



Estado de información no financiera consolidado 2023

Informe de gestión consolidado

Eternal Life Capital, S.L.
y sociedades dependientes



Índice

Pág. 7 | Introducción

Pág. 8 | Organización del Grupo

- › Modelo de negocio
- › Principales magnitudes

Pág. 17 | Contribución al desarrollo sostenible

- › Aspectos materiales y grupos de interés
- › Gobierno corporativo y gestión de riesgos

Pág. 23 | Compromiso con el entorno

- › Aspectos medioambientales
- › Contaminación
- › Economía circular: prevención y gestión de residuos
- › Uso sostenible de los recursos
- › Cambio climático
- › Principio de precaución
- › Biodiversidad

Pág. 32 | Equipo

- › Cuestiones sociales y relativas al personal
- › Empleo
- › Organización del trabajo
- › Seguridad y salud
- › Relaciones sociales
- › Formación
- › Accesibilidad
- › Igualdad
- › Derechos humanos

Pág. 50 | Modelo de cumplimiento

- › Lucha contra la corrupción y el soborno

Pág. 54 | Impacto positivo en la sociedad

- › Colaboración con la sociedad
- › Asociaciones, colaboraciones y patrocinios
- › Proveedores
- › Consumidores
- › Información fiscal
- › Hechos posteriores

Pág. 64 | Anexo

- › Contenidos del estado de información no financiera

Introducción

Con efectos 1 de enero de 2018 entró en vigor la Ley 11/2018, de 28 de diciembre, por la que se modifica el Código de Comercio, el texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio, y la Ley 22/2015, de 20 de julio, de Auditoría de Cuentas, en materia de información no financiera y diversidad (en adelante, la Ley 11/2018), que sustituye el Real Decreto Ley 18/2017, de 24 de noviembre, por el que se transpuso al ordenamiento jurídico español la Directiva 2014/95/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a la divulgación de información no financiera e información sobre diversidad.

De conformidad con lo establecido en la Ley 11/2018, determinadas sociedades, entre las que se encuentra Eternal Life Capital, S.L. (en adelante, la “Sociedad dominante”) y sus sociedades dependientes (en adelante, “Foodiverse” o el “Grupo”) deben preparar un estado de información no financiera, que debe incorporarse en el informe de gestión consolidado o en un informe separado correspondiente al mismo ejercicio que incluya el mismo contenido y cumpla los requisitos exigidos, y que incluya, entre otras cuestiones: la información necesaria para comprender la evolución, los resultados y la situación del Grupo, el impacto de su actividad con respecto a cuestiones medioambientales y sociales, al respeto de los derechos humanos y a la lucha contra la corrupción y el soborno, así como relativas al personal, debiendo incluir las medidas que, en su caso, se hayan adoptado para favorecer el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, la no discriminación e inclusión de las personas con discapacidad y la accesibilidad universal.

El presente estado de información no financiera del ejercicio 2023 se ha preparado de acuerdo con los contenidos establecidos en la normativa mercantil vigente, siguiendo los criterios descritos para cada materia en la tabla “Contenidos del estado de información no financiera”, así como en la medida de lo posible, con referencia a los Sustainability Reporting Standards de Global Reporting Initiative (estándares GRI) seleccionados, aplicándose los principios de comparabilidad, fiabilidad, materialidad y relevancia que recoge la citada ley de información no financiera.

La información recogida en el presente estado de información no financiera consolidado se refiere a la totalidad de las sociedades dependientes del Grupo consolidado, descritas en la nota 2 de la memoria consolidada, a excepción de determinados aspectos cualitativos y cuantitativos relativos a Lactuca Tecno Agrícola, S.L.U., GAC Inodev, S.L.U. Comfresh Iberian, S.L.U., Ortoverde Societa Agricola, S.r.l., Suns & Veggies, Unipessoal LDA, Frischer Gemüsegarten GmbH, Sun & Veggies España, S.L.U., Ecocrop, S.L.U. y Resfoma Fast Food, S.L.U., por tener la información correspondiente a los ejercicios 2023 y 2022 un interés poco significativo. Las sociedades Sun & Veggies España, S.L.U. y Ecocrop, S.L.U. han sido liquidadas durante el ejercicio 2023 y la sociedad Fusercop, S.L.U. en febrero de 2024.



Organización del Grupo

Modelo de negocio

Foodiverse es mucho más que un grupo empresarial dedicado a la alimentación. Es una compañía multinacional, experta en la elaboración de alimentos frescos y saludables, que nace para revolucionar el mercado a través de un universo de productos equilibrados, de tendencia, pensados y elaborados para disfrutar en cualquier momento del día y en cualquier lugar.

Eternal Life Capital S.L. y las sociedades dependientes configuran un grupo consolidado de empresas cuya actividad principal es la producción, conservación, manipulación y transformación de todo tipo de vegetales, hortalizas y toda clase de productos hortofrutícolas, para la preparación de ensaladas, platos preparados y sus componentes y otros productos frescos, la comercialización de productos elaborados, así como de la tenencia y explotación de activos inmobiliarios.

La máxima autoridad en la toma de decisiones del Grupo, es decir, el administrador único de la Sociedad dominante ha considerado, por un lado, la naturaleza de los productos y, por otro, los segmentos de clientes a los que van dirigidos, estableciendo que el Grupo presenta como única línea de negocio la actividad alimentaria dirigida, fundamentalmente, a grandes cadenas de distribución nacionales e internacionales.

Las principales instalaciones en España se encuentran en Riba-roja de Túria (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos), Carlet (Valencia), Dolores de Pacheco (Murcia), Montserrat (Valencia) y Vallecas (Madrid) y a nivel internacional en Thurland (Alemania), Hünenberg (Suiza) y Lodi (Italia).

El Grupo está centrado en llevar la revolución saludable que lidera al mayor número de clientes posibles, satisfaciendo las necesidades de sus consumidores. Es por esto por lo que ha desarrollado su actividad en nuevos mercados, fortaleciendo su presencia internacional, y también ha introducido nuevos productos, innovadores y transgresores, a sus clientes habituales. Todo ello con el objetivo de crecer a nivel global de manera sostenible.

