en 2024 como en 2025 (1 y 2 personas, respectivamente).
- Asimismo, se mantiene una tasa de retención del 100% a los 12 meses para estas personas, lo que refleja la eficacia de las políticas de conciliación y fidelización del talento.

En términos de contratación, en los últimos tres años se han realizado 38 incorporaciones en 2025, frente a 40 en 2024, de las cuales 21 corresponden a mujeres (20 en 2024), consolidando una política de contratación equilibrada en género.

Por último, en materia de ética y cumplimiento, no se han registrado casos de corrupción confirmados en ninguno de los ejercicios analizados, lo que refleja el compromiso de la organización con la integridad y las buenas prácticas.

Organización del trabajo y relaciones laborales

La organización del trabajo en Servinopar, S.L.U. se estructura en diferentes secciones con funciones específicas que se coordinan entre sí. Las condiciones de trabajo y el tiempo laboral se regulan conforme a la normativa vigente y, en determinados centros, mediante convenio colectivo propio.

La empresa realiza un seguimiento del índice de absentismo y del porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo, con el fin de garantizar relaciones laborales estables, transparentes y basadas en el diálogo social.

Índice de absentismo – Servinopar, S.L.U.

El índice de absentismo de la entidad SERVINOPAR presenta la siguiente evolución en los ejercicios 2024 y 2025:

Indicador (%)	2024	2025
Absentismo total	1,38	7,66
Absentismo por contingencias comunes (CC)	0,99	6,87
Absentismo por accidentes de trabajo (AT)	0,39	0,79



Durante el ejercicio 2025 se ha registrado un incremento en los índices de absentismo respecto a 2024, especialmente en las contingencias comunes, tendencia que se enmarca en un contexto de crecimiento generalizado del absentismo laboral observado tanto a nivel nacional como en los sectores de servicios y hostelería. No obstante, la organización mantiene su compromiso con la mejora continua de las condiciones de trabajo, la promoción de la salud y el bienestar de las personas trabajadoras, así como con el desarrollo de medidas preventivas orientadas a favorecer entornos laborales más seguros y saludables.

El absentismo total ha pasado del 1,38% en 2024 al 7,66% en 2025. Este aumento está principalmente influido por la evolución del absentismo por contingencias comunes (CC), que se sitúa en el 6,87% frente al 0,99% del año anterior, identificándose como el principal ámbito de actuación.

Por su parte, el absentismo derivado de accidentes de trabajo (AT) también ha experimentado un ligero incremento, pasando del 0,39% en 2024 al 0,79% en 2025, lo que refuerza la importancia de continuar impulsando las medidas de prevención de riesgos laborales.

Si bien la evolución observada refleja una tendencia compartida por gran parte del tejido empresarial, la compañía considera prioritario profundizar en el análisis de las causas del absentismo y continuar avanzando en la implantación de iniciativas orientadas a la mejora del clima laboral, la salud de las personas trabajadoras y la eficiencia organizativa.

Entre las principales medidas previstas destacan:

- Refuerzo de los programas de vigilancia de la salud, con especial foco en la detección temprana de situaciones de incapacidad temporal.
- Impulso de iniciativas de bienestar y salud mental, incluyendo campañas de sensibilización y apoyo al personal.
- Revisión y mejora de las políticas de flexibilidad laboral y conciliación, con el objetivo de reducir factores de riesgo asociados al absentismo.
- Intensificación de las acciones de prevención de riesgos laborales, especialmente en aquellos puestos con mayor incidencia de accidentes.
- Seguimiento individualizado de los casos de absentismo prolongado, favoreciendo la reincorporación progresiva y adaptada al puesto de trabajo.
- Formación y sensibilización de mandos intermedios en la gestión preventiva del absentismo y el liderazgo saludable de equipos.

Estas actuaciones se enmarcan en el compromiso de la organización con la mejora continua y tienen como objetivo revertir la tendencia observada, promoviendo entornos de trabajo más saludables, seguros y sostenibles en el tiempo.





