

# MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024



	Página		Página
1. PRINCIPIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL INFORME .	3	5. DIMENSIÓN ECONÓMICA.	44
2. DECLARACIÓN DE LA DIRECCIÓN. ÉTICA E INTEGRIDAD.	9	6. DIMENSIÓN AMBIENTAL.	48
3. PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN.	16	7. DIMENSIÓN SOCIAL.	57
4. MATERIALIDAD Y SELECCIÓN DE ODS.	35	8. CONCLUSIONES.	63
		ANEXO I. PLAN DE SOSTENIBILIDAD 2025.	

Valencia, julio de 2025

# 1. Principios para la elaboración del informe.



# Principios para la elaboración del informe (GRI-1)

---

La Memoria de Sostenibilidad se ha redactado de acuerdo a los Estándares GRI y trata de informar de forma fiel sobre la gestión que realiza GRUPO EL ALTO en materia de Responsabilidad Social, según los indicadores del periodo 2021. GRUPO EL ALTO ha tenido en cuenta los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) focalizando sus acciones sobre parte de los mismos, tal y como se indica en la propia Memoria de Sostenibilidad.

## **Inclusión de los grupos de Interés**

GRUPO EL ALTO considera como partes interesadas o grupos de interés, aquellos que han interactuado con la misma en el desarrollo de su actividad, habiéndolos identificado y analizado sus expectativas. Desde GRUPO EL ALTO trata de dar respuesta o satisfacer sus expectativas de un modo razonable.

## **Contexto de sostenibilidad**

GRUPO EL ALTO trabaja para dar el mejor servicio a sus clientes, teniendo en cuenta en todo momento el entorno en el que los desarrolla, y la importancia de su conservación y mejora para poder disfrutar del mismo. Por ello define directrices de comportamiento ambiental aplicables en las actividades realizadas.

## **Materialidad**

GRUPO EL ALTO ha determinado la materialidad de sus actuaciones, tanto según sus propias convicciones, como teniendo en cuenta las expectativas de los grupos interés, de los impactos de las actividades que realiza y del entorno en el que se encuentra. La intención de trabajar de forma alineada con los ODS ha determinado también la materialidad y, por tanto, las acciones desarrolladas.

## **Exhaustividad**

Se ha tratado de incluir en la Memoria la evolución del grupo mediante el análisis de datos e indicadores de al menos dos años, siempre que se cuente con ellos, y se ha iniciado el proceso de identificación, análisis y registro de aquellos indicadores que son de nueva creación, tanto en aspectos ambientales como sociales o económicos, de forma que permitan evidenciar la evolución del grupo en los temas materiales.

## **Precisión**

La información que contiene el presente informe corresponde a registros documentados, tanto en base a los sistemas de control de calidad e higiene alimentaria APPCC, como a datos contables y de evaluación de riesgos laborales, indicándose en caso de ser necesario la base de los cálculos y las estimaciones realizadas, no realizando ninguna declaración cualitativa que no sea coherente con la información suministrada y las evidencias disponibles.

# Principios para la elaboración del informe (GRI-1)

---

## **Equilibrio**

La presente Memoria no omite ningún tipo de información relevante que refleje los impactos económicos, ambientales y sociales significativos, tanto positivos como negativos.

## **Claridad**

La forma en que se presenta la información trata de ser sencilla y comprensible para todos los grupos de interés apoyándose en ocasiones de gráficos o elementos visuales para facilitar la comprensión, evitando en la medida de lo posible los tecnicismos.

## **Comparabilidad**

La obtención de datos se ha realizado de forma exhaustiva para 2024, pudiendo ser comparados con los datos reportados en anteriores y futuras memorias.

## **Fiabilidad**

La información proporcionada está basada en registros que pueden corroborarse en la sede de la GRUPO EL ALTO. Los registros pertenecen tanto al sistema integrado de gestión de la calidad y el medio ambiente, auditado por una entidad externa, como a los registros del sistema de prevención de riesgos y al sistema contable del grupo.

## **Puntualidad**

GRUPO EL ALTO actualizará y publicará la Memoria de Sostenibilidad **anualmente**.

# La organización y sus prácticas de presentación de informes

## Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares gri (GRI-1)

Este informe ha sido elaborado conforme a los Estándares GRI-2021 para el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024.

## Fecha del último informe (GRI-2-3)

La última memoria de sostenibilidad se realizó JULIO de 2024.

## Ciclo de elaboración de informes y Actualización de la información (GRI-2-3) (GRI-2-4)

GRUPO EL ALTO actualizará y publicará la memoria **anualmente**.

## Verificación externa (GRI 2-5)


Este informe no se ha sometido a revisión externa conforme a GRI. Se someterá a la revisión mediante auditoría de certificación con el fin de la obtención del certificado de Sostenibilidad Turística otorgado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

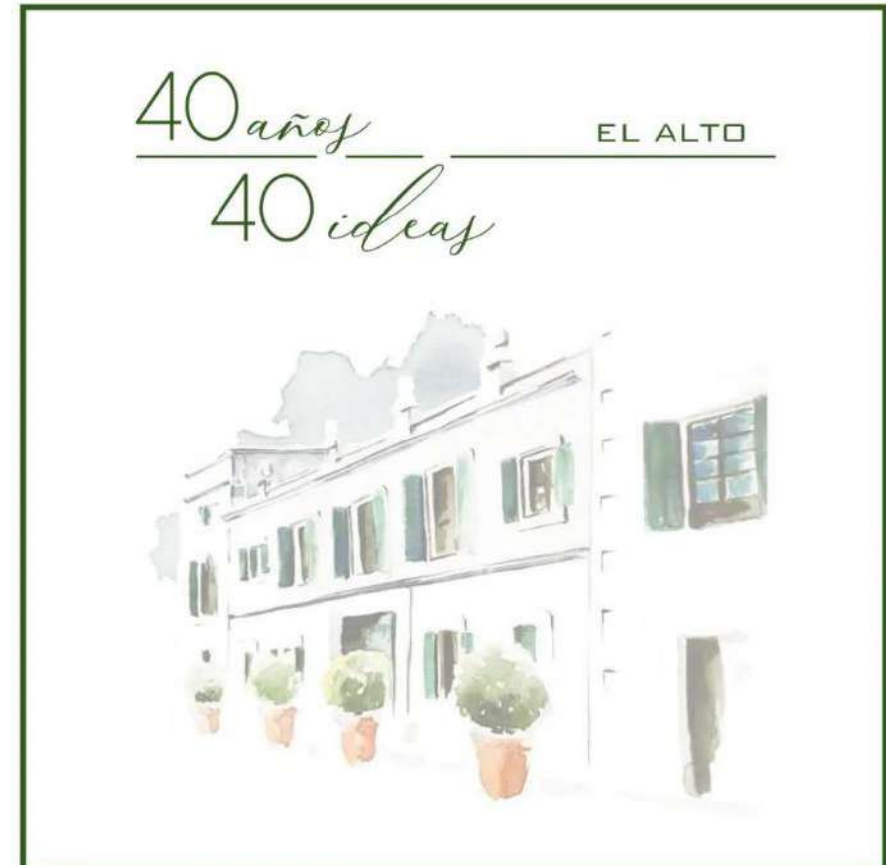
## Punto de contacto para preguntas sobre el informe (GRI-2-3)

### GRUPO EL ALTO

 +34 963 44 89 44

 [www.grupoelalto.com](http://www.grupoelalto.com)

 [contacte@grupoelalto.com](mailto:contacte@grupoelalto.com)

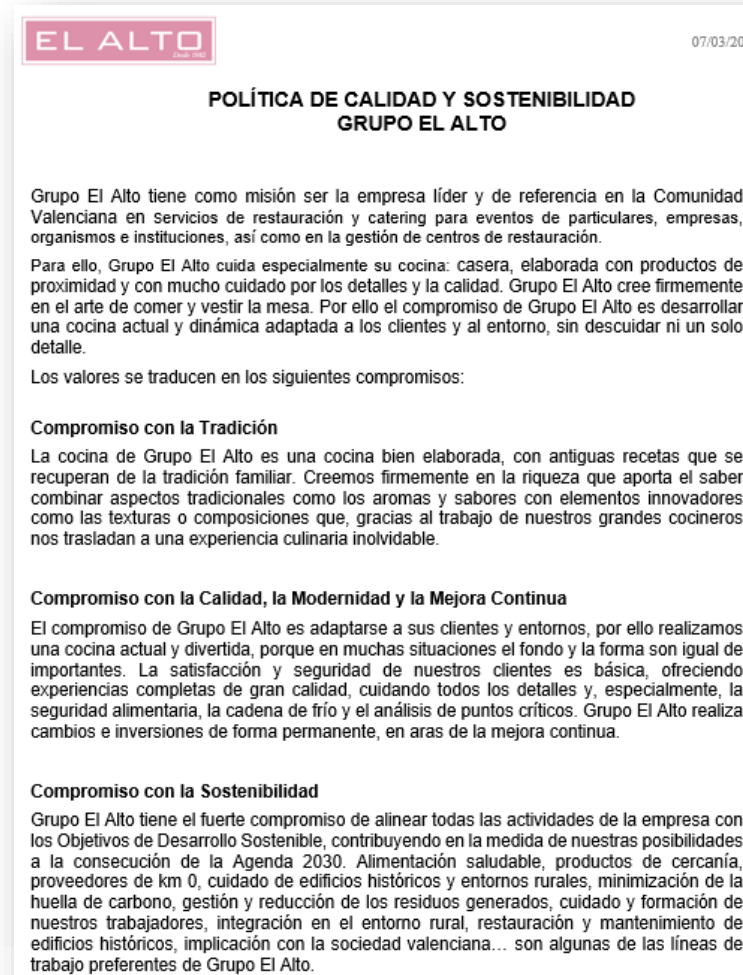


# Estrategia, políticas y prácticas

## Políticas y compromisos (GRI-2-22) (GRI-2-23) (GRI-2-24)

GRUPO EL ALTO definen una serie de compromisos que determinan la estrategia a corto, medio y largo plazo del grupo y de la cual emanan una serie de objetivos de mejora continua acordes con los principios de sostenibilidad económica, social y ambiental que sustentan la presente Memoria de Sostenibilidad.

En este sentido, GRUPO EL ALTO define objetivos y desarrolla planes de acción para su consecución, a través de la asignación recursos y responsables para asegurar su viabilidad. Estos Objetivos garantizan en gran parte la evolución de GRUPO EL ALTO hacia la mejora y la sostenibilidad.



## 2. Declaración de la Dirección. Ética e integridad.



# Declaración de la dirección

## Nuestra historia (GRI-2-1)

GRUPO EL ALTO es la historia de una familia valenciana dedicada en cuerpo y alma a la restauración de calidad y el catering de excelencia. A inicios de 1980 Isabel M<sup>a</sup> Alfaro Lassala fundó esta empresa que hoy en día, casi cuatro décadas después, siguen gestionando sus hijos, Isabel, Ignacio y Fernando Aliño.

Su origen impregna los valores del Grupo El Alto: pasión, dedicación y profesionalidad. A lo largo de los años, se ha convertido en la referencia indispensable en la Comunidad Valenciana, organizando las mejores bodas, los eventos más exclusivos y las fiestas y celebraciones más recordadas.

Los espacios donde GRUPO EL ALTO desarrolla su actividad suelen tener una importante vinculación con nuestro territorio, lugares como el Castillo de Alacuás, la Masía Aldamar o el Palacio del Negrito todos ellos con historias apasionantes durante siglos, con una fuerte tradición y una arquitectura e interiorismo que garantizan experiencias únicas y memorables.

Todo ello con el compromiso de desarrollar su actividad con un comportamiento respetuoso e integrado en el entorno en donde tienen lugar los eventos. Aprovechando lo que el entorno ofrece, potenciando su valor y contribuyendo a su conservación y respeto de una forma sostenible.

GRUPO EL ALTO complementa la sostenibilidad de sus actuaciones con su compromiso social, tanto en su entorno más cercano, con el consumo de productos autóctonos, como de otros entornos en los que adquiere productos de comercio justo.



# Declaración de la dirección

## Nuestra historia (GRI-2-1)

En los últimos lustros GRUPO EL ALTO ha consolidado su proyecto ofreciendo una cocina donde el producto de la tierra y las recetas tradicionales se fusionan con las tendencias actuales y con una elegante presentación.

La cercanía con cada cliente, el conocimiento profundo del entorno y la búsqueda de la excelencia son las claves de que GRUPO EL ALTO sea la elección de particulares, empresas e instituciones que quieren que todo salga perfecto.

En la actualidad GRUPO EL ALTO gestiona de manera exclusiva espacios con alto valor histórico y arquitectónico. Además, posee una amplia experiencia en eventos que requieren un alto nivel tanto en la calidad del producto como en el servicio en multitud de masías, edificios singulares y espacios de vanguardia.



# Declaración de la dirección

## Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones (GRI-2-22)

En GRUPO EL ALTO estamos comprometidos con la calidad de nuestro servicio, garantizando siempre las máximas condiciones de seguridad alimentaria, pero sin olvidar la importancia de enmarcar los eventos en entornos adecuados y prestar la mejor atención posible.

La sostenibilidad, en todos sus aspectos, se ha convertido en el motor que mueve a nuestra organización. Sostenibilidad social, con un equipo de profesionales formados y capacitados a los que se trata de dar la mayor garantía de desarrollo profesional. Y altamente implicados con nuestro entorno, colaborando con la sociedad valenciana en actos y campañas, preservando edificios históricos y singulares, dándoles vida y utilidad.

Sostenibilidad ambiental, con preocupación por dotar a nuestros menús de productos locales, cercanos, naturales y ecológicos, y preocupados por los aspectos ambientales de nuestra actividad, tratando de controlarlos y minimizarlos al máximo, cuidando los entornos rurales en los que desarrollan sus actividades.

Y, por último, sostenibilidad económica, tratando de ser una empresa de referencia que cree riqueza y puestos de trabajo y perdure con el tiempo.