En este camino hacia el liderazgo y la sostenibilidad, el Grupo inició en 2021 el nuevo plan estratégico Horizon 2025: construyendo el futuro, que tiene como objetivo consolidar los hitos conseguidos por el Grupo e impulsar el crecimiento del mismo, fundamentalmente a través de una intensa labor comercial y la innovación, buscando siempre satisfacer las necesidades de los consumidores y ofrecer valor añadido, manteniéndose fieles a su misión y visión y avanzando en su compromiso de sostenibilidad.

Durante el ejercicio 2023, el Grupo continúa avanzando en cada uno de los pilares de su plan estratégico con foco en el cliente, el liderazgo en innovación, en ser expertos en operaciones, comprometidos con la sostenibilidad global y fieles a su filosofía y valores. Dado que cada vez se encuentra más próxima la fecha de vencimiento del plan, desde el comité de dirección han comenzado a trabajar en un nuevo plan estratégico que refleje los objetivos marcados para los siguientes años.

Foodiverse, en el desarrollo de su estrategia, trabaja por asegurar que sus sociedades dependientes sean referentes en las actividades que realizan. Para ello es primordial asegurar una adecuada aplicación de los valores del Grupo. En ese sentido, los órganos de gobierno del Grupo promueven el compromiso de excelencia con sus clientes, proveedores y colaboradores, la responsabilidad con sus objetivos y necesidades, así como un modelo de gobierno y control.

El propósito de compañía de Foodiverse constituye la base de su cultura corporativa, habla sobre su misión, visión, así como de los valores comunes compartidos que permiten focalizar al Grupo en unas estrategias claras para alcanzar un crecimiento sostenible en el tiempo.

Misión

Ayudar al consumidor a mantener una alimentación equilibrada, pero siempre de forma fácil, apetecible y de tendencia, que le permita disfrutar del día a día, en cualquier momento y en cualquier lugar.

Foodiverse quiere ser la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores, en todas las etapas de su vida, creando valor a largo plazo para accionistas, trabajadores y colaboradores, generando un impacto positivo en el entorno.

Visión

Valores

Si bien cada una de las empresas que componen los distintos segmentos de actividad del Grupo cuenta con su propio equipo humano y su propia estrategia, todas comparten unos mismos valores:

Innovación

El legado de Foodiverse es una historia ligada a la innovación, tanto en productos como en procesos, para ofrecer la mejor relación seguridad-calidad-servicio-precio.

Eficiencia

Apuesta por la eficiencia productiva como motor de la rentabilidad y como elemento clave de compromiso con la sostenibilidad.

Espíritu HOLD

Higiene, orden, limpieza y disciplina son los cuatro pilares fundamentales que permiten al Grupo asegurar la máxima calidad y seguridad alimentaria en sus instalaciones, procesos y productos.

Compromiso

Comprometidos con la sostenibilidad, cuidando el entorno a nivel nutricional, social, económico y medioambiental.

Excelencia

El Grupo fomenta la búsqueda de metas cada vez más altas a través de la mejora continua y el espíritu crítico como clave de su éxito.

Honestidad

Compañía íntegra, transparente, honesta y confiable.

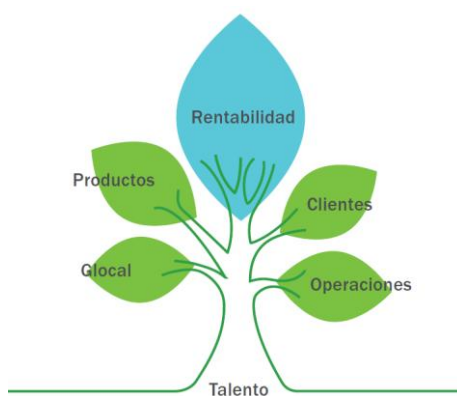
Pasión

Sentimiento por las raíces, el legado innovador, el campo y los productos que comercializa, los cuales son el mejor reflejo de los valores del Grupo y lo que lo hace único

A partir de los citados valores, las estrategias definidas por Foodiverse enmarcadas en la consecución de su crecimiento sostenible son las siguientes:

- ✓ **Compromiso con el talento:** el Grupo apuesta por el crecimiento de sus personas, buscando que sean embajadoras de sus valores y productos, fomentando un fuerte orgullo de pertenencia.

- ✓ **Visión global, gestión local:** el Grupo constituye una compañía multinacional, diversa en localizaciones, culturas, mercados y clientes. Por ello, apuesta por una gestión local enfocada a las necesidades de cada cliente y cada mercado, visualizando globalmente oportunidades y éxitos que le permiten ser ágiles en los proyectos locales.
- ✓ **Expertos en operaciones:** búsqueda continuada de la máxima eficiencia operativa, la adaptación, la flexibilidad y las últimas tecnologías en todos los procesos con un objetivo irrenunciable, ofrecer productos con la mejor relación calidad-servicio-precio.
- ✓ **Líderes en productos:** espíritu innovador, altos estándares de calidad, dedicación al servicio y, por consiguiente, competitividad, son las claves del liderazgo de mercado en productos con el objetivo de convertir las tendencias de alimentación en novedades que se anticipan a las demandas de los consumidores.
- ✓ **Enfoque al cliente:** no existe proyecto empresarial exitoso sin una orientación completa y absoluta hacia los clientes. Por ello el Grupo trabaja día a día, de forma transparente y confiable, para mantener el liderazgo en productos y la excelencia en operaciones con el objetivo de ofrecer la mejor propuesta de valor y la máxima competitividad.
- ✓ **Rentabilidad como motor del crecimiento responsable:** el crecimiento del Grupo debe ser responsable y rentable, en línea con el proyecto Growing, haciendo partícipes del éxito a todos cuantos ayudan a conseguirlo. Primando la rentabilidad sobre el crecimiento se podrá aportar un mayor valor, con el objetivo que los productos que fabrica el Grupo mejoren la vida de sus consumidores, garanticen el empleo y el bienestar social, generando riqueza y cuidando del entorno.