Plantilla cubierta por convenio colectivo

Durante los ejercicios analizados, la totalidad de la plantilla de Servinopar, S.L.U. se encuentra cubierta por convenio colectivo:



78 PERSONAS TRABAJADORAS

cubiertas por convenio colectivo
en 2025.



75 PERSONAS TRABAJADORAS

cubiertas por convenio colectivo
en 2024.

Se constata que el 100% de las personas trabajadoras están amparadas por convenio colectivo en ambos ejercicios, manteniéndose una cobertura completa de la plantilla.

Cultura organizacional, acogida y formación

Servinopar, S.L.U. promueve una cultura organizacional basada en valores compartidos, el conocimiento de los roles y la integración efectiva de las nuevas incorporaciones. El plan de acogida facilita la adaptación inicial, reduce errores y fomenta el compromiso desde el primer día.

La formación continua es un pilar estratégico para el desarrollo del talento y la competitividad de la empresa. A través de su plan de formación, Servinopar, S.L.U. impulsa el aprendizaje constante en materias técnicas, igualdad, prevención del acoso, ética empresarial, seguridad, medio ambiente y otros ámbitos clave.

Datos de formación Servinopar, S.L.U.

Indicador	2024	2025
Horas de formación totales impartidas a fuerza laboral totales	379,5	426
Horas de formación impartidas a mujeres trabajadoras	197,34	183

Formación específica Servinopar, S.L.U. 2025

Acción formativa	Nº horas curso individual	Hombres	Mujeres
Mejora de comunicación	2	14	11
Formación para líderes sobre sistemas de gestión de calidad según norma ISO 9001	7	3	3
Experto en diseño del plan de gestión para minimizar el desperdicio alimentario	8	-	1

Sentimiento de pertenencia y cohesión interna

Servinopar, S.L.U. y el conjunto de empresas del Grupo Gourmet Catering & Eventos, considera que el sentimiento de pertenencia es un factor clave para el compromiso, la motivación y la estabilidad de su equipo humano. Fomentar vínculos sólidos entre las personas trabajadoras y la organización contribuye a generar un entorno de trabajo positivo, colaborativo y alineado con los valores corporativos.

La empresa impulsa una cultura basada en el reconocimiento, la cercanía y la participación, promoviendo espacios de

encuentro que refuercen las relaciones interpersonales y la identificación con el proyecto empresarial. Estas iniciativas permiten fortalecer la cohesión de los equipos, mejorar el clima laboral y consolidar un sentido de orgullo de pertenencia.

El seguimiento del clima interno y de los niveles de compromiso forma parte de la estrategia de gestión de personas, incorporándose como línea de mejora continua dentro del modelo organizativo y de los objetivos futuros de la compañía.

Durante 2025, la compañía reforzó sus procesos de onboarding con el objetivo de mejorar la experiencia de incorporación de nuevas personas empleadas. Para ello, se implantaron procedimientos de acogida orientados a facilitar la integración en la cultura corporativa, el conocimiento de políticas internas, la formación inicial en funciones y herramientas, así como el acompañamiento durante los primeros meses. Estas medidas contribuyen a reducir los tiempos de adaptación, fortalecer el compromiso y mejorar la retención del talento.



Acciones de reconocimiento y eventos dirigidos a público interno

Con el objetivo de reforzar la cohesión interna y reconocer el esfuerzo y la implicación de su plantilla, Servinopar, S.L.U. junto al resto de empresas del grupo, organiza anualmente acciones y eventos de carácter social y motivacional dirigidos a su público interno.

Entre estas iniciativas destaca la **comida de Navidad**, concebida como un espacio de encuentro informal que favorece la convivencia, el reconocimiento colectivo y el fortalecimiento de las relaciones entre las personas trabajadoras de distintos departamentos y centros. Este evento contribuye a cerrar el ejercicio anual reforzando el sentimiento de equipo y la cultura corporativa.