# Valores, principios, estándares y normas de conducta

## Valores, principios, estándares y normas de conducta (GRI-2-1) (GRI-2-16)

### Nuestros principios se basan en:

- Alta calidad de nuestros productos y servicios, demostrado en la reputación de marca, reconocida por competidores y clientes.
- Capacidad de adaptación al cliente y al entorno con más de 40 años de experiencia en catering de particulares y empresas.
- Capacidad y gusto demostrados en la decoración y la ambientación de nuestros locales, los cuales han sido publicados en revistas de arquitectura y decoración.
- Expertos en marketing y RR.PP. y grandes generadores de ideas y conceptos.
- Realización de nuestras actividades de forma sostenible con el entorno en el que se desarrollan, asumiendo directrices ambientales en nuestra gestión diaria.
- Compromiso con la sostenibilidad a través del fomento de la economía local con la adquisición de productos de kilómetro 0 y de comercio justo.
- Fomento de la igualdad y de la integración entre nuestros trabajadores.



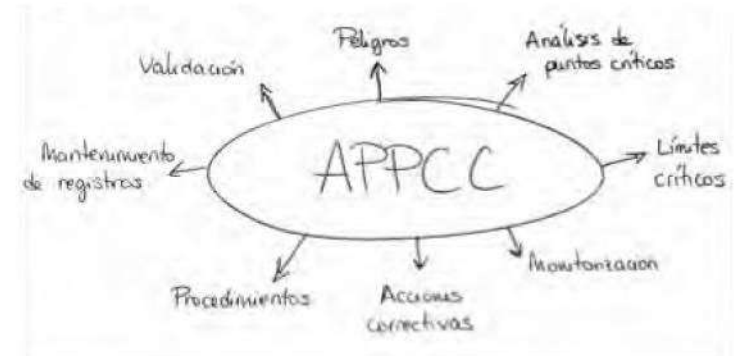
# Valores, principios, estándares y normas de conducta

## Valores, principios, estándares y normas de conducta (GRI-2-1) (GRI-2-16) (GRI-2-23) (GRI-2-27)

Grupo El Alto con Registro Sanitario 26.10857/V, tiene implantado un sistema de control de calidad basado en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos ).

El Departamento de Calidad de Grupo El Alto es el encargado de actualizarlo y de realizar el seguimiento para su correcto desarrollo y control. Nuestro Objetivo es conseguir un sistema de autocontrol que nos permita garantizar la higiene de los productos alimenticios., y por ello tenemos implantados los requisitos previos de higiene y trazabilidad que marca el APPCC:

1. Plan de control de la calidad del agua.
2. Plan de control de la limpieza y desinfección.
3. Plan de formación de manipuladores.
4. Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos.
5. Plan de control de plagas.
6. Plan de control de residuos.
7. Plan de control de la trazabilidad.
8. Plan de control de materias primas y proveedores.
9. Plan de mantenimiento de la cadena de frío.



Para el transporte de nuestros productos desde la cocina central hasta el lugar del servicio contamos con camiones frigoríficos, respetando en todo momento la cadena de frío a fin de conservarlos en excelentes condiciones hasta su consumo final.

# Declaración de la dirección

## Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible (GRI-2-22)

La Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó en septiembre de 2015 la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, un plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad, que también tiene la intención de fortalecer la paz universal y el acceso a la justicia.

Se plantean 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible con 169 metas de carácter integrado e indivisible que abarcan las esferas económica, social y ambiental.

GRUPO EL ALTO es consciente del papel que las empresas desempeñan en el camino para el cumplimiento de los ODS. Sin las empresas como motor de la economía y dinamizadores de la sostenibilidad, la Agenda 2030 no llegará a cumplirse.

Desde GRUPO EL ALTO no podemos trabajar en todos los campos ni contribuir al cumplimiento de todos ellos. Es por ello que hemos seleccionado, en base al análisis de las partes interesadas, al análisis de los riesgos, a la evaluación de aspectos ambientales, a la seguridad y salud de los trabajadores y, en definitiva, al análisis de nuestra actividad, una serie de ODS en los que sí que podemos trabajar y a los que podemos contribuir: Durante el año 2024, como resultado del análisis de materialidad realizado a principios de año e incluido en la Memoria de Sostenibilidad 2023, se trabajaron los siguientes ODS:



### 3. Perfil de la organización



# Quienes somos

## Nombre de la organización (GRI-2-1)

Razón social: EL ALTO VALENCIA, S.L. Denominación comercial: GRUPO EL ALTO.

## Propiedad y forma jurídica (GRI-2-1) (GRI-2-9)

GRUPO EL ALTO está constituida por la Sociedad Limitada constituida conforme a la legislación aplicable, con CIF: B96562467.

## Actividades, marcas, productos y servicios (GRI-2-6)

GRUPO EL ALTO gestiona de manera exclusiva espacios con un alto valor histórico y arquitectónico. Además, posee una amplia experiencia en eventos que requieren un alto nivel tanto en la calidad del producto como en el servicio en multitud de masías, edificios singulares y espacios de vanguardia.

Posee una cocina donde el producto de la tierra y las recetas tradicionales se fusionan con las tendencias actuales y con una elegante presentación.



# Quiénes somos

## **QUIÉNES SOMOS** GRUPO EL ALTO

- Marca de reconocido prestigio.
- Calidad & modernidad.
- Más de 35 años de experiencia.
- Empresa familiar, segunda generación profesionalizada.
- Generadores de nuevas ideas y conceptos gastronómicos en nuestra ciudad.

## **ESTRATEGIA EMPRESARIAL** LÍDERES EN CALIDAD

- Cocina de calidad.
- Imagen de empresa reconocida.
- Nuestro público objetivo: clientes de alto poder adquisitivo.
- Eventos en espacios singulares.
- Calidad en el servicio.
- Desarrollo en catering para grandes empresas y corporaciones.
- Experiencia y capacidad en grandes eventos culturales, deportivos etc.



# Qué ofrecemos



## ATRATIVOS TURISTICOS & EVENTS

### MASÍA ALDAMAR

- Bodas & Modernidad
- Producto ecoturístico (vinos y aceites) & “Citric Experience”

### MASIA SAN RAFAEL

- Bodas & Vintage
- Jardín especial

### LA BARRACA DEL PALMAR

- Bodas & Tradición
- Tradición valenciana & Albufera Experience

### MASÍA EL PINAR

- Bodas en Bétera
- Jardines especiales

### CASA SANTONJA

- Bodas en la Costa
- Jardines especiales

### CALA CLÉMENCE

- Bodas en la playa del Portixol
- Azul Mediterráneo

# Qué ofrecemos



## EXPERIENCIA EN CATERING DE LUJO PRECURSORES BODAS DE DISEÑO

Casi 40 años de historia.

La socia fundadora, es decoradora, y su experiencia ha ayudado a la puesta en valor del producto.

Precursores bodas lujo en Valencia, como fueron, Rocio Gandarias en Madrid y la Mercé en Barcelona.

Tuvimos el mejor lugar para bodas en Valencia “El Castillo de Alacuas”, fue su éxito. Hoy en día este espacio es referencia en España por su perfecto estado de conservación al que contribuimos activamente.

Hemos inaugurado las principales fincas que actualmente funcionan en Valencia, realizando las bodas a los propietarios durante años, prueba de **nuestra trayectoria de éxito y notoriedad social**

Castillo de Alacuás  
Monasterio del Puig  
Monasterio San Jerónimo de Cotalba  
La Vallesa de Mandor  
Campo Aníbal  
San Antonio de Poyo

Masía Aldamar  
Masía de Xamandreu  
Masía Moroder  
Huerto Barral Boluda  
Villa Delia  
Más de Alzedo  
Casa Santonja

# Qué ofrecemos



## EXPERIENCIA EN EVENTOS CORPORATIVOS Y CONGRESOS

Empresa líder en eventos corporativos en Valencia.

Empresa líder en congresos e incentivos.

Empresa líder en eventos deportivos.

- 32nd America's Cup
- Global Champions Tour
- 33rd America's Cup Bankia
- Mundial De Atletismo
- Final Four De Baloncesto Femenino, Etc.

Empresa líder en eventos culturales.

- Premios Telva
- Millésimé Weekend
- Honoris Causa De Ferrán Adrià Y Paco Torreblanca
- Fashion Week, Etc.

Empresa líder en presentaciones del automóvil.

- Presentación Smart 2014
- Presentación Porsche Macan 2014
- Presentación Honda 2014
- Presentación Formula 1 Santander
- Presentación Aspar Team 2010
- Presentación Mundial Del Seat Exeo 2010
- Presentación Mundial Del Skoda Fabia 2014, Etc.

Líderes en inauguraciones y eventos en edificios institucionales.

- El Metro
- Ivam
- Muvim
- El Centro Del Carmen
- Museo San Pio V
- Edificio Del Reloj, etc.
- Inauguraciones y eventos de tiendas de lujo
- Joyerías (Torres, Durán, Giménez, Bulgari, Aurum, Antonio Romero, Joyería 7, Etc.)
- Moda (Francis Montesinos, Scalpers, Loewe Etc.)

# Dónde estamos y dónde llegamos

## Ubicación de la sede social - Ubicación de las operaciones (GRI-2-1) (GRI-2-2)

### OFICINAS CENTRALES

Plaza del Ayuntamiento, 16 pta. 2; 46002  
Valencia

### COCINA CENTRAL

C/Miguel Angel Blanco, 26; 46138  
Rafelbuñol Valencia

### OFICINAS COMERCIAL BODAS

Masía Aldamar, Carretera a Godelleta,  
km. 1,1; 46370 Chiva, Valencia

## Nuestros Principales espacios

### MASIA ALDAMAR

Carretera a Godelleta, km.  
1,100, 46370 Chiva,  
Valencia



### MASIA SAN RAFAEL

Masia San Rafael, 46136  
Museros, Valencia



### MASIA EL PINAR

Poligono, 82, 46117  
Bétera, Valencia



### BARRACA DEL PALMAR

GVA Oficina de Gestión Técnica.,  
Carrer del Pintor Martí Gírbés, 11,  
46012 Valencia



# Nuestro mercado y principales clientes

## Mercados servidos (GRI-2-6)

El mercado principal de trabajo de GRUPO EL ALTO se centra en el ámbito local, tanto nuestros principales enclaves para la realización de eventos como nuestros servicios de catering se desarrollan en la Comunidad Valenciana, concretamente en Valencia ciudad y alrededores. Aunque también contamos con espacios en otras provincias como Alicante.

## Nuestros servicios principales:

**ESPACIOS EXCLUSIVOS:** ATRACTIVOS TURISTICOS & EVENTS

**CATERING DE LUJO:** PRECURSORES BODAS DE DISEÑO.

**REALIZACION DE EVENTOS:** CORPORATIVOS Y CONGRESOS

**RESTAURANTES:** PRECURSORES EN NUEVOS CONCEPTOS DE RESTAURACIÓN

**REALIZACION DE EVENTOS :** SALAS DE FIESTAS Y CONCIERTOS

Nuestro sector se caracteriza por un número de clientes variable y variado, en función de las circunstancias por las que requieren nuestros servicios, particulares que desea celebrar un evento privado como cuna boda o una comunión o empresas, firmas o marcas que desean organizar un evento multitudinario con motivo de algún acontecimiento empresarial. En esta línea los clientes particulares son totalmente nacionales incluso locales, y en el caso de las empresas sí tenemos un porcentaje reseñable de clientes internacionales.

En 2024 los eventos de empresa se mantienen con el mayor porcentaje, un 62,33%, seguido de las bodas, con un 27,27% la quedando muy residual las otras celebraciones.

TIPO EVENTO	2019	2020	2021	2022	2023	2024
BODAS	66,60%	54,37%	24,18%	37 %	44,01%	27,27%
EVENTOS FAMILIARES (comuniones, bautizo, cumpleaños)	10,11%	29,11%	34,33%	7 %	4,27%	10,39%
EMPRESA	23,29%	16,52%	41,49%	56 %	51,71%	62,33%

# Tamaño de la organización

## Tamaño de la organización (GRI-2-6)

### FACTURACIÓN ANUAL

La cifra de facturación de GRUPO EL ALTO se ha visto reducida un 15% durante el año 2024, siendo aun así casi el doble que en 2019, año considerado normal en temas de cifras económicos por ser anterior a la pandemia sanitaria del COVID-19. Cabe destacar que la situación dada en octubre 2024 por la DANA, generó desperfectos en las instalaciones de GRUPO EL ALTO y parones respecto a la realización de eventos.

Destaca el aumento de patrimonio, que continua la tendencia de recuperación iniciada en 2022 tras la importante crisis que sufrió EL ALTO, además de la disminución respecto al 2023 en cuanto a las deudas a largo plazo. La sostenibilidad del Grupo está, por tanto, garantizada.