La solvencia de Foodiverse proviene de su gran equipo de personas, más de 2.300 profesionales al cierre de los ejercicios 2023 y 2022, que combinan su experiencia profesional en el sector alimentario con el talento y el enfoque innovador. El equipo de Foodiverse es liderado con pasión y experiencia en todos sus niveles, con personal en todo el mundo para ofrecer la mejor solución regional, cercana y atendiendo a las necesidades de cada cliente.

El esfuerzo colectivo de todas las personas que forman Foodiverse ha permitido al Grupo alcanzar durante el ejercicio 2023 una cifra de negocios de más de 303 millones de euros (290 millones de euros en 2022), afianzando su posición en el mercado.

Este liderazgo y trabajo colectivo se ha reconocido en la segunda edición de los premios CEO del año en el que han otorgado al CEO del Grupo, el premio al CEO del año en el sector de la agroalimentación.

Tal y como se ha indicado en apartados anteriores, el Grupo inició durante el ejercicio 2021 su plan estratégico: Plan Horizon 2025. Las cifras conseguidas durante los ejercicios 2023 y 2022 impulsan a Foodiverse con fuerza en su propósito de ser el operador líder en Europa de la alimentación fresca y saludable.

Durante el ejercicio 2023 el Grupo ha continuado realizando inversiones en mejoras operativas, así como en I+D+i. En este sentido, en Verdifresh Ribarroja, destaca la instalación de una nueva cortadora automática de producto semiterminado, más eficiente, precisa y limpia, dirigida a vegetales como pimiento y cebolla, así como la instalación de un inspector de sellado para bolsas, con lo que las ensaladas y vegetales pasan un nuevo filtro de calidad, confirmando que están perfectamente selladas. En Verdifresh Antequera, también se instaló un inspector de sellado además de un equipo de visión artificial para la inspección de barquetas.

En este ejercicio, el Grupo también ha realizado un proyecto de reingeniería de sus procesos, para responder a las necesidades y demandas de sus clientes que buscaban una mayor calidez visual del producto. A través de una intensa formación al personal de calidad Foodiverse ha conseguido un mejor aspecto de sus vegetales, desde los calabacines a las distintas variedades de lechugas.

Cabe destacar adicionalmente que, gracias al foco del Grupo en la sostenibilidad de sus prácticas, durante el ejercicio 2023, han conseguido importantes certificaciones, LEAF Marque en todas sus fincas de cultivo y Planet Proof para el cultivo de las hierbas aromáticas. Estas certificaciones proporcionan al consumidor la confianza en el cuidado que los productores ponen en la producción y avalan la sostenibilidad de los productos agrícolas.

En Thürländer se ha realizado la instalación de un equipo que permite controlar y medir la concentración de cloro en el agua de lavado en una de las etapas del ciclo en lavadoras y en Josef Müller Gemüse se ha trabajado en la renovación y simplificación de los procesos eléctricos y electrónicos de una línea de lavado para conseguir una mayor fiabilidad y productividad, además de instalar un cuadro de mandos para controlar nuevos rascadores de aire. En este ejercicio, la sociedad Josef Müller Gemüse también ha realizado la instalación de una nueva máquina de sellado específica para bowls de cartón, con un film de PET de menos de 1 gramo, con lo que, al sustituir la tradicional tapa por el film, se evita el uso de 7 gramos de plástico por cada bowl.

Adicionalmente, desde el área de IT & Digitalización, se han realizado esfuerzos continuos por mejorar la ciberseguridad del Grupo.

Desde los inicios, la inversión en innovación y la mejora continua han sido clave para el crecimiento del Grupo. Foodiverse sigue impulsando la inversión como camino hacia el crecimiento, instalando nuevas líneas de procesado, más modernas y eficientes, para aumentar la capacidad productiva de sus plantas, e invirtiendo en la mejora de invernaderos y campos de cultivo y el desarrollo de proyectos de investigación.

La expansión internacional y la diversificación de clientes y mercados es una prioridad para el Grupo, contando actualmente con más de 350 clientes en todo el mundo.

Asimismo, durante los últimos ejercicios, la innovación en productos se ha orientado a conseguir la máxima frescura e ingredientes premium en el segmento de fresco y listo, y hacia la sostenibilidad, con nuevos envases biodegradables en todas sus líneas de producto. En el ejercicio 2021, se reforzó la presencia del Grupo a través de la adquisición de Comfresh, en España en el área de productos frescos y *fresh convenience*, y de Ortoverde, en Italia para el sector IV gama y directo del campo.

Cabe destacar que el Grupo continúa participando en distintos proyectos de innovación colaborativa en materia de seguridad alimentaria. Entre estos proyectos destaca el proyecto *Predimic*, que pretende desarrollar una herramienta predictiva para estimar el riesgo de contaminación microbiológica durante el proceso de elaboración de alimentos, con el objetivo de detectar de manera temprana el riesgo de contaminación y poder tomar decisiones correctivas y preventivas durante el proceso para garantizar una mayor calidad y seguridad alimentaria. Otro de los proyectos en los que colabora el Grupo es el proyecto *Bacterio*, en el que un consorcio

de entidades, liderado por Lumensia Sensors y financiado por la Agencia Valenciana de Innovación (AVI), desarrolla un sistema de detección de patógenos de forma rápida, sencilla y de bajo coste mediante nuevos dispositivos para la identificación en menos de una hora de los patógenos responsables de la mayoría de las alertas sanitarias de la industria.

El Grupo afronta su plan estratégico con la convicción de haber logrado grandes hitos y mirando al futuro con responsabilidad, trabajando para continuar creciendo de manera rentable y sostenible.

En la actualidad, la actividad del Grupo como empresa del sector alimentario abarca toda la cadena de producción, de la semilla a la mesa del consumidor contando con tres líneas estratégicas de actividad:

Directos del campo (agrícola)

Foodiverse cultiva sus propios vegetales desde la misma semilla para que los productos lleguen al consumidor con la máxima frescura. El Grupo ofrece más de 30 variedades de vegetales, hortalizas y hierbas aromáticas, contando además con un surtido BIO, de acuerdo con su compromiso con la sostenibilidad.