Asimismo, la empresa realiza un sorteo de un viaje dirigido a la plantilla que cuenten con una antigüedad mínima de un año en la organización, como medida de reconocimiento a la permanencia y al compromiso con Servinopar, S.L.U. y resto de empresas del grupo Gourmet Catering & Eventos. Esta iniciativa tiene como finalidad poner en valor la fidelidad, incentivar la continuidad en la empresa y reforzar el vínculo emocional entre las personas trabajadoras y la organización.

Estas acciones se integran dentro de la política de comunicación interna y reconocimiento, contribuyendo de manera directa al bienestar emocional, la motivación y el sentimiento de pertenencia del equipo humano.



I Family Day de Gourmet Catering & Eventos

Como parte de su apuesta por fortalecer el sentimiento de pertenencia y la cohesión interna, durante 2025 Gourmet Catering & Eventos celebró la primera edición de su *I Family Day*, una jornada de convivencia dirigida a la fuerza laboral de todas las empresas del grupo y a sus familias.

El encuentro tuvo lugar en el centro de producción de la compañía, perteneciente a Servinopar, S.L.U., y reunió a profesionales de distintas áreas y centros de trabajo en un entorno distendido y participativo, favoreciendo el conocimiento mutuo más allá del ámbito estrictamente laboral. La jornada incluyó actividades lúdicas, talleres para público infantil y adulto, juegos, espacios de convivencia y un concurso de paellas, convirtiéndose en una oportunidad

para compartir experiencias, reforzar vínculos y acercar la realidad de la organización a las familias de las personas trabajadoras.

La convocatoria contó con una amplia participación, reuniendo a 130 personas pertenecientes a 38 familias, entre ellas 30 niños y niñas, lo que refleja el elevado grado de implicación y acogida de la iniciativa. Durante las seis horas de convivencia se desarrollaron diversas actividades participativas, entre las que destacó un concurso de paellas en el que se formaron cuatro equipos integrados por personas de diferentes áreas de la compañía, fomentando la colaboración, el compañerismo y la interacción entre equipos que habitualmente no comparten su actividad diaria.

Esta iniciativa permitió poner en valor la dimensión humana de Gourmet Catering & Eventos, promoviendo la participación, la cercanía y la convivencia entre generaciones. Asimismo, contribuyó a fortalecer la cultura corporativa y el orgullo de pertenencia, reforzando los lazos entre las personas que forman parte de la organización y consolidando un entorno de trabajo más cohesionado, colaborativo y alineado con los valores del grupo.

Tras la excelente acogida obtenida en esta primera edición, la organización prevé dar continuidad a este tipo de iniciativas como parte de su estrategia de bienestar, comunicación interna y fortalecimiento de la experiencia de las personas trabajadoras.



Ética y prevención de delitos penales

Servinopar, S.L.U., integrada en Gourmet Catering & Eventos, considera la ética, la integridad y el cumplimiento normativo como principios fundamentales para el desarrollo de una actividad empresarial responsable y sostenible. La organización promueve una cultura basada en la honestidad, la transparencia, el respeto a la legalidad y la tolerancia cero frente a cualquier conducta contraria a los principios éticos que inspiran su actuación.

Con el objetivo de reforzar estos compromisos, la compañía dispone de un Código Ético que recoge los valores, principios de actuación y pautas de conducta que deben guiar el comportamiento de todas las personas que forman parte de la organización, así como de aquellas entidades y profesionales que mantienen relaciones comerciales o de colaboración con ella.

Asimismo, Gourmet Catering & Eventos impulsa medidas orientadas a la prevención de riesgos penales y al fortalecimiento de una cultura de cumplimiento, promoviendo actuaciones basadas en la responsabilidad, la integridad, la transparencia y el buen gobierno corporativo.