FACTURACIÓN (Euros)	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Facturación anual.	3.507.976	766.923	2.242.340	7.693.590	6.387.964	5.162.682,00
Facturación por comensal particular	109,3	85,8	96,5	110,5	121,1	137,53
Facturación por comensal empresa	39,2	43,8	31,0	43,3	61,2	49,58
Facturación media por cliente	78,6	76,4	63,6	60,9	82,6	67,16

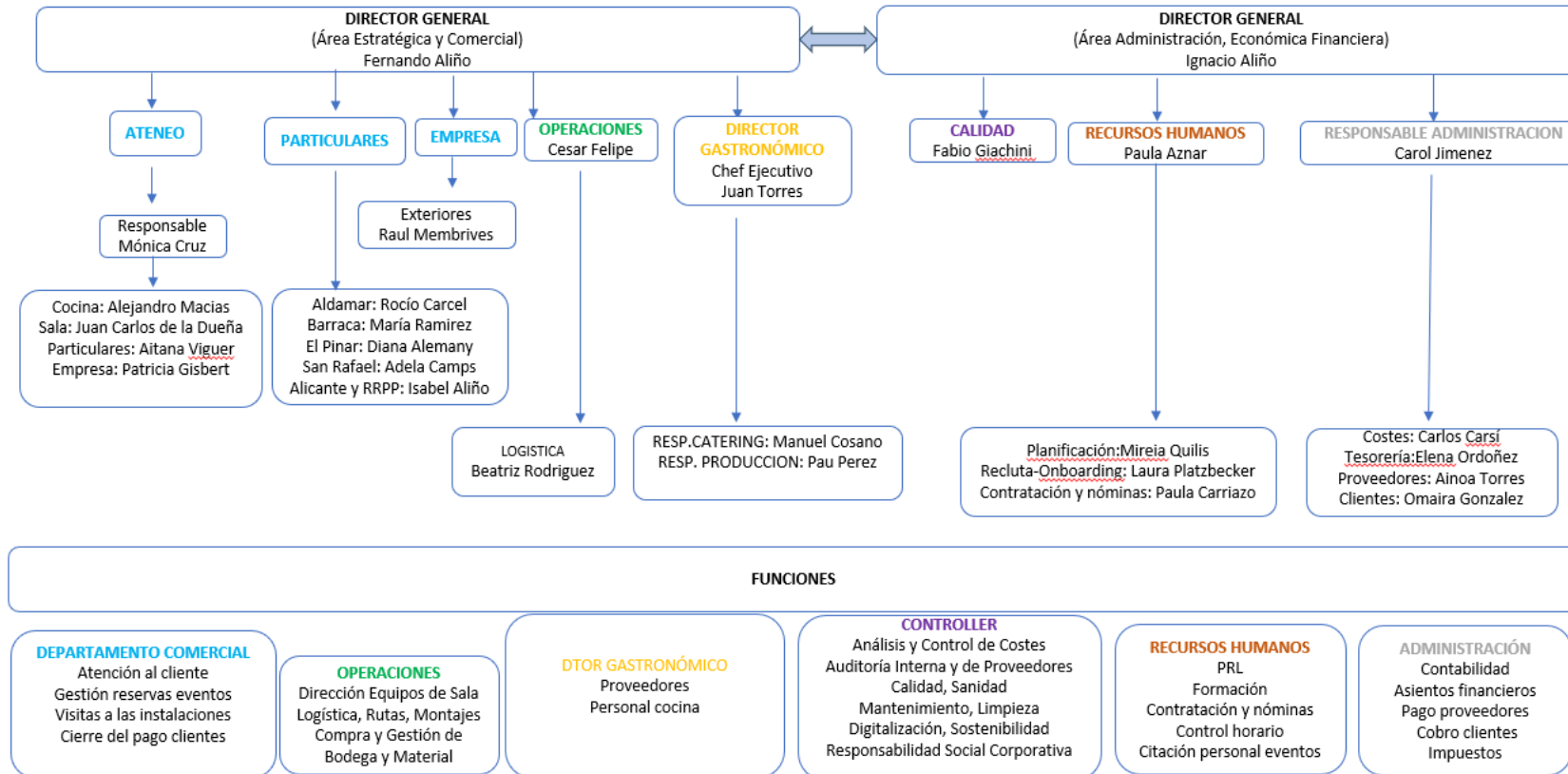
CAPITALIZACIÓN EN TERMINOS DE DEUDA Y CAPITAL	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Deudas a largo plazo (€)	2.039.702	3.139.572	3.240.106	2.149.455	2.311.933	2.301.146,00
Patrimonio neto (€)	535.908	203.758	218.834	320.230	339.219	497.202,00

# Organigrama

## Estructura de gobernanza (GRI-2-9)

A continuación, se presenta el organigrama del grupo en donde se reflejan los principales puestos de trabajo, así como las personas que actualmente los ocupan.

ORGANIGRAMA EL ALTO VALENCIA 2024



# Organigrama



**Estructura de gobernanza** (GRI-2-9) (GRI-2-10) (GRI-2-11) (GRI-2-12) (GRI-2-13) (GRI-2-14) (GRI-2-16) (GRI-2-17) (GRI-2-18)

equipo directivo

## **ISABEL M<sup>a</sup> ALFARO LASSALA** Propietaria Grupo El Alto

Empresaria con más de 35 años de experiencia en diferentes sectores, pero siempre vinculados al lujo y creación de nuevos conceptos y negocios. Desde sus orígenes en la organización de banquetes en el castillo de Alaquàs, que fue pionero en la ciudad en el sector de catering de lujo. Su experiencia como diseñadora de interiores le da a la compañía un servicio de valor agregado.

## **JUAN TORRES** Jefe de cocina Grupo El Alto

Director Ejecutivo de cocina de Grupo El Alto, ganó experiencia con los mejores chefs españoles. Diez años de experiencia en catering. Basa su cocina en producto, recuperando y actualizando las recetas tradicionales. Nuestro jefe de cocina ha trabajado con algunos de los mejores cocineros valencianos: Quique Barella, Oscar Torrijos y Josep Quintana entre otros.



## **FERNANDO ALIÑO** Director comercial

Licenciado en administración de empresas, con amplia experiencia en diferentes sectores. Después de 10 años en el sector cerámico como director de exportación y el comercial, se adentró en el mundo de hoteles y restaurantes como director del Hotel AC Valencia. Luego, aceptó el reto de montar Prats-Fatjó en Valencia, empresa líder en el segmento del catering en Barcelona. Esta empresa de catering y eventos era una filial de la cadena HUSA hoteles. El proyecto en dos años pasó de una facturación de 150.000 euros a un volumen de cerca de € 10 millones. Hoy es el Gerente de ventas de GRUPO EL ALTO.

## **IGNACIO ALIÑO** Director de gestión

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. Desde julio de 2009 Ignacio Aliño es responsable del "back office" (finanzas, recursos humanos, jurídico, etc.) de GRUPO EL ALTO. Antes fue director de Finanzas de las empresas multinacionales como Lawson-Mardon España con € 40 millones en el año 2000 (Grupo Alcan, líder mundial en aluminio) y de otras dos multinacionales en "Envases flexibles" del sector. Anteriormente, fue también en Air Liquide, líder mundial de gas, Director de gestión en la zona de Levante y asistente a la dirección administrativa en Hasbro, líder mundial de juguetes. En GRUPO EL ALTO estuvo a cargo de 2003-2005 de la división de catering y de 2006 a 2009 de la restauración.

# Organigrama

**Estructura de gobernanza** (GRI-2-9) (GRI-2-10) (GRI-2-11) (GRI-2-12) (GRI-2-13) (GRI-2-14) (GRI-2-16) (GRI-2-17) (GRI-2-18)

**PAULA AZNAR** Directora de operaciones & calidad

Estudió Economía en la Universidad de Valencia, pero la mayor parte de su vida ha gestionado los departamentos de logística y gerencia en general. De 2000-2015, fue responsable de logística en la empresa Valimen. Desde 2016 trabaja en el GRUPO ALTO como responsable de logística almacén y logística, y Operaciones y calidad.

**MÓNICA CRUZ** Directora comercial empresas & marketing

Licenciada en Ciencias Empresariales, con amplia experiencia en el sector de Catering, 7 años como directora comercial de La empresa Paradís con implantación Nacional, y anteriormente como Directora Regional y de Grandes Cuentas en Empresa Multinacional de RRHH & Outsourcing CREYFS. Experta en desarrollo y organización de grandes eventos y mención especial en Master de Marketing Digital y Desarrollo Comercial por el Instituto de Empresa IEMBS 2017.

**CESAR FELIPE** Director de eventos

*equipo de producción y operaciones*



# Comité de sostenibilidad

**Estructura de gobernanza** (GRI-2-9) (GRI-2-10) (GRI-2-11) (GRI-2-12) (GRI-2-13) (GRI-2-14) (GRI-2-16) (GRI-2-17) (GRI-2-18)

GRUPO EL ALTO ha constituido un Comité de Sostenibilidad, que incluye a las siguientes personas:

- ✓ Ignacio Aliño Alfaro. Dirección.
- ✓ Fernando Aliño Alfaro. Dirección.
- ✓ Paula Aznar. Calidad
- ✓ Cesar Felipe. Operaciones y sala
- ✓ Carol Jiménez. Administración/Recursos Humanos
- ✓ Pepa Torres. Responsable RRHH.

Las funciones del Comité de Sostenibilidad son las siguientes:

1. Realizar en análisis DAFO del entorno.
2. Identificar y analizar las necesidades y expectativas de los grupos de interés.
3. Evaluar los temas materiales y priorizar los Objetivos de Desarrollo Sostenible sobre los que se trabajará.
4. Cumplimentar y realizar el seguimiento del Plan de Sostenibilidad.
5. Analizar el desempeño social y ambiental de la empresa para su inclusión en la Memoria de Sostenibilidad.
6. Comunicar a los grupos de interés el Plan de Sostenibilidad y la evolución de la empresa.
7. Determinación de la formación en temas de sostenibilidad para el personal.

El Comité de Sostenibilidad se reunirá mínimo dos veces al año:

- A principios de año para seguimiento y cierre resultados de año anterior y planificación del siguiente periodo (Plan de Sostenibilidad, priorización de ODS, mejoras, redacción de la Memoria de Sostenibilidad, etc.);
- A mitad de año para el seguimiento del Plan de Sostenibilidad.



**SOSTENIBILIDAD  
TURÍSTICA**  
INSTITUTO PARA LA  
CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA



# Nuestros trabajadores

## Información sobre empleados y otros trabajadores (GRI-2-7) (GRI-2-8)

### DESGLOSE DE LA PLANTILLA POR TIPO DE EMPLEO, CONTRATO Y SEXO

Durante el año 2024 se puede observar un crecimiento en el número de contrataciones anuales al aumentar el número de fijos discontinuos, lo que supone una **disminución en la rotación del personal, mejorando la estabilidad en el empleo.**

En la plantilla fija de EL ALTO se observa que hay una mayor presencia de mujeres que de hombres.

PLANTILLA	2020		2021		2022		2023		2024	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
PLANTILLA (trabajadores en la empresa)	9	13	1260	1043	523	434	354	384	446	431
PLANTILLA FIJA (empleados con contrato indefinido)	9	13	7	12	13	22	18	18	30	51
PLANTILLA TEMPORAL (empleados con contrato temporal)	0	0	1253	1031	513	423	336	366	416	380
CUBIERTOS POR CONVENIO COLECTIVO (%)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
PLANTILLA CON ALGUNA DISCAPACIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

# Cadena de suministro



## Cadena de suministro (GRI-2-6)

Los principales proveedores de GRUPO EL ALTO, y su mayoría son proveedores del sector alimentario, como materia prima a utilizar en las cocinas del grupo. Entre los mismos se encuentran desde grandes cadenas de suministros de alimentos hasta proveedores de productos locales de primera calidad y proveedores muy especializados en algunos productos para platos o menús concretos. Todos los proveedores con los que trabaja GRUPO EL ALTO disponen de registro sanitario y cumplen todas las directrices establecidas por el sistema de control APPCC, implantado en las cocinas del Grupo. Se mantienen los proveedores del 2023 casi en su totalidad, por lo que el porcentaje de proveedores locales sigue siendo 91%, propiciando el KM0.

## PROVEEDORES DE ALIMENTACIÓN

Entre las principales tipologías de proveedores de alimentos de GRUPO EL ALTO se encuentran:

- Frutas y verduras
- Productos cárnicos
- Pescados y mariscos
- Coloniales
- Congelados
- Delicatessen
- Aceites
- Arroz
- Químicos
- Croquetas
- Quesos
- Panadería/Pastelería
- Cafés

PAGOS PROVEEDORES	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Pagos a proveedores (€)	916.022 €	313.794 €	1.376.307 €	4.194.897 €	4.408.364 €	3.330.017,90€
Coste proveedores carburantes (€)	17.257 €	2.668 €	18.109 €	26.780 €	25.486 €	34.236,99 €
Coste subcontratacion (€)	102.876 €	32.939 €	0 €	418.497 €	166.745 €	111.486,86€
Coste en gestión de residuos (€)	2.741 €	4.211 €	889 €	6.396 €	6.576 €	5.444,91 €
% PROVEEDORES LOCALES	85%	88%	89%	89%	91%	91%
% PROVEEDORES NO LOCALES	15%	12%	11%	6%	9%	9%

# Cadena de suministro



## Cadena de suministro (GRI-2-1) (GRI-2-6)

### ALMACÉN Y COCINAS CENTRALES

GRUPO EL ALTO desde hace unos años, dispone de una nave junto a la cocina central como almacén central, en Rafelbuñol, donde se almacena con eficiencia todo el material para los eventos que se realizan. De esta forma centralizamos las operaciones y la logística del grupo, aumentar la eficiencia, uno de nuestros objetivos principales del sistema de gestión. En esta nave tenemos almacenado el mobiliario y menaje necesarios para dar servicio a nuestros eventos, con servicios para hasta 1.500 personas.

Además, disponemos de un departamento de calidad supervisado por una ingeniera agrónoma, ubicado en nuestra sede central cuyo objetivo es actualizar y controlar todo el sistema APPCC mencionado (análisis de peligros y puntos críticos de control).

Nuestro objetivo es lograr un sistema de autocontrol, según regla 852/2004 del Parlamento Europeo relativas a la higiene de los productos alimenticios. Por esta razón hemos implementado los controles de calidad en nuestras cocinas y almacenes. Los controles son los siguientes: recepción de mercancías y el almacenamiento de control, temperaturas de equipos y almacenes refrigeración, nivel de cloro agua de red, control de limpieza, control de manejo de alimentos, temperatura en la fabricación y control de productos acabados, etc. Estos controles se llevan a cabo tanto dentro como fuera de nuestras instalaciones.

En 2024 se compra nueva maquinaria para la cocina, para propiciar el ahorro energético, como un nuevo horno de convección.

# Cambios significativos



## Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro (GRI-2-1) (GRI-2-6)

### AMPLIACION Y MEJORA DE INSTALACIONES

Mejora de instalaciones y zona de cocina en La Barraca.