Durante el ejercicio 2021, el Grupo constituyó un Comité de Innovación para la I gama con expertos de diferentes áreas del proceso productivo, que ha permitido lanzar periódicamente nuevas referencias, destacándose nuevos cultivos de berenjena, calabacín blanco, kale baby o pimiento Lamuyo, entre otros.

Agromediterránea y Espace son las empresas del Grupo especializadas en el cultivo, elaboración y comercialización de productos agrícolas directos del campo. Su centro logístico y de procesamiento está ubicado en Dolores de Pacheo (España).



Fresco y listo (IV gama)

Foodiverse selecciona, prepara, lava y envasa los vegetales directos del campo para ofrecer productos prácticos a aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar y quieren mantener una alimentación equilibrada. El Grupo cuenta con más de 600 referencias de productos listos para comer, calentar, cocinar o preparar. La amplia variedad incluye ensaladas, vegetales en bolsa o barqueta, platos de microondas, fruta lista para comer, zumos, *smoothies* de fruta y verdura, *snacks*, cremas, gazpachos, sándwiches y *wraps*.

El Grupo quiere ayudar a que sus clientes con poco tiempo para cocinar puedan mantener una alimentación equilibrada, saludable y variada gracias a sus productos. Durante el ejercicio 2023 se ha aumentado un 3% las ventas en fresco y listo a nivel global con respecto al ejercicio anterior. Esto ha sido posible gracias a la gran apuesta comercial del Grupo, basada en la innovación, la calidad y el servicio.

Como productos estrella lanzados durante el ejercicio 2023 en esta categoría destacan las innovaciones de Freshkia con snacks saludables a base de rabanito, zanahoria y pepino *baby*, *smoothies* con toppings, salsas y untables y las nuevas recetas de fruta como el cilindro de piña o los vasitos de fruta cortada. Adicionalmente durante el ejercicio se ha renovado totalmente el diseño de las ensaladas en bowl de la marca Freshkia como parte de su compromiso con la sostenibilidad, sustituyendo el fajín de cartón que envolvía el producto por un diseño directamente sobre film, lo que les permite ahorrar 12 toneladas de cartón en un año y evitar la tala de hasta 250 árboles.

Adicionalmente, en Suiza cabría destacar que en el ejercicio 2023 el Grupo se ha consolidado como experto en ensaladas ultrafrescas donde son líderes absolutos de la categoría con el lanzamiento de una amplia variedad de recetas con ingredientes premium, como puede ser la ensalada caprese, griega, mexicana, suiza, vegetariana o kebab. Además, en este mercado, el Grupo trata de innovar continuamente con la introducción de recetas estacionales en distintos formatos.

Verdifresh, Thurländer Salate, Josef Müller Gemüse, Novanatura y Ortoverde son las empresas especializadas en la categoría de fresco y listo, contando con 6 centros productivos de IV gama tanto a nivel nacional como europeo. El Grupo es líder en la categoría de ensaladas listas para consumir en España, Alemania y Suiza, además de contar con un sólido posicionamiento en Portugal, Italia, Austria o Dinamarca, entre otros.

Estos centros han trabajado a lo largo de los ejercicios 2023 y 2022 en potenciar el departamento de I+D, dirigiendo sus esfuerzos al desarrollo de nuevas recetas, partiendo siempre de la escucha al cliente y a sus necesidades, e investigando la mejor forma de cubrirlas.

Durante el ejercicio 2023, el Grupo ha continuado ganando tenders con los principales retailers del país, dinamizando sus categorías de marca de distribuidor, además de continuar ofreciendo la mejor relación calidad-servicio-precio con sus clientes habituales, apostando por la innovación, manteniendo la máxima seguridad alimentaria y ofreciendo recetas ganadoras.



Como novedad en el ejercicio, con algunos de sus clientes, Foodiverse ha realizado promociones bisemanales, con el fin de dinamizar su categoría e introducir innovaciones de manera constante. A través de la marca comercial Freshkia, el Grupo ha continuado ganando presencia en supermercados locales de corte más gourmet así como en cadenas de distribución nacionales especializadas en un producto más premium. Además, el Grupo ha comenzado a distribuir productos Freshkia a través de nuevos e innovadores canales, como son plataformas de distribución online con presencia nacional, tiendas autónomas y tiendas de conveniencia en aeropuertos.

En Portugal, las ventas del Grupo han experimentado un crecimiento exponencial como *partners* de los principales retailers del país, elaborando los productos frescos y listos bajo las distintas marcas MDD, así como con su marca propia Sun&Vegs.

En Alemania, Foodiverse ha continuado afianzando la confianza con sus clientes trabajando en un camino de crecimiento constante. Lo mismo ha ocurrido en Italia, donde en 2023 se ha completado la fusión entre las compañías Ortoverde y Novanatura, aunando fortalezas desde la planta de Terranova dei Passerini (LoDI) para ofrecer la mejor calidad-servicio-precio a todos los clientes.

En el mercado suizo, el Grupo ha continuado trabajando como *partner* de sus clientes habituales, destacando como líderes en innovación a través de la producción de ensaladas más premium, con ingredientes gourmet, con certificado ecológico, en nuevos formatos y con recetas estacionales.

Canal comercial y distribución

Foodiverse está formado por empresas líderes en los mercados en los que opera y por sus marcas Sun&Vegs, BIO Sun&Vegs, Freshkia y Freshkia BIO. Así, actualmente llega con sus productos a más de 20 países de todo el mundo y a través de diferentes canales de distribución: *retail*, *food service*, *online* y *delivery*, y vending.

Dentro de una visión global de las tendencias y oportunidades, en todas las unidades de negocio, el Grupo desarrolla sus productos con un enfoque local, adaptándolos a los gustos y necesidades de los consumidores locales, a través de su proyecto BeGLOCAL; esto le permite maximizar sinergias a nivel operativo y comercial.