El Código Ético y el Canal Ético de Gourmet Catering & Eventos se encuentran disponibles públicamente en:

Canal Ético



Compras sostenibles, abastecimiento responsable

Se continúa avanzando en el proceso de homologación de proveedores bajo criterios de seguridad alimentaria y ESG (ambientales, sociales y de gobernanza). Asimismo, se trabaja en el compromiso de los proveedores con el Código Ético de las partes interesadas de la organización, fortaleciendo relaciones de confianza, colaboración y sostenibilidad a largo plazo.

La gestión responsable de la cadena de suministro constituye un elemento relevante dentro de la estrategia de sostenibilidad de Servinopar, S.L.U. En este sentido, la organización promueve la colaboración con proveedores que compartan sus principios de calidad, seguridad alimentaria, responsabilidad social y respeto por el entorno.

Siempre que resulta posible, se prioriza la contratación de proveedores de proximidad y empresas del entorno local, contribuyendo al desarrollo económico del territorio y favoreciendo la reducción de los impactos asociados al transporte y la logística.

Asimismo, la compañía trabaja en la integración progresiva de criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) en los procesos de selección, evaluación y seguimiento de proveedores, con el objetivo de fortalecer una cadena de suministro cada vez más sostenible, resiliente y alineada con los compromisos corporativos de Gourmet Catering & Eventos.

Como parte de este compromiso, la organización continuará avanzando en el desarrollo de indicadores que permitan medir y evaluar el desempeño sostenible de su cadena de

suministro, impulsando la mejora continua y la generación de valor compartido para todos los grupos de interés.

Durante los próximos ejercicios, Servinopar, S.L.U. continuará reforzando la colaboración con proveedores y empresas colaboradoras alineados con sus valores de calidad, sostenibilidad, innovación y responsabilidad social, consolidando relaciones basadas en la confianza y el beneficio mutuo que contribuyan al crecimiento sostenible de la organización y al fortalecimiento de su impacto positivo en el entorno.



98%

de proveedores ubicados en la Comunidad Valenciana.



32 PROVEEDORES

homologados con certificaciones de calidad, seguridad alimentaria o sostenibilidad.



9 NUEVAS ALTAS

de proveedores homologados en 2025.



72 PROVEEDORES

homologados a fecha 31 de diciembre de 2025.



100%

de proveedores reevaluados cada año.



COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD DEL CONSUMIDOR

La seguridad alimentaria y la salud de los consumidores constituyen prioridades estratégicas para Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos. Como empresa dedicada a la restauración y organización de eventos, la compañía asume la responsabilidad de garantizar que todos los productos y servicios ofrecidos cumplan los más altos estándares de calidad, higiene, seguridad y valor nutricional.

Este compromiso se extiende a todas las fases de la actividad, desde la selección de proveedores y materias primas hasta la elaboración, conservación, transporte y servicio de los alimentos, aplicando criterios de mejora continua, prevención de riesgos y cumplimiento normativo.

La organización entiende la seguridad alimentaria y la promoción de hábitos saludables como elementos inseparables de una gastronomía responsable, sostenible y orientada al bienestar de las personas, razón por la que impulsa iniciativas dirigidas tanto a garantizar la inocuidad de los alimentos como a promover una alimentación equilibrada y consciente.

Garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de las personas es una prioridad transversal en todas nuestras operaciones. En Servinopar, S.L.U. trabajamos desde un modelo basado en la mejora continua, la prevención, la trazabilidad y la responsabilidad compartida, asegurando los más altos estándares de calidad en toda la cadena de valor.

Principales actuaciones



Implantación de sistemas de higiene, control y trazabilidad alimentaria en todas las etapas del proceso productivo y logístico.



Desarrollo de planes preventivos de gestión de crisis y protocolos de actuación ante alertas alimentarias



Formación y sensibilización continua de los equipos en materia de seguridad alimentaria, buenas prácticas de higiene.



Certificación IFS Progress Food, auditada anualmente por una entidad independiente, que avala la solidez y excelencia de nuestro sistema de gestión de seguridad alimentaria.