Remodelación cocinas Aldamar

Remodelación de pequeños acondicionamientos y restauraciones en Aldamar.

### AUMENTO DE LA EFICACIA ENERGÉTICA

Instalación de horno de convección en Rafelbunyol

Sustitución paulatina de luminarias por led en las distintas instalaciones.

Disminución de los viajes de transporte de menaje mediante la adquisición de nuevo material para las masías.

### MEJORA DE PRODUCTOS/CADENA DE SUMINISTRO

Ampliación de nuestra oferta de menús y productos ecológicos, de kilómetro cero, habiéndose procedido a la eliminación total de elementos de plástico de un solo uso en los eventos. En 2024 se ha trabajado con los proveedores para optimizar las entregas en los eventos y reducir la huella de carbono de los transportes.

### DESPERDICIO ALIMENTARIO

Se han incorporado protocolos para la reducción del desperdicio alimentario, especialmente en restaurantes.

No se permite que en los eventos los asistentes se lleven los sobrantes de las comidas por las especiales características de estos servicios.

Además, se ha realizado acciones como: Reducción de envases del producto químico de limpieza mediante la utilización de oxígeno activo en Rafelbunyol, Disminución de los viajes de transporte de menaje mediante la adquisición de nuevo material para las masías, es decir, durante el año se compró mucho material de decoración de bufets, mantelería, y menaje de mobiliario y cubertería. Con esta dotación las masías ganan independencia ya que no tienen que depender del almacén de logística central que en cada evento tenía que hacer un viaje para suministrar dicho material.



# Gestión de riesgos y aspectos ambientales



## Principio o enfoque de precaución (GRI-2-25) (GRI-2-27)

GRUPO EL ALTO tiene sus propias cocinas centrales con autorización de salud pública N° 26.10857/V.

Éstas se ubican en Rafelbunyol (Valencia) y nos permiten ofrecer todo tipo de servicios de catering en la región de Valencia y toda España: multitud de eventos, así como grandes eventos deportivos, privados o corporativos que tienen hasta más de 2.000 personas por sesión. Nuestra empresa implementó hace diez años un sistema de control llamado APPCC para garantizar la calidad y la seguridad de todos nuestros productos. Llevamos los registros de trazabilidad necesarias desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final. Para transportar nuestros productos desde nuestro centro de producción central hasta el destino final, disponemos del material necesario para respetar en todo momento la cadena de frío y así conservar en excelentes condiciones hasta su consumo final.

GRUPO EL ALTO además disponen de otra cocina en Masía Aldamar (Chiva), a 15 km de Valencia y 2 km del Circuito Ricardo Tormo (Ceste) y otra en Huerto Barral-Boluda (Picaña) . Todas ellas están disponibles en todo momento para apoyar a cualquiera de nuestros eventos, para garantizar el éxito necesario de nuestros clientes. Todas nuestras cocinas han sido diseñadas de acuerdo a la legislación sanitaria y equipadas con dispositivos de control de calidad.

## ASPECTO ECONÓMICO

Además, disponemos de un sistema de control de riesgos económicos que nos aporta garantías en términos de rentabilidad económica, impacto ambiental y social.

## ASPECTO SOCIAL

Valorando los efectos negativos que pueden provocar las decisiones empresariales y que pueden empeorar las relaciones laborales con los trabajadores y sus familias, también hacía las personas de los grupos de interés y sociedad en general.



# Afiliaciones a asociaciones

## Afiliación a asociaciones (GRI-2-28)

GRUPO EL ALTO está presente en diversas asociaciones empresariales y colabora en la medida de lo posible para su correcto desarrollo y para que cada una de ellas alcance sus objetivos y metas.



Club Marketing Mediterráneo



federación empresarial hostelería Valencia



INSTITUTO VALENCIANO PARA EL ESTUDIO DE LA EMPRESA FAMILIAR





# Participación de los grupos de interés

## Nuestros grupos de interés (GRI-2-29) (GRI-3-1)

La organización entiende que forman parte de sus grupos de interés aquellos colectivos que puedan influir o a los que afectan las decisiones estratégicas de la empresa. Se ha realizado una revisión de las necesidades y expectativas de los grupos de interés sobre la realizada en 2024. Se ha realizado una revisión sin cambios del DAFO del entorno.

GRUPOS DE INTERÉS IDENTIFICADOS	
<b>Internos</b>	Dirección
	Trabajadores
<b>Externos</b>	Proveedores
	Asociaciones empresariales y colaboradores
	Clientes particulares
	Clientes particulares de restaurante
	Socios del ateneo
	Clientes de empresa/instituciones
	Administración pública
	Asociaciones/sociedad
	Vecinos
	Propietarios de los locales
	Competencia
	Entidades financieras
	Entidades de formación/personal en prácticas



# Participación de los grupos de interés



## Enfoque para la participación de los grupos de interés (GRI-2-29)

La empresa dispone de una estrategia de comunicación con las partes interesadas para dar respuesta a los diferentes temas, ya sea de manera directa o de forma indirecta mediante la publicación de información en la web de la empresa o de sus redes sociales. La Memoria de Sostenibilidad es un documento público, disponible a través de la página web de la empresa.



## Definición de los contenidos de los informes y las Coberturas del tema

La memoria de sostenibilidad se ha realizado conforme a la información y los indicadores establecidos en la guía de referencia del “GRI STANDARS” opción esencial y los asuntos relevantes derivados de nuestro estudio de materialidad.

Para la definición de la materialidad se ha seguido el siguiente proceso:

1. Identificación de los aspectos más relevantes en materia de sostenibilidad, en base al análisis de riesgos, al análisis del entorno, a la evaluación de aspectos ambientales, a los intereses y expectativas de los grupos de interés y al riesgo para la empresa.
2. Los distintos aspectos se han agrupado según los estándares de GRI, con el fin de que el resultado de la evaluación sea acorde con las Coberturas de los temas.
3. Correlación de los ODS con los distintos temas materiales
4. Determinación de cuáles son materiales, y por tanto, se incluirán en la memoria, basándose en la metodología de evaluación que se describe a continuación.
5. Selección como Temas Materiales a aquellos que han resultado con puntuación superior a 30 puntos según metodología desarrollada
6. Priorización de los ODS en base a los temas materiales seleccionados.

GRUPO EL ALTO focalizará su actividad sobre aquellos temas materiales y ODS que han obtenido mayor puntuación tras la evaluación realizada. No obstante, siempre que la capacidad de influencia y los recursos de la empresa lo permitan, se trabará sobre los temas materiales y ODS que, sin haber sido priorizados, se considere oportuno.

Se ha revisado la evaluación realizada en 2023, sin que se detecten modificaciones, siendo válida para el Plan de Sostenibilidad 2024 los mismos resultados.

# Determinación de temas materiales

## Metodología de selección de temas materiales y priorización de ODS (GRI-3-1)

### PROCESO DE EVALUACIÓN DE LOS ODS CON RESPECTO A LOS IMPACTOS

La primera parte de la evaluación de los ODS se realizará en base a la evaluación de los ASPECTOS (derivados de los RIESGOS y según el IMPACTO que pueden generar) identificados, estableciendo posteriormente una correlación entre Impacto – ODS.

Se agruparán lo distintos aspectos según los grupos materiales definidos por el Estándar GRI, con el fin de simplificar su evaluación, facilitar su seguimiento e inclusión en la memoria de sostenibilidad.

Posteriormente, se correlacionarán los temas materiales con los ODS correspondientes para dicha empresa.

Se proponen los siguientes criterios de evaluación del impacto (ambiental o para las personas). Se indicará en la evaluación con color negro si se ha considerado impacto negativo y con color verde si se ha considerado impacto positivo. En el caso de que para un mismo aspecto puedan conjugarse tanto impactos positivos como negativos, se seleccionará el positivo.

Criterios de evaluación de **ASPECTOS NEGATIVOS**:

1. **Gravedad** del impacto.
2. **Dificultad** de corrección del impacto.
3. **Probabilidad** de que ocurra el impacto.

Bajo: 1 pto. Medio: 5 ptos. Alto: 10 ptos.

Se priorizarán los impactos más graves y muy probables. Sin embargo, los impactos más graves deben priorizarse aunque sean poco probables.

Criterios de evaluación de **ASPECTOS POSITIVOS**:

1. **Relevancia** del impacto.
2. **Facilidad** de influencia sobre el impacto.
3. **Frecuencia** en la que aparece el impacto.

Bajo: 1 pto. Medio: 5 ptos. Alto: 10 ptos.

Se priorizarán los aspectos más relevantes y muy frecuentes. Sin embargo, los aspectos más relevantes deben priorizarse aunque sean poco frecuentes.

Se evaluarán teniendo en cuenta tanto las situaciones normales como las anormales y de emergencia.

En el caso de que un aspecto no se pudiera dar de ninguna manera, podrá evaluarse como 0 en todos los apartados.

### PROCESO DE EVALUACIÓN DE LOS ODS CON RESPECTO A LOS RIESGOS PARA LA EMPRESA (AMENAZAS Y OPORTUNIDADES).

Reputación.

Riesgos financieros.

Riesgos legales.

Riesgos para los procesos.

Riesgos para la continuidad empresarial.

Riesgos para la contratación o retención de personal.

Riesgos para la productividad de los empleados

Se valorará si genera un riesgo positivo para la empresa con + 10, si genera un riesgo negativo con + 5 y si no genera riesgo para la empresa se asignará un valor de 0.

Priorizaremos las oportunidades sobre las amenazas

### PROCESO DE EVALUACIÓN DE LOS ODS CON RESPECTO A LAS PARTES INTERSADAS

Se realizará una valoración subjetiva según las necesidades y expectativas identificadas para las distintas partes interesadas. Se priorizarán las valoraciones de las partes interesadas de influencia directa por y sobre la empresa (dirección, trabajadores, clientes, vecinos) frente al resto.

Para priorizar a estos cuatro grupos se valorará con 2 frente a 1 puntos para el resto.

Se asignará 1, 5 ó 10 puntos si se considera que el interés/expectativa relacionado es bajo, medio o alto. En caso de no identificarse el aspecto con una expectativa o necesidad se asignará un valor de 0.

El resultado final será el producto de los dos valores anteriores.

### RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

Todos aquellos temas materiales cuyo resultado sea superior a 45 serán abordados en la Memoria de Sostenibilidad de la empresa.

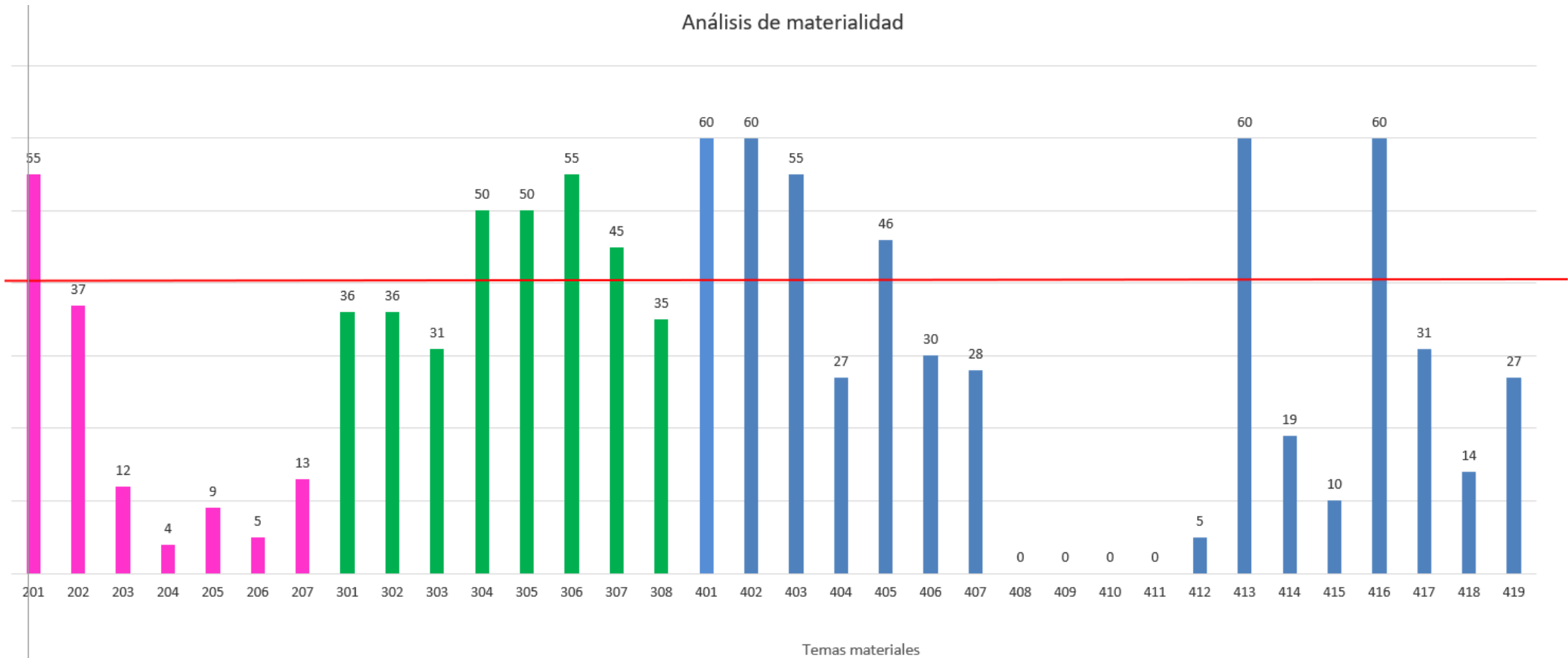
Los ODS relacionados con los temas materiales con puntuación superior a 45 se priorizarán en el Plan de Sostenibilidad de la empresa.

Posteriormente, se ordenarán los ODS seleccionados según la puntuación total obtenida de la suma de los puntos de los temas materiales con los que tienen correlación. El objetivo es que la empresa pueda priorizar los ODS con más puntuación, aunque deberá trabajar en todos ellos. La empresa podrá trabajar en otros temas materiales, así como en otros ODS, si bien deberá realizar una priorización según el resultado de la evaluación.