Desde el año 2017, Foodiverse cuenta con sus propias marcas comerciales, con el objetivo de dirigirse de manera directa a sus consumidores. El Grupo cuenta con 2 grandes marcas comerciales propias:

- La marca Sun&Vegs nace de la creencia firme en la importancia de comer sano y equilibrado y mantener un estilo de vida saludable, recordando que cuidarse puede, y debe, ser sinónimo de disfrutar. A través de Sun&Vegs, el Grupo ofrece un amplio surtido de productos vegetales frescos, saludables y prácticos, pensados para satisfacer los distintos gustos de sus consumidores de forma divertida y apetecible, siguiendo las tendencias en alimentación. Foodiverse cuenta con una línea propia de productos con certificado ecológico, bajo la marca BIO Sun&Vegs.

Durante el ejercicio 2023, la marca Sun&Vegs ha continuado ganando presencia en supermercados locales en toda España. Además, se ha fomentado la colaboración y las sinergias entre las unidades de negocio de I y IV gama y, como resultado, han suministrado el maíz dulce de Sun&Vegs en supermercados portugueses y suizos.

- La marca Freshkia propone productos saludables, originales y sabrosos, como una vía para que los consumidores se sientan bien consigo mismos y con su entorno, una forma de vivir plena y consciente. También cuenta con productos de certificación ecológica con la variante Freshkia BIO. La marca se inició en 2021 con el lanzamiento del Buddha Bowl: un plato con ingredientes diferenciales y premium, formado por vegetales, fruta, proteína, carbohidratos o legumbres.

Durante el año 2023 se han conseguido importantes hitos a nivel comercial, entre los que destacan la llegada de los productos directos del campo en un nuevo país y continente, con las primeras exportaciones de la lechuga iceberg a Dubái gracias a su distribuidora Comfresh, sociedad que forma parte del Grupo desde el ejercicio 2021 y permite acelerar la llegada a nuevos canales, mercados y clientes.

Comfresh es una empresa especialista en la comercialización y distribución de productos frescos y *fresh convenience*, además de estar sólidamente posicionada en el mercado español. Esto permite al Grupo tener una compañía distribuidora con un enfoque plenamente comercial para distribuir los productos en toda España y a través de distintos canales (*retail*, HORECA, mayoristas y distribuidores).

Comfresh gestiona alrededor de 200 referencias, desde productos directos del campo a ensaladas y frutas de IV gama, zumos frescos, sandwiches, *wraps*, gazpachos o cremas, así como una amplia variedad de productos ecológicos en distintas categorías.

Principales magnitudes



+ 2.360

Profesionales al cierre



+ 303 MM€

Importe neto cifra de
negocios



+ 1.600

Referencias de surtido



+90

Referencias BLO



87%

Empleo fijo



+ 200

Referencias lanzadas en
2023



3.271 tCO₂eq

Emisiones CO₂ alcance 1



7.511 tCO₂eq

Emisiones CO₂ alcance 2

A photograph of a person's hand holding a clear plastic fork, lifting a portion of a salad. The salad consists of green leafy vegetables, yellow bell pepper strips, and a piece of orange. In the foreground, a whole green apple sits on a light-colored wooden table. In the background, another person is holding a rectangular cracker. A semi-transparent green rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing white text.

Contribución al
desarrollo
sostenible

Aspectos materiales y grupos de interés

Foodiverse consolida su apuesta por un diálogo abierto y continuo con sus grupos de interés con el objetivo de aportarles valor a través de una actitud abierta y participativa. Potenciando este diálogo en la estrategia empresarial, se producen mejoras en la competitividad y en la calidad de los productos.

Las partes interesadas son un pilar importante en el éxito de la organización y, por lo tanto, el Grupo se esfuerza continuamente por lograr un compromiso efectivo con el fin de obtener sus importantes aportes y preocupaciones. Se busca construir y desarrollar soluciones transparentes basadas en la confianza con todos los grupos de interés, respetando sus puntos de vista, expectativas clave y preocupaciones en el momento en que se desarrollan las estrategias de negocio.

Foodiverse se compromete regularmente con los grupos de interés a través del proceso de participación de las partes interesadas, para lo cual se cuenta con múltiples canales de comunicación. Una participación detallada de las mismas ayuda a definir los principales temas materiales, que se expresan claramente en las decisiones y aspiraciones futuras.

Foodiverse evalúa las cuestiones relativas a la materialidad considerando la importancia de los resultados económicos, la expansión de las operaciones y la presencia territorial, las relaciones con las partes interesadas, especialmente clientes, empleados y proveedores, así como el compromiso en temas sociales, principalmente asociaciones, comunidad local y administración pública y ambientales, principalmente emisiones, consumos energéticos y de agua, gestión de residuos así como inversores y accionistas.

Los aspectos materiales identificados por Foodiverse se han estructurado en base a los siguientes ámbitos:

- **Gobierno corporativo:** transparencia, ética e integridad (políticas para garantizar que se opera de una forma transparente, ética e íntegra), gestión del riesgo (procedimientos de diligencia debida, políticas y procedimientos comunicados al personal para garantizar una correcta gestión del riesgo), corrupción y soborno (medidas adoptadas para sumarse a la lucha contra la corrupción y el soborno) y cumplimiento regulatorio (políticas y procedimientos para garantizar el estricto cumplimiento con la regulación aplicable, monitorizando continuamente todo cambio que se pueda producir en ésta).
- **Ambiental:** gestión eficiente de los recursos (gestión apropiada del consumo de materiales, agua y energía), economía circular (apuesta de la organización por la responsabilidad de producto, la prevención, el ecodiseño, el reciclaje, la reutilización y otras formas de recuperación y eliminación de desechos), y cambio climático (gestión y eficiencia de las emisiones).
- **Laboral:** conciliación (impulso de medidas para garantizar la conciliación de la vida laboral, personal y familiar), igualdad y diversidad (medidas implementadas en la organización para fomentar la diversidad, asegurar la igualdad de oportunidades y la inclusión y garantizar la proporción de una retribución justa a todas las personas empleadas), formación y retención del talento (programas para mejorar el desarrollo de aptitudes de las personas trabajadoras a través de formación continua, adaptada a necesidades individuales), seguridad y salud de los empleados (asegurar que las condiciones de los puestos de trabajo garantizan la seguridad y salud de las personas empleadas) y derechos humanos (medidas definidas y puestas en marcha para garantizar los derechos humanos de todas las personas trabajadoras de la organización o que tienen relación laboral con esta).
- **Compromiso social:** contribución al desarrollo sostenible de la comunidad en la que opera. El Grupo se asegura contar con canales de comunicación bidireccionales para impulsar las relaciones y colaboraciones con la comunidad local.