Control riguroso de materias primas, procesos productivos y productos finales, garantizando la seguridad y calidad alimentaria.



Inicio del proceso de implantación del sistema de gestión de calidad basado en la norma ISO 9001, con el objetivo de reforzar la estandarización, eficiencia y mejora continua en todas las áreas de la organización, para realizar la implantación a lo largo de 2026 y conseguir la certificación durante el primer trimestre de 2027.



Estrategia de seguridad alimentaria

La estrategia de seguridad alimentaria de Gourmet Catering & Eventos se basa en un enfoque preventivo orientado a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena de valor. Para ello, la organización dispone de un departamento especializado en calidad y seguridad alimentaria encargado de supervisar el cumplimiento de los procedimientos, controles y requisitos normativos aplicables.

Durante 2025, la compañía ha continuado reforzando su sistema de gestión mediante la consolidación de protocolos de control, trazabilidad y gestión de riesgos alimentarios, así como a través de la formación continua de los equipos y la mejora de los procesos operativos.

Entre las principales medidas implantadas destacan:



Control y homologación de proveedores y materias primas.



Programas de limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.



Sistemas de trazabilidad que permiten el seguimiento integral de los productos.



Formación continua de los equipos en seguridad alimentaria e higiene.



Protocolos de gestión de incidencias y retirada de productos.



Supervisión y auditoría periódica de instalaciones y procesos.



Control de temperaturas durante la producción, almacenamiento, transporte, servicio y recepción de alimentos.

Este compromiso se vio reforzado con la renovación de la certificación internacional **IFS Progress Food**, uno de los estándares de referencia en materia de seguridad alimentaria, que acredita la implantación de procedimientos avanzados de control, gestión de riesgos y mejora continua en la organización.

La seguridad alimentaria constituye además un elemento transversal en otras iniciativas de sostenibilidad impulsadas por la compañía, como la gestión y valorización de excedentes alimentarios, garantizando que todos los procesos de donación y aprovechamiento de alimentos se realicen bajo estrictos criterios de seguridad, trazabilidad y control sanitario.

Promoción de la salud

Más allá de garantizar la seguridad de los alimentos, Gourmet Catering & Eventos mantiene un firme compromiso con la promoción de hábitos de alimentación saludables y sostenibles. La organización trabaja para ofrecer propuestas gastronómicas equilibradas, adaptadas a las necesidades de los distintos perfiles de consumidores y alineadas con las recomendaciones actuales en materia de nutrición, bienestar y sostenibilidad.

Este compromiso se materializa en el diseño de menús que incorporan productos frescos, de temporada y proximidad, una amplia presencia de frutas, verduras y legumbres, así como alternativas adaptadas a diferentes necesidades alimentarias, intolerancias o requerimientos nutricionales específicos. La compañía promueve una gastronomía que combina calidad culinaria, valor nutricional y respeto por el entorno, contribuyendo a una experiencia gastronómica saludable y responsable.

Durante los últimos años, Gourmet Catering & Eventos ha participado en diversos proyectos de investigación e innovación orientados a fomentar una alimentación más

saludable y sostenible en el ámbito de los eventos y la restauración colectiva. Entre ellos destaca el proyecto “Impulsando una alimentación saludable y una gestión sostenible en la organización de eventos”, desarrollado junto a la Universitat de València, la Universidad de Alicante, el Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA) y el Palacio de Congresos de Valencia, reconocido con el Premio Estrategia NAOS de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

En línea con esta trayectoria, durante 2025 Gourmet Catering & Eventos reforzó su compromiso con la promoción de una alimentación saludable y sostenible mediante el lanzamiento del Menú Food Impact, la primera propuesta gastronómica de una empresa de catering avalada por Chefs' Manifesto, iniciativa internacional impulsada por el SDG2 Advocacy Hub que promueve sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Diseñado bajo criterios de nutrición, sostenibilidad y biodiversidad, el Menú Food Impact incorpora productos

locales y de temporada, ingredientes de proximidad y una mayor presencia de alimentos de origen vegetal, fomentando una alimentación equilibrada y respetuosa con el entorno. La propuesta combina la excelencia gastronómica característica de Gourmet Catering & Eventos con un enfoque innovador orientado a reducir el impacto ambiental de la alimentación y promover hábitos de consumo más responsables.