# Análisis de materialidad

## Lista de temas materiales (GRI-3-2)

A continuación, se incluye el análisis de materialidad y selección de los ODS realizado tras el análisis de los resultados del desempeño de 2024 y con el fin de realizar el Plan de Sostenibilidad 2025 que se incluye anexo a la presente memoria.



# Análisis de materialidad

## Lista de temas materiales y ODS seleccionados (GRI-3-2) (GRI-3-3)

Los ODS sobre los que se trabajará en 2025 y para los cuales se ha definido el Plan de Sostenibilidad 2025 se enumeran a continuación..

TEMAS MATERIALES	1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO	7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES	13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOS OBJETIVOS
201 <b>Desempeño económico</b>																	
304 <b>Biodiversidad</b>																	
305 <b>Emisiones</b>																	
306 <b>Residuos</b>																	
307 <b>Cumplimiento ambiental</b>																	
401 <b>Empleo</b>																	
402 <b>Relaciones trabajador - empresa</b>																	
403 <b>Salud y seguridad en el trabajo</b>																	
405 <b>Diversidad e igualdad de oportunidades</b>																	
413 <b>Comunidades locales</b>																	
416 <b>Salud y seguridad de los clientes</b>																	



## Plan de Sostenibilidad 2025

GRUPO EL ALTO ha definido un PLAN DE SOSTENIBILIDAD, basado en la evaluación de la materialidad realizada y en la priorización de los ODS resultante de la misma. De los 17 ODS, se ha priorizado 7, lo que hace que la empresa esté comprometida con acciones que contribuyen a 7 de los 17 ODS.

Para todos los ODS sobre los que se trabaja se han seleccionado las metas sobre las que GRUPO EL ALTO puede tener influencia y se han establecido OBJETIVOS y ACTUACIONES concretas. Algunas de estas actuaciones son continuas, manteniéndose a lo largo del tiempo en la empresa, mientras que otras son de nueva implantación.

El Plan de Sostenibilidad se revisa de forma anual por el Comité de Sostenibilidad de GRUPO EL ALTO, realizándose un seguimiento semestral del mismo



## 5. GRI200: Dimensión económica



# Dimensión económica



## ENFOQUE DE GESTIÓN ECONÓMICA (GRI-202-1)

Nuestro enfoque a nivel económico se basa en los siguientes factores:

- ✓ **Clientes:**
  - Captación de nuevos clientes gracias a nuestra experiencia, la calidad de nuestros productos y/o servicios y presencia en redes para darnos a conocer.
  - Fidelización de nuestros clientes mediante políticas de transparencia y garantía de nuestros servicios y/o productos.
- ✓ **Calidad de servicio:**
  - Con objetivos de mejora continua.
  - Certificación de nuestro sistema de gestión integrado.
- ✓ **Impuestos:**
  - Cumplimiento de nuestras obligaciones tributarias.

## VALOR ECONÓMICO GENERADO Y DISTRIBUIDO (GRI-201-1)

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Valor económico generado (€) - Importe neto cifra negocio (ingresos)	3.507.976	766.923	2.242.340	7.693.590	6.387.964	5.476.719,30 €
Empleados: Gastos de personal (€)	1.414.759	515.792	951.270	2.130.009	2.103.657	1.925.171,00 €
Amortizaciones y depreciaciones (€)	130.515	144.828	125.064	186.088	176.112	209.911,37 €

## ENFOQUE DE GESTIÓN DE PRESENCIA EN EL MERCADO (GRI-202)

La situación global se caracteriza por la necesidad de que la sociedad en general y de la hostelería en concreto realicen cada vez más actuaciones comprometidas con la sociedad y con el medio ambiente. En esa línea GRUPO EL ALTO, desarrolla actuaciones basadas en sus valores más reconocidos:

- Cocina de calidad.
- Imagen de empresa reconocida.
- Nuestro público objetivo: clientes de alto poder adquisitivo.
- Eventos en espacios singulares.
- Calidad en el servicio.
- Desarrollo en catering para grandes empresas y corporaciones.
- Experiencia y capacidad en grandes eventos culturales, deportivos etc.
- Menús y productos sostenibles: km0, comercio justo, ecológicos...

La estrategia de GRUPO EL ALTO se basa en aprovechar esta oportunidad: posicionando en el mercado con reconocido prestigio como empresa comprometida y líder en el desempeño de sus actividades incluyendo un enfoque hacia la sostenibilidad de los servicios y productos

# Dimensión económica



## **Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente a salario mínimo local (GRI-202-1)**

Tanto en aspectos retributivos, como en la selección de los miembros del equipo humano se aplican los valores de “no discriminación” e “igualdad de oportunidades”. Lo que además en la paridad existentes entre sexos en la plantilla de GRUPO EL ALTO, teniendo en platilla fija más mujeres que hombres.

La generación de actividad económica, también la contribución al desarrollo local y la promoción y formación de sus habitantes. Se colabora con centros educativos para que los alumnos realicen prácticas eventuales y se contrata población local.

## **Alto directivo procedente de la comunidad local (GRI-202-2)**

En GRUPO EL ALTO se promueve la contratación de la zona geográfica, promoviendo que todos los trabajadores puedan desarrollar su carrera profesional y alcanzar diferentes puestos de más responsabilidad dentro del grupo. Todos los directivos son de Valencia.

## **Enfoque de gestión de impactos económicos indirectos (GRI-203)**

Además de los impactos económicos directos que produce GRUPO EL ALTO como consecuencia del desarrollo de su actividad, también se producen impactos indirectos que afectan a otros grupos de interés, principalmente en su entorno más inmediato (decoradores, floristerías, grupos musicales, fotógrafos, ...).

## **Inversiones en infraestructuras apoyadas (GRI-203-1)**

El grupo ha realizado inversiones continuas en la mejora de sus instalaciones y pretende seguir realizando inversiones en eficiencia energética con la instalación de placas solares en las instalaciones de su propiedad.

## **Impactos económicos indirectos (GRI-203-2)**

Las compras que se realizan en GRUPO EL ALTO, se traducen en crecimiento de la zona geográfica, ya que se da prioridad a aquellos proveedores “locales” (Km 0), para fomentar la economía local y reducir el impacto de las emisiones derivadas del transporte.

# Dimensión económica



## **Enfoque de gestión en prácticas de adquisición (GRI-204)**

La cadena de suministro de la organización queda descrita en el apartado 102-9 del presente informe.

## **Gasto correspondiente a proveedores locales (GRI-204-1)**

GRUPO EL ALTO intenta crear un valor añadido en la su zona, por lo que se trabaja siempre que sea posible con proveedores locales, situados a menos de 100km de nuestras cocinas.

## **Enfoque de gestión en anticorrupción (GRI-205)**

Los valores de GRUPO EL ALTO de los que todos los trabajadores son informados y sensibilizados promueve la lucha contra la corrupción. No se han identificado riesgos asociados a la corrupción.

## **Incidentes de corrupción (GRI-205-3)**

GRUPO EL ALTO no ha sido informada a través de los diferentes canales de comunicación de los que dispone de ningún caso de corrupción durante el ejercicio 2021, ni se ha producido ninguna resolución judicial al respecto.

## **Enfoque de gestión en competencia desleal (GRI-206)**

Los valores de GRUPO EL ALTO de los que todos los trabajadores son informados y sensibilizados promueve la lucha contra la competencia desleal.

## **Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal (GRI-206-1)**

No se han dado acciones judiciales hasta el momento por competencia desleal, ni se observan prácticas en el mercado que sean susceptibles de preocupación por un tercero o alguna parte interesada.

## 6. GRI 300: Dimensión ambiental



# Dimensión ambiental



## Enfoque de gestión de materiales (GRI-301)

La actividad del grupo genera un impacto ambiental relativo en el entorno y en la sociedad, ya que principalmente su afección es a través de la generación de residuos y el consumo de recursos y productos alimentarios principalmente.

### Materiales utilizados, por peso o volumen (GRI-301-1)

En la tabla se muestra la evolución del consumo de recursos en los últimos años. Como puede observarse, los consumos en general han aumentado, debido al incremento en la actividad de la empresa, que prácticamente se ha duplicado.

El papel se utiliza principalmente en oficinas y el plástico se utiliza principalmente para envasar los alimentos, tanto con plástico de tipo film o para envasar al vacío. Se están eliminando el menaje de plástico de un solo uso, a pesar del incremento en la producción, utilizándose en su lugar elementos biodegradables, lo que puede evidenciarse por el alto incremento en consumo de papel. Sí que se ha incrementado en uso de plásticos en cocina, por el incremento del número de servicios realizado. El Gas se utiliza como suministro para las cocinas y el gasoil y la gasolina para el transporte en furgonetas tanto del menaje y decoración como de la comida a los eventos.

### Porcentaje de los materiales utilizados que son materiales reciclados (GRI-301-2)

El papel que se utiliza en oficinas es 100% de origen reciclado. Debido al tipo de sector, alimentación, las posibilidades de utilización de materiales reciclados son limitadas.

### Residuos por tipo y método de eliminación (GRI-306-2)

#### Residuos peligrosos

GRUPO EL ALTO genera algunos residuos peligrosos como tubos fluorescentes o equipos informáticos, neveras o congeladores, que son retirados por los propios fabricantes o llevados al ecoparque del municipio. Los residuos peligrosos derivados del mantenimiento de los vehículos son gestionados a través de los talleres en donde se llevan a cabo las actividades de mantenimiento y reparación.

#### Residuos no peligrosos

En cuanto a los residuos no peligrosos, destacar el aceite usado de las freidoras, que es gestionado a través de gestor autorizado RECICLACEITE que lo retira periódicamente. El resto de los residuos generados se gestionan por los servicios municipales de recogida de residuos en los puntos donde se generan.

# Dimensión ambiental



Consumo de materiales/residuos generados	2021	2022	2023	2024
<b>Total Papel (Kg)</b>	<b>1.528,01</b>	<b>7.596,33</b>	<b>9.345.35</b>	<b>7.487,24</b>
<b>Total Plástico (Kg)</b>	<b>1.104,43</b>	<b>3.303,47</b>	<b>4.136,02</b>	<b>4.974,54</b>
<b>Aceite cocina (litros) (residual gestionado)</b>	<b>1.150</b>	<b>1.640</b>	<b>1.620</b>	<b>1.444</b>
<b>Gasoil (litros)</b>	<b>7.850,61</b>	<b>16.854</b>	<b>18.700</b>	<b>17.709</b>
<b>Gasolina (litros)</b>	<b>1.823,36</b>	<b>2.810,00</b>	<b>1.875</b>	<b>1.843</b>
<b>Gas natural (m<sup>3</sup>)</b>	<b>-</b>	<b>36.298</b>	<b>38.188</b>	<b>30.049</b>
<b>Gas butano (kg)</b>	<b>625</b>	<b>1.750</b>	<b>1.965</b>	<b>1020</b>
<b>Gas propano (kg)</b>	<b>1.944</b>	<b>3.455</b>	<b>1.206</b>	<b>383</b>
<b>Vidrio (número de botellas)</b>	<b>15.324</b>	<b>31.321</b>	<b>22.474</b>	<b>20.379</b>

El cálculo de la generación de residuos es complicado debido a la actividad desarrollada por el Grupo. La estimación de los residuos generados se realiza en base a los consumos de materias que los generan. No es posible determinar la generación de consumo de residuos tales como el orgánico o la basura mezclada. El aceite residual se gestiona a través de gestor autorizado, por lo que se tienen datos de las cantidades generadas. Por lo general, todos los valores han bajado respecto a 2023.

# Dimensión ambiental



## Consumo energético en la organización (GRI-302-1)

El consumo de la energía cuantificado corresponde a la utilizada en oficinas, cocinas y centros en los que GRUPO EL ALTO tiene en propiedad o en gestión. Para los eventos realizados en instalaciones que no son propiedad de GRUPO EL ALTO o cuya gestión no está cedida, no es posible cuantificar la energía consumida.

Se puede apreciar un incremento en los consumos de energía eléctrica, pese a las medidas de ahorro energético implantadas, pendiente ver la evolución en 2025 e implantación de más acciones de control. El consumo de gas a disminuido sensiblemente, gracias a la optimización de las cocinas.

## Consumo de energía fuera de la organización (GRI-302-2)

Los consumos de energía fuera de la organización son los asociados al transporte de menaje, decoración y comida a los lugares donde se desarrollan los eventos, tanto de vehículos propios como los utilizados mediante renting para la logística. Respecto al resto de consumos que tienen lugar en los emplazamientos donde se desarrollan los eventos y que no son propiedad de GRUPO EL ALTO no es posible su cuantificación.

## Intensidad de la energía (GRI-302-3)

Se ha calculado la intensidad de la energía teniendo en cuenta como valor de referencia la facturación. Como puede comprobarse, la ratio ha aumentado ligeramente, debido a la bajada de facturación frente al mantenimiento de las mismas instalaciones

	INTENSIDAD DE LA ENERGÍA			
	2021	2022	2023	2024
Consumo (KW/h)	161.514,34	226.215,75	208.735,00	210.978,5
Facturación (Euros)	2.242.340,00	7.693.590,00	6.387.964,00	5.162.682
Ratio	0,072	0,029	0,033	0,04

CONSUMO ENERGÍA ELECTRICA (KWh)				
Centro	2021	2022	2023	2024
Cocina Central - oficinas	67.210,00	95.739,90	94.098,00	98.544,5
Almacén Rafelbunyol	6.751,00	29.952,85	25.664,00	23.666
Masía ALDAMAR	82.740,00	97.207,00	85.345,00	84.025
LA BARRACA	4.802,00	3.316,00	3.628,00	4.595
<b>TOTAL</b>	<b>161.514,34</b>	<b>226.215,75</b>	<b>208.735,00</b>	<b>210.978,5</b>

CONSUMO COMBUSTIBLE				
	2021	2022	2023	2024
Gasoil (litros)	7.851	16.854	18.700	17.709
Gasolina (litros)	1.823	2.810	1.875	1.843
<b>TOTAL (LITROS)</b>	<b>9.674</b>	<b>19.664</b>	<b>20.575</b>	<b>19.552</b>

CONSUMO GAS (KWh) *				
TIPO GAS	2021	2022	2023	2024
Gas natural	0	424.687	438.055	351573,3
Gas propano	26.020	46.111	16.142	13647,6
Gas butano	8.000	22.400	25.152	4902,4
<b>TOTAL</b>	<b>34.020</b>	<b>493.198</b>	<b>479.349</b>	<b>370123,3</b>

\*Factores de conversión: gas natural 1 m3= 11,7 KWh; gas propano 1 Kg = 13,38 KWh; gas butano 1 Kg = 12,8KWh.