- **Económico:** cadena de suministro (apuesta por una cadena de suministro responsable) y sostenibilidad del negocio a largo plazo (medidas para asegurar la rentabilidad y la continuidad del negocio a largo plazo) y contribución fiscal de las actividades.
- **Gestión de productos:** relación con el cliente (canales de comunicación establecidos para garantizar una comunicación transparente y fluida con los clientes) y seguridad y salud de clientes (compromiso de velar por la máxima seguridad y salud de sus clientes a lo largo de toda la cadena de valor de la organización).

Dentro de Foodiverse, el comportamiento socialmente responsable se manifiesta en el respeto de los derechos de los trabajadores, en la libre negociación colectiva, en la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, en la no discriminación por razón de edad, origen racial, religión o discapacidad y en la prevención de la salud de los empleados.

En este modelo, la gestión ética, responsable y sostenible es marco de referencia para el equipo. Esto, junto con los compromisos corporativos citados anteriormente, permitirá al Grupo adaptarse a los cambios que se producen continuamente en la sociedad actual.

La evaluación de grupos de interés ha proporcionado el contexto de sostenibilidad de Foodiverse, ayudándole a alinear la estrategia con las expectativas de las partes interesadas, así como a mejorar el comportamiento y el desempeño ambiental, social y económico de los próximos años.

Los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) han sido, desde su aprobación en 2015, un hito con el que Foodiverse está totalmente comprometido para responder a los desafíos locales y globales actuales, desde la reducción de la pobreza y las desigualdades, a la lucha contra el cambio climático o la promoción de la diversidad y el progreso de la sociedad.

En el año 2020 se inicia, según las Naciones Unidas, una década de acciones ambiciosas que exige la aceleración de las soluciones sostenibles a los principales retos que plantea hoy el mundo y alcanzar así los objetivos establecidos en la agenda 2030.

En este marco internacional, el sector agroalimentario español adaptó los Objetivos de Desarrollo Sostenible al sector, para hacerlos más cercanos y alcanzables, mediante la propuesta de 30 retos, en su mayoría relacionados con el Objetivo 12, “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”, con el Objetivo 2, para promover la gestión agraria eficiente, y con el Objetivo 3, “Salud y Bienestar”, que busca extender una dieta y estilo de vida saludable.

Guiados por este desafío, Foodiverse quiere ser parte de este movimiento imparable aportando su semilla para crear un planeta más sostenible.

Por ello el Grupo ha integrado en su estrategia empresarial de manera clara estos retos, que además son plenamente compartidos e impulsados por todas las personas en las diferentes unidades que integran el mismo, desde los campos a los centros productivos, y que se manifiesta con total nitidez en el compromiso con la salud y la misión de revolucionar la alimentación saludable.

Foodiverse se compromete a ayudar a mejorar la calidad de vida de sus consumidores, haciendo posible un futuro más saludable. Siguiendo esta premisa, el Grupo contribuye a la resolución de los principales desafíos actuales y reafirma su compromiso con los Objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (ODS) en los siguientes ámbitos:



ODS 2 Hambre cero: Foodiverse es mucho más que una compañía dedicada a la alimentación y, como tal, su compromiso con el fin del hambre en el mundo es claro.



ODS 3 Salud y bienestar: como líderes de la revolución en la alimentación saludable, el compromiso nutricional y con la salud es prioritario. Foodiverse ofrece productos de máxima calidad, que permiten seguir una alimentación equilibrada de manera fácil, apetecible y accesible, incluyendo productos bio, sin azúcares y de base vegetal, entre otros. Asimismo, el Grupo cuenta con las certificaciones nacionales e internacionales más destacadas en materia de seguridad alimentaria y calidad.



ODS 5 Igualdad de género: compromiso con la diversidad y con la igualdad impulsando una cultura empresarial de tolerancia cero hacia cualquier forma de discriminación.



ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico: el crecimiento económico del Grupo es sostenible e inclusivo, apostando por el empleo estable y de calidad, el talento y el desarrollo profesional, garantizando unas condiciones laborales dignas y un entorno laboral seguro y saludable. Las prácticas sociales de los productores de fruta y verduras se evalúan mediante el módulo GRASP del estándar GLOBAL G.A.P., que tiene en consideración la seguridad laboral, la protección de la salud y los intereses sociales de los trabajadores en empresas agrícolas.



ODS 9 Industria, innovación e infraestructura: el Grupo es innovador por naturaleza, impulsando la innovación en el sector agroalimentario para hacerlo más sostenible. A través de un enfoque colaborativo, Foodiverse desarrolla ideas disruptivas que le permiten trasgredir a lo largo de toda la cadena de valor.



ODS 12 Producción y consumos responsables: la revolución saludable de Foodiverse nace de la responsabilidad. El Grupo impulsa medidas para minimizar las pérdidas de materia prima y el desperdicio de alimentos, al mismo tiempo que apuesta por la reducción de envases y el desarrollo de alternativas más sostenibles.



ODS 13 Acción por el clima: Foodiverse cuida del planeta adoptando medidas que contribuyen a combatir el cambio climático y sus efectos.