La incorporación de esta propuesta gastronómica supone un nuevo avance en la estrategia de la organización para integrar salud, sostenibilidad e innovación en la experiencia de sus clientes. Además, refuerza el posicionamiento de Gourmet Catering & Eventos como referente en gastronomía responsable dentro del sector de los eventos, congresos y restauración profesional.

A través de estas iniciativas, Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos reafirman su compromiso con la promoción de una alimentación segura, saludable y sostenible, contribuyendo al bienestar de las personas y al desarrollo de sistemas alimentarios más responsables y respetuosos con el entorno.

10 | PLAN ESTRATÉGICO DE SOSTENIBILIDAD DE SERVINOPAR, S.L.U.



Servinopar, S.L.U. afronta el periodo 2025-2030 en un contexto marcado por la transformación del sector servicios, mayores exigencias de clientes, presión en costes laborales, necesidad de profesionalización, digitalización y dificultad creciente para captar y fidelizar talento.

La compañía dispone de una base sólida construida sobre experiencia, capacidad operativa y conocimiento del mercado. El reto estratégico para los próximos años consiste en evolucionar desde una empresa eficiente en la ejecución hacia una organización más escalable, rentable, digital y orientada al largo plazo.

Este Plan Estratégico define los ejes prioritarios para consolidar el liderazgo y preparar a Servinopar, S.L.U. para una nueva etapa de crecimiento sostenible.

Objetivos Estratégicos 2025 - 2030



Crecimiento

- Incrementar facturación de forma rentable y sostenida.
- Diversificar cartera de clientes y sectores.
- Expandir presencia territorial.



Rentabilidad

- Mejorar márgenes operativos.
- Reducir costes improductivos.
- Profesionalizar pricing y control económico.



Personas

- Ser empresa atractiva para trabajar.
- Reducir rotación y absentismo.
- Desarrollar mandos intermedios sólidos.



Digitalización

- Automatizar procesos internos.
- Mejorar trazabilidad operativa.
- Potenciar toma de decisiones con datos.



Sostenibilidad

- Integrar criterios ESG en operaciones y clientes.
- Reducir impacto ambiental.
- Mejorar posicionamiento reputacional.

Ejes estratégicos 2025-2030 de Servinopar, S.L.U.

Eje Estratégico	Objetivo Principal	2025-2026 (Corto Plazo)	2027-2028 (Medio Plazo)	2029-2030 (Largo Plazo)
EJE 1. Excelencia Operativa y Calidad	Convertir la operación diaria en ventaja competitiva	Estandarizar procesos, protocolos de servicio, KPIs operativos, sistema de incidencias	Automatización operativa, auditorías internas periódicas, mejora continua	Referente sectorial en calidad, eficiencia y cumplimiento de estándares de servicio SLA
EJE 2. Crecimiento Comercial y Diversificación	Impulsar crecimiento rentable y reducir dependencia comercial	Implantar CRM, plan comercial global, segmentación clientes, venta cruzada	Entrada en nuevos sectores y zonas geográficas, alianzas estratégicas	Posicionamiento consolidado y cartera diversificada
EJE 3. Personas y Talento	Atraer, desarrollar y fidelizar profesionales	Onboarding, selección estructurada, formación inicial, clima laboral	Planes de carrera, liderazgo intermedio, reconocimiento y retención. Consolidación de programas de inclusión laboral y desarrollo de talento diverso	Employer branding sólido y baja rotación estructural. Ser referente sectorial en inclusión laboral de personas con discapacidad
EJE 4. Digitalización y Eficiencia	Modernizar la gestión para escalar	ERP, CRM, digitalización documental, control horario, backups y ciberseguridad	Automatización administrativa avanzada, cuadros de mando integrados, app interna	Organización data-driven y altamente eficiente
EJE 5. Rentabilidad y Control Financiero	Garantizar crecimiento rentable	Costes por cliente/servicio, presupuestos, control márgenes, cobros	Pricing dinámico, forecasting avanzado, productividad por unidad	Alta rentabilidad sostenida y caja robusta
EJE 6. Sostenibilidad y ESG	Integrar sostenibilidad como ventaja competitiva	Diagnóstico ESG, políticas internas, compras responsables	Reporting ESG, reducción consumos, captación clientes ESG	Referente sectorial sostenible y acceso preferente a grandes contratos