# Dimensión ambiental



## Enfoque de gestión de las emisiones (GRI-305)

Las emisiones que contribuyen a los Gases de Efecto Invernadero (GEI) provienen prácticamente en su totalidad del transporte que se realiza entre las cocinas y los emplazamientos donde se llevan a cabo los eventos. Debidas a la emisión de CO2 derivada de la combustión de los vehículos del Grupo. Las emisiones de los vehículos que transportan las materias primas a nuestras instalaciones pertenecen a nuestros proveedores y no disponemos de suficientes datos para su consideración. Las emisiones y, por tanto, la huella de carbono de la organización se ha incrementado con respecto a 2023 en términos absolutos. El ratio que relativiza la huella de carbono en base a la facturación (toneladas de CO2eq/facturación en miles de euros) continúa aumentando a pesar de las medidas implantadas por la empresa. Se tomará más acciones de reducción de consumos para 2025.

## Emisiones directas de GEI (Alcance 1) (GRI-305-1)

Se consideran emisiones directas de alcance 1, aquellas que proceden de las actividades que la organización controla, como el consumo de combustible de los vehículos utilizados por los miembros de la organización. Para realizar el cálculo de la huella de carbono debida a los desplazamientos en vehículos se tiene en cuenta el consumo de combustible y el factor de emisión publicado por el MITECO.

## Emisiones indirectas de GEI (Alcance 2) (GRI-305-2)

Se consideran emisiones indirectas de alcance 2, las derivadas de la actividad de GRUPO EL ALTO, pero generadas por otras entidades, como el consumo de electricidad o el calor, vapor y refrigeración que se adquieren de manera externa.

La electricidad que se consume proviene de la red eléctrica, y se ha utilizado para el cálculo los diferentes factores de conversión publicados por el MITECO, según la comercializadora que dispone cada centro. Hay que destacar que **todos los centros excepto La Barraca cuentan con suministro energético proveniente de fuentes renovables.**

HUELLA DE CARBONO (t CO2 e)				
	2021	2022	2023	2024
Alcance 1	31,52	142	140,65	168,07
Alcance 2	1,11	0,89	0,87	1,24
<b>TOTAL</b>	<b>32,63</b>	<b>143</b>	<b>141,52</b>	<b>169,3</b>

RATIO HUELLA DE CARBONO (t CO2 e/miles de euros)				
	2021	2022	2023	2024
<b>TOTAL</b>	<b>0,0146</b>	<b>0,0156</b>	<b>0,0182</b>	<b>0,0327</b>

Cálculos basados en los Factores de Emisión 2024 del Ministerio para la Transición Ecológica

# Dimensión ambiental



## Huella de carbono (GRI-305)

A continuación, se incluyen los resultados del cálculo de la huella de carbono realizados utilizando la calculadora del Ministerio de Transición Ecológica.

HUELLA DE CARBONO 2021

		kg CO <sub>2</sub>	g CH <sub>4</sub>	g N <sub>2</sub> O	kg CO <sub>2</sub> e
EMISIONES DIRECTAS (ALCANCE 1)	Instalaciones fijas	7.638,40	0,00	0,00	7.638,40
	Transporte por carretera <sup>(1)</sup>	23.609,35	498,03	979,81	23.882,94
	Transporte ferroviario, marítimo y aéreo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Funcionamiento de maquinaria	0,00	0,00	0,00	0,00
	Fugitivas - climatización y refrigeración	-	-	-	0,00
	Proceso	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>31.247,75</b>	<b>498,03</b>	<b>979,81</b>	<b>31.521,35</b>
EMISIONES INDIRECTAS ELECTRICIDAD Y OTRAS ENERGÍAS (ALCANCE 2)	Electricidad edificios <sup>(2)</sup>	-	-	-	1.114,06
	Electricidad vehículos <sup>(2)</sup>	-	-	-	0,00
	Calor, vapor, frío, aire comprimido	-	-	-	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.114,06</b>
<b>TOTAL</b>	<b>31.247,75</b>	<b>498,03</b>	<b>979,81</b>	<b>32.635,41</b>	

HUELLA DE CARBONO 2022

		kg CO <sub>2</sub>	g CH <sub>4</sub>	g N <sub>2</sub> O	kg CO <sub>2</sub> e
EMISIONES DIRECTAS (ALCANCE 1)	Instalaciones fijas	92.753,83	6.794,99	0,00	92.944,09
	Transporte por carretera <sup>(1)</sup>	48.215,91	789,57	2.061,83	48.794,41
	Transporte ferroviario	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte marítimo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte aéreo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Funcionamiento de maquinaria	0,00	0,00	0,00	0,00
	Fugitivas - climatización y refrigeración	-	-	-	0,00
	Proceso	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>140.969,74</b>	<b>7.584,56</b>	<b>2.061,83</b>	<b>141.728,50</b>
EMISIONES INDIRECTAS ELECTRICIDAD Y OTRAS ENERGÍAS (ALCANCE 2)	Electricidad edificios <sup>(2)</sup>	-	-	-	895,32
	Electricidad vehículos <sup>(2)</sup>	-	-	-	0,00
	Calor, vapor, frío, aire comprimido	-	-	-	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>895,32</b>
<b>TOTAL</b>	<b>140.969,74</b>	<b>7.584,56</b>	<b>2.061,83</b>	<b>142.623,82</b>	

HUELLA DE CARBONO 2023

		kg CO <sub>2</sub>	g CH <sub>4</sub>	g N <sub>2</sub> O	kg CO <sub>2</sub> e
EMISIONES DIRECTAS (ALCANCE 1)	Instalaciones fijas	89.190,15	7.008,88	0,00	89.385,69
	Transporte por carretera <sup>(1)</sup>	50.701,28	494,80	2.021,58	51.266,97
	Transporte ferroviario	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte marítimo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte aéreo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Funcionamiento de maquinaria	0,00	0,00	0,00	0,00
	Fugitivas - climatización y refrigeración	-	-	-	0,00
	Proceso	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>139.891,42</b>	<b>7.503,68</b>	<b>2.021,58</b>	<b>140.652,66</b>
EMISIONES INDIRECTAS ELECTRICIDAD Y OTRAS ENERGÍAS (ALCANCE 2)	Electricidad edificios <sup>(2)</sup>	-	-	-	874,35
	Electricidad vehículos <sup>(2)</sup>	-	-	-	0,00
	Calor, vapor, frío, aire comprimido	-	-	-	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>874,35</b>
<b>TOTAL</b>	<b>139.891,42</b>	<b>7.503,68</b>	<b>2.021,58</b>	<b>141.527,01</b>	

HUELLA DE CARBONO 2024

		kg CO <sub>2</sub>	g CH <sub>4</sub>	g N <sub>2</sub> O	kg CO <sub>2</sub> e
EMISIONES DIRECTAS (ALCANCE 1)	Instalaciones fijas	119.152,71	5.625,17	0,00	119.310,22
	Transporte por carretera <sup>(1)</sup>	48.180,94	557,79	2.137,58	48.763,02
	Transporte ferroviario	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte marítimo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Transporte aéreo	0,00	0,00	0,00	0,00
	Funcionamiento de maquinaria	0,00	0,00	0,00	0,00
	Fugitivas - climatización y refrigeración	-	-	-	0,00
	Proceso	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>167.333,65</b>	<b>6.182,96</b>	<b>2.137,58</b>	<b>168.073,23</b>
EMISIONES INDIRECTAS ELECTRICIDAD Y OTRAS ENERGÍAS (ALCANCE 2)	Electricidad edificios <sup>(2)</sup>	-	-	-	1.240,65
	Electricidad vehículos <sup>(2)</sup>	-	-	-	0,00
	Calor, vapor, frío, aire comprimido	-	-	-	0,00
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1.240,65</b>
<b>TOTAL</b>	<b>167.333,65</b>	<b>6.182,96</b>	<b>2.137,58</b>	<b>169.313,88</b>	

# Dimensión ambiental



## Enfoque de gestión del agua (GRI-303)

El agua consumida en la actividad de GRUPO EL ALTO es principalmente el agua utilizada en cocina, tanto para la preparación y limpieza de alimentos, como la correspondiente a aseos y limpieza de instalaciones.

Puede observarse una disminución del consumo de agua, debida a la optimización de procesos en la cocina central.

### Extracción de agua por fuente (GRI-303-1)

En la organización no se produce extracción de agua por fuente: el agua proviene de la red de suministro municipal.

### Fuentes de agua afectadas significativamente (GRI-303-2)

No se han afectado fuentes.

### Agua reciclada y reutilizada (GRI-303-3)

No se ha reutilizado agua durante el período 2022.

### Enfoque de gestión de la biodiversidad (GRI-304)

GRUPO EL ALTO, tiene como premisa no alterar modificar los entornos en los que trabaja, gestionando su actividad de manera compatible y respetuosa con los mismos.

### Centros operativos propias, arrendadas o gestionadas, que sean adyacentes, contengan o estén ubicadas en áreas protegidas o de gran valor para la biodiversidad (GRI-304-1)

Algunas de las instalaciones donde se desarrollan eventos se enmarcan en entorno de gran riqueza paisajística y biodiversidad, intentando por parte de GRUPO EL ALTO, afectar lo menos posible a estas zonas y aportar posibles mejoras para su protección y conocimiento.

Centro	CONSUMO AGUA (m <sup>3</sup> )			
	2021	2022	2023	2024
Cocina Central - oficinas	213	1.344	630	610
Almacén Rafelbunyol	54	263	439	423
Masía ALDAMAR	502	1.143	1381	1396
<b>TOTAL</b>	<b>769</b>	<b>2.750</b>	<b>2.450</b>	<b>2.429</b>

# Dimensión ambiental



## **Impactos significativos de las actividades, productos y servicios sobre la biodiversidad (GRI-304-2)**

Para valorar los impactos que se generan durante la ejecución de la actividad o la prestación del servicio se realiza una identificación y evaluación de los aspectos ambientales generados.

Todos estos impactos son temporales y reversibles, están controlados mediante procedimientos de gestión ambiental y dejan huella en el entorno y la biodiversidad.

## **Hábitats protegidos o restaurados (GRI-304-3)**

Durante 2024 no se han realizado servicios en áreas protegidas ni restauraciones.

## **Enfoque de gestión de efluentes y residuos (GRI-306)**

La mayoría de los residuos generados en las cocinas y en las instalaciones donde se llevan a cabo los eventos, son separados y depositados en los contenedores municipales correspondientes para su gestión a través de los servicios municipales de residuos de cada municipio en el que se trabaja. Únicamente el aceite usado de las freidoras en gestionado a través de un gestor específico autorizado al efecto y que retira el aceite de forma periódica para su reciclaje.

## **Descarga de agua por calidad y destino (GRI-306-1)**

El grupo no genera aguas residuales peligrosas, el agua consumida se destina de forma exclusiva a cocinar y a uso sanitario, estando conectada a la red de saneamiento municipal, por lo que los vertidos generados son únicamente de tipo sanitario y asimilables a domésticos.

# Dimensión ambiental



## **Enfoque de gestión del cumplimiento Ambiental (GRI-307)**

GRUPO EL ALTO dispone de un sistema de gestión interno a través del departamento de operaciones mediante el cual se identifican los requisitos legales de aplicación a las actividades, para asegurar el cumplimiento de las mismos.

## **Valor monetario de las multas significativas o sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación Ambiental (GRI-307-1)**

Durante el año 2024 no se han abonado multas ni se han producido sanciones por incumplimiento de la legislación ambiental.

## **Enfoque de gestión de la Evaluación ambiental de proveedores (GRI-308)**

El sistema de gestión de seguridad alimentaria APPCC implantado establece los requisitos que se evaluarán para los proveedores anualmente.

## **Nuevos proveedores que fueron seleccionados con criterios ambientales (GRI-308-1)**

Los proveedores se evalúan anualmente según criterios establecidos en el APPCC, valorándose tanto la calidad de los productos y servicios como la contribución al cumplimiento de los compromisos asumidos por GRUPO EL ALTO, entre los que destaca la cercanía del proveedor y que se suministren productos naturales o ecológicos.

## **Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas adoptadas (GRI-308-2)**

No se tiene constancia de que se hayan producido impactos ambientales negativos en la cadena de suministro.

## 7. GRI 400: Dimensión social



# Dimensión social (GRI 400)



## Enfoque de gestión sobre el empleo (GRI-401)

### Nuevas contrataciones y rotación media de empleados (GRI-401-1)

GRUPO EL ALTO tiene una política de estabilidad en la plantilla fija, que se refleja en el alto número de contratados fijos. No obstante, debido al tipo de actividad que realiza, su estacionalidad y su variabilidad, tiene que disponer de una plantilla temporal fluctuante dependiente de los eventos contratados.

El 100 % de los trabajadores de GRUPO EL ALTO están acogidos al convenio colectivo de la hostelería.

Además de las condiciones reguladas por convenio, GRUPO EL ALTO hace hincapié en :

- Las condiciones de trabajo (seguridad y salud).
- Empleo estable.
- Régimen de trabajo, horarios, etc.
- Integración de colectivos desfavorecidos.