ODS 17 Alianzas para lograr los objetivos: Foodiverse establece colaboraciones con asociaciones sociales, empresariales, sectoriales y educativas a fin de promover proyectos en favor del desarrollo sostenible de su entorno y del sector.

En relación con el ODS 12, Foodiverse considera esencial minimizar la pérdida de materia prima por desperdicio y por ello dispone de un sistema específico orientado a esta minimización basado en los siguientes puntos:

- › Gestionar la merma vegetal propia del proceso a través de un sistema de valorización (alimentación animal en granjas de proximidad, producción de biocombustible, abono, etc.).
- › Gestionar los excedentes de producto terminado a través de donaciones a distintas asociaciones con las que colaboran de manera nacional como internacional.

Para conseguir este objetivo de minimización, el Grupo cuenta con un plan base con 5 pilares básicos. Entre estos pilares destaca mantener una relación estrecha con proveedores y clientes para estar actualizados sobre cualquier variación de demanda, transformar los planes correctivos en planes preventivos para adoptar mejores soluciones, revisar productos de manera periódica para ir alineados con lo que demandan los clientes y tratar de anticiparse a los cambios y mejorar los procesos productivos para disminuir al máximo los productos no conformes durante el proceso de fabricación.

Foodiverse contribuye al desarrollo económico y social de su entorno. La creación de riqueza, empleo y conocimiento, son los principales beneficios generados.

A través del presente estado de información no financiera, se recogen todos los aspectos identificados como materiales, alineados con los requerimientos contemplados por la Ley 11/2018 de información no financiera.

Gobierno corporativo y gestión de riesgos

El administrador único es el máximo órgano de gobierno de Foodiverse en materia de responsabilidad corporativa y gestión de riesgos.

El administrador único de la Sociedad dominante de Foodiverse reconoce y asume la importancia que tiene contar con un sistema de gobierno corporativo que oriente la estructura y funcionamiento de sus órganos sociales, en interés de las distintas sociedades y de sus accionistas. El Grupo cree firmemente que un buen gobierno corporativo conduce a una toma de decisiones eficaz, lo cual es fundamental para el éxito de cualquier organización, en la que la forma de gestionar el negocio asegura el crecimiento sostenible y sostiene el crecimiento de las operaciones.

Las reglas de gobierno corporativo de Foodiverse se inspiran en las siguientes buenas prácticas en el citado ámbito:

- ✓ Promover la comunicación interna, así como la externa, dando respuesta a las expectativas de los grupos de interés, aplicando el principio de transparencia.
- ✓ Garantizar la defensa de los derechos humanos, así como el respeto por los estándares éticos y regulaciones aplicables tanto por normativa interna como externa.
- ✓ Tolerancia cero con la corrupción y las prácticas de competencia desleal.
- ✓ Fomentar la responsabilidad social corporativa a través del impulso de iniciativas y la monitorización del grado de cumplimiento de los compromisos.
- ✓ Trabajar continuamente en la identificación de los riesgos y las oportunidades, dando prioridad a los asuntos clave para la sostenibilidad del negocio a largo plazo.

Dichas reglas son revisadas y actualizadas periódicamente, siempre confiando en el compromiso con la ética empresarial y la responsabilidad corporativa.

En el citado contexto, el administrador único de Foodiverse establece que la gestión de riesgos es uno de los pilares clave del sistema de control interno del Grupo, y por lo tanto de la propia estrategia de la organización.

El Grupo identifica, clasifica y valora periódicamente los riesgos potenciales que pueden afectar a todas las unidades de negocio relevantes y establece también aquellos mecanismos de control necesarios mediante la asignación de responsabilidades derivadas de cada uno de ellos.

El sistema de gestión de riesgos del Grupo permite la gestión proactiva de los riesgos identificados, implementando medidas tanto preventivas como reactivas a los eventos potenciales, así como la monitorización periódica de su evolución.

Para asegurar la gestión adecuada de los riesgos se ha definido una primera línea de defensa que lleva a cabo su gestión diaria, mediante la implementación de políticas y procedimientos para mitigar los riesgos y que está compuesto por los responsables de las distintas áreas de negocio, y una segunda línea de defensa, a la que compete la implantación y monitorización del modelo de control interno y cumplimiento.

The background image shows a hand holding a globe. A large green leaf is superimposed over the right side of the globe. The entire image is overlaid with a network of thin white lines and several small icons: a gas pump, a car, a recycling symbol, and a house with a plant. The word 'ECO' is repeated in a stylized font across the image.

Compromiso con el entorno



Aspectos medioambientales

Foodiverse está totalmente comprometida con el respeto y el cuidado del medio ambiente y es consciente del compromiso que contrae con sus clientes y con la sociedad en general, lo que le lleva a trabajar de forma constante y recurrente para minimizar el impacto que producen las actividades en el mismo. En este sentido, ha desarrollado una serie de mecanismos internos que sientan las bases del compromiso con el medio ambiente, entre los que destacan, como marco central, el sistema de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud y la existencia de un área específica en salud, seguridad y medio ambiente que supervisa el cumplimiento de todas las medidas ambientales.

Las raíces del Grupo y el tipo de productos que elabora hacen que muestre una especial sensibilidad hacia el medio ambiente. El origen como compañía es el campo, y su actividad siempre ha estado ligada al mismo y al entorno natural, de allí proceden las materias primas, los vegetales, con los que se elaboran los productos, siempre frescos y saludables.

Esta especial sensibilidad ha derivado en una política de gestión medioambiental que rige la actividad centrando los esfuerzos del Grupo en la mejora continua, la optimización de los procesos, el uso eficiente de los recursos y la reducción de la huella ambiental.

En este sentido, durante el ejercicio 2023, Verdifresh ha desarrollado un nuevo sistema de gestión ambiental (SGA), con el objetivo de conseguir una mejora en el comportamiento ambiental, dentro de su sistema de calidad. Verdifresh es consciente de la importancia del agua en su proceso de producción y por ello establece como objetivo prioritario reducir de manera progresiva el consumo de agua hasta alcanzar el consumo mínimo necesario para la producción. Con este nuevo sistema de gestión, la sociedad se compromete a analizar e identificar de manera anual los aspectos ambientales más relevantes en cada planta productiva sobre los que establecerá un programa de gestión ambiental para controlar y asegurar que los procesos relacionados con dichos aspectos no generen un impacto significativo sobre el medioambiente.