Eje Estratégico	Objetivo Principal	2025-2026 (Corto Plazo)	2027-2028 (Medio Plazo)	2029-2030 (Largo Plazo)
EJE 7. Gobernanza y Profesionalización	Preparar la estructura para crecer	Organigrama, comité dirección, funciones claras	Profesionalización mandos, sucesión puestos clave, <i>reporting</i> estratégico	Modelo empresarial sólido, escalable y preparado para expansión
EJE 8. Innovación gastronómica y experiencia de cliente	Liderar la evolución de la gastronomía sostenible y experiencial	Desarrollo de propuestas gastronómicas sostenibles. Implantación del Menú <i>Food Impact</i> . Innovación culinaria aplicada a eventos.	Nuevos productos y experiencias gastronómicas diferenciales. Integración de criterios nutricionales y ambientales	Referente nacional en gastronomía sostenible para eventos



Objetivos de desempeño sostenible

Con el objetivo de continuar avanzando hacia un modelo de gestión cada vez más sostenible, innovador e inclusivo, Servinopar, S.L.U. y Gourmet Catering & Eventos han definido una serie de objetivos estratégicos que orientarán sus actuaciones durante los próximos años. Estos objetivos se estructuran en torno a los principales ámbitos de impacto identificados por la organización y se alinean con su compromiso de generación de valor económico, social y ambiental para todos sus grupos de interés.



Área estratégica	Objetivo	Horizonte temporal
Calidad y excelencia operativa	Completar la implantación del sistema de gestión de calidad conforme a la norma ISO 9001.	
	Continuar reforzando la cultura de mejora continua y orientación al cliente.	
	Avanzar en la estandarización y optimización de procesos operativos.	
Ética empresarial	Desarrollo plan anticorrupción y formación para el personal	
Personas, talento y bienestar	Seguir promoviendo entornos de trabajo seguros, saludables e inclusivos.	

 Corto plazo 2026-2027  Medio plazo: 2028-2030  Largo plazo: Más allá de 2030  Permanente: Compromiso continuo integrado en la gestión de la organización

Área estratégica	Objetivo	Horizonte temporal
Personas, talento y bienestar	Reforzar las acciones de formación y desarrollo profesional de las personas trabajadoras	
	Consolidar los programas de bienestar y promoción de la salud dirigidos a la plantilla	
	Mejorar la experiencia de las personas trabajadoras mediante herramientas digitales y nuevos canales de comunicación interna	
Inclusión y compromiso social	Consolidar y ampliar los programas de inclusión laboral de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual	
	Fortalecer la colaboración con entidades sociales especializadas	
	Impulsar nuevas oportunidades de formación y empleo para colectivos con mayores dificultades de inserción laboral	
Sostenibilidad alimentaria y reducción del desperdicio	Continuar desarrollando acciones de prevención y reducción del desperdicio alimentario	
	Ampliar la medición y seguimiento de indicadores asociados a la pérdida y desperdicio alimentario	
	Incrementar el aprovechamiento responsable de excedentes alimentarios mediante la colaboración con entidades sociales	
	Impulsar propuestas gastronómicas alineadas con criterios de salud, sostenibilidad y economía circular	