### Enfoque de gestión de las relaciones trabajador-empresa (GRI-402)

Se entiende que los trabajadores son una pieza clave en GRUPO EL ALTO, por lo que se intenta crear un buen ambiente de trabajo. El tipo de trabajo desarrollado favorece la igualdad entre hombres y mujeres, aunque no permite flexibilidad horaria en la mayoría de los puestos de trabajo, siendo éstos objetivos a plantear por la Dirección en un futuro. La gran parte de los trabajadores se encuentran en la franja de más de 45 años, con una mayor presencia de mujeres que de hombres en todas las franjas de edad. En el caso de trabajadores eventuales en su mayoría se trata de estudiantes.

Sí que se fomenta la integración de colectivos desfavorecidos, como inmigrantes, al poderse contratar a personal para ciertos puestos de trabajo.

### Plazos de aviso mínimos sobre cambios operacionales (GRI-402-1)

Los trabajadores están dentro de un convenio colectivo, con lo que les aplica un período de comunicación de 15 días ante cambios organizativos sustanciales.

# Dimensión social (GRI 400)



## Enfoque de gestión Salud y Seguridad en el trabajo (GRI-403)

### Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo (GRI-403-1)

GRUPO EL ALTO cumple con las obligaciones en seguridad y salud de los trabajadores, realizando revisiones médicas periódicas, entregando EPIs teniendo contratado un servicio de prevención externo para la vigilancia de la seguridad y la salud.

Se han identificado los riesgos en seguridad laboral y se han puesto en marcha las medidas preventivas oportunas.

Los objetivos principales son:

- ✓ Garantizar un entorno de trabajo más seguro, con 0 accidentes.
- ✓ Disminuir las bajas laborales.
- ✓ Fomentar la prevención.
- ✓ Mantener 0 sanciones administrativas.

Tanto el servicio de prevención externo, como los procedimientos internos garantizan el cumplimiento de los contenidos 403-2 a 403-5, estando el 90% de los trabajadores formados en riesgos laborales y manipulación de alimentos.

# Dimensión social (GRI 400)



## Enfoque de gestión Formación y educación (GRI-404)

La inversión formación a los trabajadores es una garantía de un trabajo bien realizado. Además, la concienciación en temas como el medio ambiente y la prevención de riesgos laborales son factores clave para el buen funcionamiento de GRUPO EL ALTO . Anualmente se elabora un Plan de Formación según las necesidades que se hayan detectado, quedando registrada toda la formación realizada.

GRUPO EL ALTO dispone de un plan propio de formación en el que se planifica y desarrollan todas las actividades de formación de l personal de su plantilla : sala, cocina y logística.

Con el diseño de este plan buscamos un doble objetivo:

Detectar las necesidades de formación del personal y dotar a éste de los conocimientos y cualificación necesaria para el adecuado desempeño de las actividades de su puesto de trabajo que nos garantice la calidad del producto y la seguridad alimentaria en todo el proceso.

Proporcionar una formación continua que nos permita mantener una alta capacidad técnica y operativa que potencie la mejora continua.

Para ello desarrollamos dos líneas de actuación:

1. FICHA INDIVIDUAL DE FORMACIÓN de todas las personas integrantes de la plantilla
2. PROGRAMA ANUAL DE FORMACIÓN

Se planifica la formación necesaria para todo el año en función de las necesidades detectadas .



# Dimensión social (GRI 400)

## Media de horas de formación al año por empleado (GRI-404-1)

FORMACIÓN	2020	2021	2022	2023	2024
Horas de formación	30	16	140	140	466

## Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición (GRI-404-2)

Los cursos de formación se imparten tanto por nuestro departamento interno de formación como por empresas externas acreditadas.

Los cursos básicos que nunca faltan en nuestra cartera de formación son:

- Cursos de manipulación de alimentos
- Formación en etiquetado de alimentos y alérgenos
- Riesgo por manejo de cargas

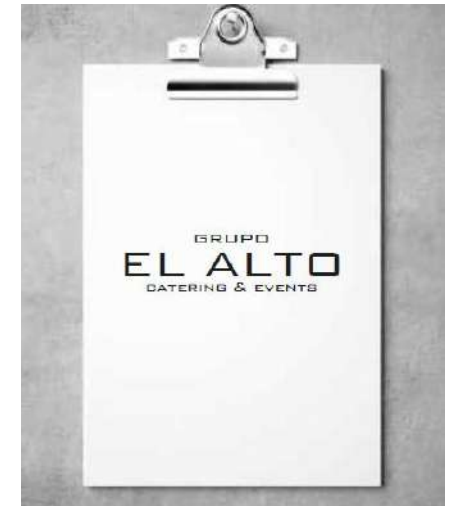
PERSONAL DE NUEVO INGRESO: Se le imparte y entrega la siguiente información:

- Guía de prácticas correctas de higiene
- Instrucciones para la Prevención de Riesgos Laborales
- Instrucciones para la realización de su trabajo

EFICACIA DE LA FORMACIÓN: Tras la realización de una actividad formativa, cada responsable de departamento /centro evaluará la mejora en las destrezas o capacidades de los asistentes a los cursos de formación.

## Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional (GRI-404-3)

Debido al tamaño de GRUPO EL ALTO, la evaluación de los trabajadores es directa y continua, no necesitándose programas específicos para ello.



# Dimensión social (GRI 400)



## **Enfoque de gestión sobre diversidad e igualdad de oportunidades (GRI-405)**

En EL GRUPO EL ALTO se mantiene la política basada en la igualdad de oportunidades, la no discriminación por causas o creencias personales y promueve la ocupación de todos los trabajadores, teniendo una contratación similar de hombres y mujeres.

A pesar de que GRUPO EL ALTO promueve la igualdad entre hombres y mujeres para la baja de maternidad/paternidad, la realidad es que el número de hombres que la solicitan es irrelevante. El grupo se está planteando la redacción de un Plan de Igualdad.

## **Enfoque de gestión No discriminación (GRI-406)**

Al igual que en el apartado anterior, GRUPO EL ALTO mantiene una política basada en la no discriminación por motivos de raza, color, sexo, idioma, religión, opinión, política, origen, condición social, discapacidad, estado civil, orientación sexual o cualquier condición del individuo que no guarde relación con los requisitos para desempeñar su trabajo. Entre las procedencias de las nacionalidades del personal inmigrante de distintos países.

## **Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas (GRI-406-1)**

No se han detectado incidentes relacionados con la discriminación.

## **Enfoque de gestión sobre comunidades locales (GRI-413)**

El grupo se relaciona con la comunidad local, gran parte del personal de GRUPO EL ALTO proceden del municipio donde se encuentran las oficinas y cocinas centrales Rafaelbuñol.

## **Operaciones con impactos significativos reales y potenciales en comunidades locales (GRI-413-2)**

No se han identificado impactos negativos significativos ni a corto no a largo plazo hacia colectivos o la comunidad social.

## **Enfoque de gestión de evaluación social de los proveedores (GRI-414)**

Se dispone de un procedimiento para la evaluación anual de los proveedores que realiza el departamento de compras, teniendo en cuenta el modelo de gestión de cada proveedor. No se han detectado impactos negativos en la cadena de suministro, por lo que no se ha tomado ninguna medida al respecto (GRI-414-2).

## **Nuevos proveedores que fueron seleccionados con criterios sociales (GRI-414-1)**

Anualmente se evalúan los proveedores según criterios de prestación de servicio, calidad, cercanía y contribución a la sostenibilidad de GRUPO EL ALTO.

# Conclusiones



**GRUPO EL ALTO** es consciente del importante papel que tienen las organizaciones del sector en la contribución a un mundo más sostenible. Por esta razón, muestra un claro compromiso en llevar a cabo sus actividades y prestar sus servicios de tal forma que estos generen impactos positivos en su entorno social, económico y medioambiental.

Esta memoria contiene un resumen de las acciones con las que durante el año 2024 hemos contribuido al desarrollo sostenible, así como aquellas acciones que se llevarán a cabo en 2024 recogidas en el correspondiente Plan de Sostenibilidad. Tras un completo análisis de materialidad, finalmente en 2025 centraremos nuestros esfuerzos en contribuir a los siguientes ODS:



Tal y como ha quedado reflejado en la memoria, con las acciones llevadas a cabo durante 2024 se contribuyó a todos los Objetivos de Desarrollo Sostenible priorizados en la medida de nuestras posibilidades. El próximo año 2025, realizaremos un seguimiento y control del cumplimiento de las acciones del Plan para su mejora continua, garantizando con ello la continuidad de nuestra contribución a la Agenda 2030.

## GRUPO EL ALTO



C/Miguel Ángel Blanco, 26; 46138-Rafelbunyol  
VALENCIA



Tel. +34 963 44 89 44



Correo-e: [contacte@grupoelalto.com](mailto:contacte@grupoelalto.com)



Web: <https://grupoelalto.com>

Con el asesoramiento de **masuno**

# ANEXO I. Plan de Sostenibilidad 2025

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





## PLAN DE SOSTENIBILIDAD

### EL ALTO 2025

# OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Rev. 00 – Marzo 2025



El presente Plan de Sostenibilidad ha sido elaborado por Grupo El Alto para el período 2024. Para ello, se ha realizado una evaluación de temas materiales, agrupados según la metodología de GRI y basándose en las recomendaciones del Pacto Mundial.

Gracias al trabajo previo de análisis del entorno, al análisis de las partes interesadas y a los indicadores de los distintos aspectos sociales, económicos y ambientales de la empresa, se ha llegado a una evaluación completa y objetiva que resulta en la priorización de una serie de Objetivos de Desarrollo Sostenible.

La priorización de los ODS supone que El Alto desarrolle, mantenga y planifique acciones para la contribución a las metas seleccionadas de los ODS que han resultado prioritarios tras la evaluación realizada.

Los ODS evaluados como prioritarios han sido los siguientes:



Los ODS son los mismos que el pasado año.

El Plan ha sido aprobado por el Comité de Sostenibilidad. Se realizará un primer seguimiento de este plan en julio de 2025, por parte de la técnico de calidad y con el asesoramiento de MASUNO, previo a la auditoría de certificación de la S de Sostenibilidad.

	<b>OBJETIVO 3. GARANTIZAR UNA VIDA SANA Y PROMOVER EL BIENESTAR DE TODOS A TODAS LAS EDADES</b>	
<b>Metas ODS 3</b>		
3.4 Para 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar.		
3.9 Para 2030, reducir sustancialmente el número de muertes y enfermedades producidas por productos químicos peligrosos y la contaminación del aire, el agua y el suelo.		
<b>ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS</b>		
<b>Meta 3.4.</b>		
<b>OBJETIVO 2: Cuidar la seguridad y salud de nuestros clientes</b>		
<b>Acciones realizadas y de continuidad:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adaptación de menú a alergias e intolerancias. Sistema de control de alérgenos.</li> <li>✓ Asistencia médica en eventos multitudinarios (a partir de 800 personas).</li> </ul>		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Adquirir un desfibrilador con asistencia técnica y médica remota y formar personal en reanimación cardiopulmonar y uso del desfibrilador.		
<b>Plazos:</b> Noviembre 2025	<b>Recursos:</b> 1000 €	<b>Responsable:</b> Dpto. Calidad
<b>Seguimiento:</b> Pendiente, en búsqueda de presupuestos.		
<b>INDICADOR:</b> Adquisición del desfibrilador.		
<b>Acción 2:</b> Abatidor para cocina central: mejora la seguridad en el almacenamiento de los productos cocinados		
<b>Plazos:</b> Noviembre 2025	<b>Recursos:</b> 3000 €	<b>Responsable:</b> Dpto. Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Abatidor instalado.		
<b>Acción 3:</b> armarios calientes para eventos: mejora la seguridad de los alimentos en los eventos		
<b>Plazos:</b> Noviembre 2025	<b>Recursos:</b> 7000 €	<b>Responsable:</b> Dpto. Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Armarios en funcionamiento.		



**OBJETIVO 5. LOGRAR LA IGUALDAD ENTRE LOS GÉNEROS Y EMPODERAR A TODAS LAS MUJERES Y LAS NIÑAS.**

**METAS ODS 5:**

- 5.1. Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo.
- 5.2. Eliminar todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual y otros tipos de explotación.
- 5.5. Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública

**ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS**

**Meta 5.1 , Meta 5.2 y Meta 5.5.**

**OBJETIVO 1: Fomento de la Igualdad en la empresa.**

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Canal de denuncias.
- ✓ Protocolo de acoso.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1:** Redacción y registro del Plan de Igualdad.

**Plazos:** Julio 2025

**Recursos:** 3.000€

**Responsable:** RRHH

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Registro del Plan de Igualdad.

**Acción 2:** Incrementar nº mujeres de plantilla fija un 10%.

**Plazos:** Diciembre 2025

**Recursos:** según convenio

**Responsable:** RRHH

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Número de mujeres contratadas 2025. % Mujeres fijas.

**Acción 3:** Incremento de salario a 2 mujeres de cocina para reducir la brecha salarial.

**Plazos:** Diciembre 2025

**Recursos:** según convenio

**Responsable:** RRHH

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** € Subidos en nómina. Salario hombres vs Mujeres.

**OBJETIVO 2: Favorecer la incorporación de mujeres de colectivos vulnerables.**

**Acción 1:** Contratación de al menos 2 personas de colectivos desfavorecidos.

**Plazos:** Diciembre

**Recursos:** según convenio

**Responsable:** RRHH

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Número de mujeres en riesgo de exclusión contratadas.



**OBJETIVO 8. PROMOVER EL CRECIMIENTO ECONÓMICO SOSTENIDO, INCLUSIVO Y SOSTENIBLE, EL EMPLEO PLENO Y PRODUCTIVO Y EL TRABAJO DECENTE PARA TODOS**

**METAS ODS 8:**

8.5 De aquí a 2030, lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor.

8.8 Proteger los derechos laborales y promover un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos los trabajadores, incluidos los trabajadores migrantes, en particular las mujeres migrantes y las personas con empleos precarios.

**ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS**

**Meta 8.5 y Meta 8.8.**

**OBJETIVO 1:** Garantizar unas condiciones de trabajo seguras desde el ámbito de la prevención de riesgos laborales.

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Formación en prevención de riesgos laborales.
- ✓ Controlamos los riesgos de seguridad, higiene, ergonomía y psicología mediante un SPA.
- ✓ Correos electrónicos con retraso de entrega en el caso de que se envíen fuera de horario laboral en ciertos puestos.
- ✓ Se cuenta con elementos de transporte con ruedas (carros y similar) para el movimiento de elementos.
- ✓ Servicio de logística externalizado para volúmenes elevados de suministro.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1:** Apuntar a los trabajadores a Escuela de Salud de UMIVALE ACTIVA que propone la mutua.

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> horas personal	<b>Responsable:</b> RRHH
--------------------------	---------------------------------	--------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Horas formación.

**Acción 2:** Mejora de la seguridad con la compra de nuevos EPIS más seguros.

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 400 €	<b>Responsable:</b> RRHH
--------------------------	------------------------	--------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Material de prevención adquirido.

**OBJETIVO 3:** Favorecer la conciliación laboral.

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Asistencia a las reuniones semanales de preparación de eventos con presencia online.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1:** Contratación de personal local para favorecer la conciliación (mínimo 2 personas)

<b>Plazos:</b> Enero a diciembre	<b>Recursos:</b> Gestión interna	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

**Seguimiento:**

<b>INDICADOR:</b> Nº trabajadores km0 contratados.		
<b>Acción 2:</b> Intercambio de puestos de 2 comerciales para favorecer la cercanía a sus domicilios habituales		
<b>Plazos:</b> diciembre	<b>Recursos:</b> Gestión interna	<b>Responsable:</b> RRHH
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Nº cambios realizados.		
<b>OBJETIVO 4:</b> Promover en la sociedad de los derechos fundamentales, combatiendo la explotación de las personas en cualquiera de sus formas.		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Inscripción en el Registro de Entidades Valencianas Socialmente Responsables.		
<b>Plazos:</b> Septiembre 2025	<b>Recursos:</b> 2.500 euros	<b>Responsable:</b> Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Registro realizado.		
<b>OBJETIVO 5:</b> Mejora satisfacción de trabajadores		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Sistema de retribución variable además de la fija para el equipo comercial.		
<b>Plazos:</b> Septiembre 2025	<b>Recursos:</b> Económicos, por determinar según ventas.	<b>Responsable:</b> Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Retribución variable pagada.		
<b>Acción 2:</b> Realización promoción interna de camareros extra (4 al año): Llum, Will, maría Carpena y Alejandro Martínez)		
<b>Plazos:</b> Septiembre 2025	<b>Recursos:</b> Económicos, por determinar según ventas.	<b>Responsable:</b> Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Promoción interna realizada.		
<b>Acción 3:</b> Ampliación y profesionalización del equipo de mantenimiento (3 personas nuevas)		
<b>Plazos:</b> Septiembre 2025	<b>Recursos:</b> Económicos, por determinar según contratos.	<b>Responsable:</b> Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Nuevo departamento creado.		



**OBJETIVO 9. CONSTRUIR INFRAESTRUCTURAS RESILIENTES, PROMOVER LA INDUSTRIALIZACIÓN INCLUSIVA Y SOSTENIBLE Y FOMENTAR LA INNOVACIÓN**

**METAS ODS 9:**

9.4 De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales, y logrando que todos los países tomen medidas de acuerdo con sus capacidades respectivas.

9.c Aumentar significativamente el acceso a la tecnología de la información y las comunicaciones y esforzarse por proporcionar acceso universal y asequible a Internet en los países menos adelantados de aquí a 2020.

**ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS**

**Meta 9.4 y Meta 9.c.**

**OBJETIVO 1: Digitalizar los procesos**

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Programa de gestión SINERGIE para la gestión global de los eventos.
- ✓ Programa de gestión de compras y contabilidad A3.
- ✓ Programa de gestión de comandas HOSTELTACTIL y COVER MANAGER. Ya no se usa HOSTELTACTIL, se ha cambiado a un nuevo programa: AGORA.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1: Mejoras en programa SPORA**

<b>Plazos:</b> diciembre 2025	<b>Recursos:</b> 5.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
-------------------------------	------------------------------	----------------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Programa mejorado y adaptado.

**Acción 2: Mejora de la digitalización general de la empresa: Mejorar la automatización de las compras, estudios con IA, continuar con la digitalización de RRHH, etc..**

<b>Plazos:</b> diciembre 2025	<b>Recursos:</b> Económicos, por determinar.	<b>Responsable:</b> Dirección
-------------------------------	--	-------------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Mejoras digitalización.

**OBJETIVO 2: Modernizar de instalaciones**

**Acciones realizadas:**

- ✓ Adquisición nuevas cocinas centrales Espai.
- ✓ Instalación de sistema de cloración de agua en Huerto Barral.
- ✓ Sistema de ósmosis inversa en Huerto Barral y Aldamar.

**Acciones previstas para 2025:**

**Acción 1: Horno de convección**

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 3.000€	<b>Responsable:</b> Dirección
--------------------------	-------------------------	-------------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Horno en funcionamiento. Nº Eventos donde se utiliza.

**Acción 2: Masía de Aldamar: remodelación completa**

<b>Plazos:</b> Junio	<b>Recursos:</b> 150.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
----------------------	--------------------------------	----------------------------------

<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Masía remodelada.		
<b>Acción 4:</b> Nueva masía san Antonio de Padua: recuperación masía antigua, plantación de olivos, naranjos, recuperación con plantas autóctonas., aislamiento acústico y térmico, geotermia,		
<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 300.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Masía en funcionamiento.		
<b>Acción 5:</b> Nuevo almacén		
<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 100.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Almacén nuevo.		



**OBJETIVO 11. LOGRAR QUE LAS CIUDADES Y LOS ASENTAMIENTOS HUMANOS SEAN INCLUSIVOS, SEGUROS, RESILIENTES Y SOSTENIBLES.**

**METAS ODS 11:**

11.4 Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo.  
 11.a Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

**ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS**

**Meta 11.4 y Meta 11.a**

**OBJETIVO 1: Sostenibilidad del entorno y los vecinos**

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ No realización de eventos durante la noche en La Barraca con el fin de no alterar el ecosistema y en El Pinar por evitar molestias a los vecinos.
- ✓ Puesta en valor de los huertos de las masías en las que se realizan los eventos.
- ✓ Colaboración con escuelas de hostelería para la incorporación de personal en prácticas y fomentar la inserción laboral.

**OBJETIVO 2: Colaboración con asociaciones benéficas/culturales para el fomento de la cultura y la sociedad.**

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Colaboraciones con diversas asociaciones.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1:** Colaboración con SOÑAR DESPIERTO: Acudir a feria de empleo para jóvenes que viven en casas tuteladas (aportación catering y personal)

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 3.000€ y horas personal	<b>Responsable:</b> Ignacio
--------------------------	--	-----------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Feria visitada. Catering aportado.

**Acción 2:** Colaboración con SOÑAR DESPIERTO: Colaborar con la contratación de jóvenes

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> Por determinar	<b>Responsable:</b> Ignacio
--------------------------	---------------------------------	-----------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Nº jóvenes contratados.

**Acción 3:** Ampliar nº entidades para acogimiento de alumnos en prácticas para facilitar formación en FP de alumnos (mínimo 7).

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> horas de personal	<b>Responsable:</b> RRHH
--------------------------	------------------------------------	--------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Nº alumnos en prácticas.

**Acción 4:** Contratación a través de agencias de contratación local PACTEM NORD (Francisco).

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> horas de personal	<b>Responsable:</b> RRHH
--------------------------	------------------------------------	--------------------------

**Seguimiento:** Se dispone de contrato.

**INDICADOR:** Contrato. Nº personas contratadas.

**Acción 5:** Participación jornada Generación Brillante de CEU San Pablo



<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> horas de personal	<b>Responsable:</b> RRHH
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Participación.		



**OBJETIVO 12. GARANTIZAR MODALIDADES DE CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLES**

**METAS ODS 12:**

- 12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales.
- 12.4 De aquí a 2020, lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos internacionales convenidos, y reducir significativamente su liberación a la atmósfera, el agua y el suelo a fin de minimizar sus efectos adversos en la salud humana y el medio ambiente.
- 12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.
- 12.6 Alentar a las empresas, en especial las grandes empresas y las empresas transnacionales, a que adopten prácticas sostenibles e incorporen información sobre la sostenibilidad en su ciclo de presentación de informes.

**ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS**

**Meta 12.2, Meta 12.4 y Meta 12.5.**

**OBJETIVO 1: Disminuir la generación de residuos.**

**Acciones realizadas y de continuidad:**

- ✓ Nuestros sistemas de almacenamiento basados en la adecuada rotación de productos.
- ✓ Empleamos los recortes de las comidas servidas en la comida del personal.
- ✓ Personalización a través del departamento comercial de los menús con el fin de evitar el derroche de alimentos.
- ✓ Menaje de un solo uso de composición orgánica biodegradable para los eventos.
- ✓ Disminución del desperdicio alimentario mediante optimización de menús, control de stocks y donación de alimentos.
- ✓ Incorporación de contenedores de recogida selectiva en los distintos espacios que se gestionan (vidrio, papel, envases, orgánico y aceite usado).
- ✓ Utilización de envases ecológicos en las comidas para llevar.
- ✓ Menaje de un solo uso de material orgánico para eventos.
- ✓ Instalación de equipos de purificación de agua para los trabajadores en Ateneo, oficinas centrales y cocinas centrales, eliminando los envases de botellas de agua de un solo uso.

**Actuaciones previstas para 2025:**

**Acción 1:** Facilitar segunda vida de los residuos: sobres café, servilletas de cóctel con papel reciclado.

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> gestión interna	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
--------------------------	----------------------------------	----------------------------------

**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Nº Productos con papel reciclado.

**Acción 2:** San Antonio y Aldamar: utilizar productos de limpieza concentrados para reducir plásticos

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> Gestión interna	<b>Responsable:</b> Cocina
--------------------------	----------------------------------	----------------------------


**Seguimiento:**

**INDICADOR:** Nuevos productos en las masías.

**Acción 3:** Compra de maquinaria para el lavado de suelo.

<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 5.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto. Calidad
--------------------------	------------------------------	-----------------------------------

<b>Seguimiento:</b> Pendiente		
<b>INDICADOR:</b> Maquinaria en uso.		
<b>OBJETIVO 2:</b> Apoyar a los productores locales.		
<b>Acciones realizadas y de continuidad:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Consumo de productos frescos y de temporada en restauración.</li> <li>✓ Compra de productos de KM 0.</li> <li>✓ Huerto propio en Masía Aldamar (limones y naranjas).</li> </ul>		
<b>Meta 12.6</b>		
<b>OBJETIVO 1:</b> Participar de forma activa en el fomento de la sostenibilidad.		
<b>Acciones realizadas y de continuidad:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Publicar y exponer al público la Memoria de Sostenibilidad.</li> </ul>		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Participación de forma activa en al menos 4 jornadas, charlas y/ encuentros relacionados con la sostenibilidad		
<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> internos	<b>Responsable:</b> Dirección
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Jornadas/charlas en las que se participa.		

<b>13</b> ACCIÓN POR EL CLIMA 	<b>OBJETIVO 13. ADOPTAR MEDIDAS URGENTES PARA COMBATIR EL CAMBIO CLIMÁTICO Y SUS EFECTOS</b>	
<b>METAS ODS 13:</b> 13.2 Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes nacionales. 13.3 Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana.		
<b>ACTUACIONES DESARROLLADAS SOBRE LAS METAS SELECCIONADAS</b>		
<b>Meta 13.2 y Meta 13.3.</b>		
<b>OBJETIVO 1: Compensar la huella de carbono de la empresa.</b>		
<b>Acciones realizadas y de continuidad:</b> ✓ Cálculo de la huella de carbono.		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Registro de la huella de carbono 2022, 2023 y 2024 en MITECO.		
<b>Plazos:</b> Marzo y septiembre	<b>Recursos:</b> 800 €	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Huellas registradas.		
<b>OBJETIVO 2: Disminución de la huella de carbono en un 3 %.</b>		
<b>Acciones realizadas y de continuidad:</b> ✓ Promoción de eventos de día para aprovechamiento de la luz solar. ✓ Instalación de un variador de frecuencia en Aldamar para la reducción de los picos de consumo energético. ✓ Sustitución de la bomba del pozo de Aldamar para ahorro de luz y agua. ✓ Cambio de la cubierta del salón principal de Aldamar, mejorando el aislamiento térmico y acústico. ✓ Placas fotovoltaicas para generación de energía eléctrica en Aldamar.		
<b>Actuaciones previstas para 2025:</b>		
<b>Acción 1:</b> Reducción huella de carbono del transporte interno de mercancías mediante contratación de transportista con contratación por viaje y con vehículos con propulsión por gas licuado y/o eléctrico.		
<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> Internos	<b>Responsable:</b> Operaciones
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Contratación realizada, % de disminución de la huella de carbono en transporte interno.		

<b>Acción 2:</b> Sustitución paulatina de luminarias por led en las distintas instalaciones.		
<b>Plazos:</b> Diciembre	<b>Recursos:</b> 3.000 euros	<b>Responsable:</b> Mantenimiento
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Luminarias sustituidas.		
<b>Acción 3:</b> Instalación de cortinas aislantes en cámara de congelación en Rafelbunyol para evitar la pérdida de frío.		
<b>Plazos:</b> Marzo	<b>Recursos:</b> 1.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Cortinas instaladas. Reducción del consumo eléctrico en Rafelbunyol.		
<b>Acción 4:</b> Disminución de los viajes de transporte de menaje mediante la contratación de un casero		
<b>Plazos:</b> Julio	<b>Recursos:</b> 1.000 euros	<b>Responsable:</b> Dpto Calidad
<b>Seguimiento:</b>		
<b>INDICADOR:</b> Material adquirido.		