 Corto plazo 2026-2027  Medio plazo: 2028-2030  Largo plazo: Más allá de 2030  Permanente: Compromiso continuo integrado en la gestión de la organización

Área estratégica	Objetivo	Horizonte temporal
Innovación y digitalización	Completar la implantación de Beeple para la gestión y comunicación con el colectivo de personas trabajadoras fijas discontinuas	
	Potenciar el uso de herramientas de análisis de datos para la gestión de personas y la toma de decisiones	
	Continuar avanzando en la digitalización de procesos internos y operativos	
Cadena de suministro responsable	Reforzar la integración de criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) en la gestión de proveedores	
	Favorecer la contratación de proveedores locales y de proximidad siempre que resulte viable	
	Desarrollar mecanismos de evaluación y seguimiento de la sostenibilidad en la cadena de suministro	
Medición y transparencia	Consolidar un sistema de indicadores ESG que permita evaluar la evolución de los compromisos adquiridos	
	Mejorar la recopilación y análisis de datos ambientales, sociales y de gobernanza	
	Continuar avanzando en la elaboración de memorias e informes que refuercen la transparencia y la rendición de cuentas ante los grupos de interés	

El seguimiento periódico de estos objetivos permitirá evaluar el grado de cumplimiento de los compromisos adquiridos e identificar nuevas oportunidades de mejora, reforzando la capacidad de la organización para responder a las expectativas de sus grupos de interés y contribuir al desarrollo sostenible del sector.

 Corto plazo 2026-2027  Medio plazo: 2028-2030  Largo plazo: Más allá de 2030  Permanente: Compromiso continuo integrado en la gestión de la organización

11 | ANEXOS



	Área	Relevante y tomada en cuenta
Ámbito Estatal	Ambiente	Ley 7/2021 clima y energía
	Ambiente	RD 214/2025 huella de carbono
	Ambiente	Ley 7/2022 gestión de residuos y suelos contaminados
	Ambiente	Real decreto 614/2024, de 2 de julio, por el que se modifica el real decreto 487/2022, de 21 de junio sobre legionela
	Ambiente	Real Decreto 1085/2024 reutilización del agua
	Ambiente / seguridad salud	RD 830/2010 uso de biocidas
	Economía circular	RD 1055/2022 gestión de envases
	Economía circular	Ley 1/2025 desperdicio alimentario
	Socio laboral	Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres
	Socio laboral	Directiva 2023/970 brecha salarial de género
	Socio laboral	Ley 10/2022 libertad sexual
	Socio laboral	Ley 4/2023 colectivo LGTBI
	Socio laboral	Ley PRL 1995
	Socio laboral	Derecho desconexión digital

	Área	Relevante y tomada en cuenta
Ámbito Estatal	Ética	Código Penal
	Ética	Ley 2/2023 canal ético
	Comunidad	Ley Consumo Sostenible 7/2025
	Comunidad	Ley 4/2022 etiquetado accesible Real Decreto previsto
	Comunidad	Real Decreto Ley 315/2025 comedores escolares sostenibles y saludables
Ámbito Europeo	Ambiente	Reglamento 1115/2023 deforestación
	Ambiente	Reglamento (UE) 2018/848 producción ecológica
	Economía circular	Reglamento 40/2025
	Seguridad alimentaria	Reglamento (UE) 2025/351
	Seg. información	La Directiva (UE) 2022/2555, conocida como nis2
	Ética/ fraude	Reglamento 625/2017 controles oficiales
Ámbito Autonómico Valencia	ESG	Ley 18/2018, Decreto 200/2022 y Decreto 4/2025
	Ambiente	Llei 6/2022 canvi climatic y transició ecologica
	Ambiente	Decreto ley 17/2024, de 23 de diciembre, del consell, de medidas urgentes para la mejora de la fiscalidad verde



Diseñado por: Ecoavantis