Verdifresh se compromete a revisar periódicamente su sistema de gestión ambiental mediante un programa de auditorías, con el fin de verificar que las plantas productivas actúan conforme se define en el SGA.

Aunque queda mucho por mejorar, Foodiverse es una compañía ejemplar y asume un papel responsable en el cuidado, preservación y conservación del medio ambiente, garantizando así un mejor futuro y la sostenibilidad en el tiempo.

Dentro del proyecto SU+RE, enfocado a la sostenibilidad y preservación del medio ambiente a través del uso eficiente de los recursos, el Grupo trabaja de forma constante en los centros productivos y fincas para mejorar la eficiencia y reducir al máximo el consumo de recursos.

Las certificaciones medioambientales de las plantas también se enmarcan en el programa SU+RE. En este sentido, Verdifresh dispone de la certificación ISO 14001 en todos sus centros de producción (Ribarroja del Turia, Antequera y Aranda del Duero), que ayuda al Grupo a alcanzar los indicadores establecidos.

Durante el ejercicio 2022, el Grupo realizó una evaluación de impacto ESG en sus plantas de procesado con el objetivo de medir la madurez de los criterios ESG y su contribución a los ODS, así como identificar recorridos de mejora y establecer un plan de acción para los próximos ejercicios.

Los principales riesgos medioambientales a tener en cuenta por parte de Foodiverse son el uso de recursos naturales, el consumo de agua, la generación de residuos, así como las emisiones atmosféricas derivadas de los consumos energéticos, los vertidos de sustancias químicas o las roturas de tanques de agua.

Como consecuencia del plan de gestión ambiental y de los principales riesgos identificados, se elaboran los planes de vigilancia ambiental cuyo objetivo es establecer un mecanismo que asegure, al mismo tiempo, el cumplimiento de las medidas protectoras y correctoras propuestas, y la detección de alteraciones no previstas.

Como una línea más de control del riesgo ambiental, se implementa el control de los requisitos legales de aplicación, tanto a nivel internacional como estatal, autonómico y local, gracias al cual durante el periodo objeto del presente estado de información no financiera no se ha originado ningún incumplimiento significativo.

Contaminación

La producción en campo se basa en una programación de cultivos, para tener una planificación ajustada a la demanda y servir el producto más fresco, 100% aprovechable. El Grupo busca las localizaciones más adecuadas para el cultivo, según la época del año, revisando periódicamente las mejores prácticas agrícolas para conseguir un “residuo cero” en las cosechas.

El Grupo respeta la tierra como un bien preciado que hay que proteger. La consolidación de cultivos más eficientes y prácticas agrícolas mejoradas ha permitido aumentar la productividad con menor cantidad de tierra.



Dentro del proyecto zeroCUCURBITA, el Grupo busca limitar la aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes, con la consiguiente tendencia hacia residuo cero en sus productos, al tiempo que apuesta por la agricultura bío. En el marco de este proyecto, durante el ejercicio 2021 el Grupo amplió el surtido con certificado ecológico en los productos directos del campo como en los de IV gama, lanzando al mercado la primera ensalada lista para comer con el certificado bío en España y Portugal, con su ensalada César bío. En la actualidad, el Grupo cuenta con más de 90 referencias bío.

Para lograr el objetivo de residuo cero en los productos, Foodiverse explora nuevas formas de cultivo que le permiten reducir el uso de fertilizantes y pesticidas. Para ello, a través del proyecto Residuo 0, en calabacín se está desarrollando un cultivo sin residuos gracias a una estrategia de lucha integrada y utilización de flora y fauna auxiliar.

El Grupo ha aumentado la capacidad de producción en campo abierto, mediante la ampliación de hectáreas cultivables y aumentando la densidad de plantación, lo cual permite un mayor aprovechamiento del espacio. Se utiliza la densidad óptima, reduciendo el uso de fitosanitarios e impidiendo la proliferación de patologías y enfermedades.

Adicionalmente, el Grupo ha implantado la biosolarización, un método no químico de desinfección del suelo que elimina los microorganismos aumentando la temperatura del suelo.

Además, en el marco de la normativa española del Mar Menor, Foodiverse también limita y reduce el uso de abonados nitrogenados y lleva a cabo un control de los balances de nitrógeno en el campo, participando en el Programa Menor NitrA, a partir del desarrollo de sensores eficaces capaces de cuantificar el nitrógeno en el medio agrícola, en piezómetros y en la red de drenaje y el Mar Menor.

Una pieza clave de este proyecto es el impulso de la agricultura ecológica, como extensión de la revolución saludable del Grupo.

Economía circular: prevención y gestión de residuos

Foodiverse entiende que el paso de una economía lineal a una circular es un paso clave en la mejora y el cuidado medioambiental, ya que conlleva una reducción considerable de los residuos mediante un aprovechamiento óptimo de los recursos disponibles.

La Unión Europea ha identificado la llamada “economía circular” como uno de los pilares de la “Estrategia Europa 2020”. La base de la economía circular es que el valor de los productos, los materiales o los recursos se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible, y que se reduzca al mínimo la generación de residuos.

También forma parte de la política medioambiental del Grupo la optimización de cada uno de los productos y procesos, tratando de minimizar los subproductos generados a lo largo del proceso productivo. El Grupo trabaja para completar el círculo en cada fase de su cadena de valor.

Ejemplo de ello es el proceso llevado a cabo en relación con la producción de brócoli. En los brócolis enteros destinados a la venta en supermercados siempre se generan piezas menores para conseguir el producto de un tamaño óptimo. Aquellas piezas sobrantes no se desechan, sino que se envían a las plantas de procesado de IV gama, ya troceadas, para utilizarse como materia prima en las bolsas de floretas de brócoli, sin necesidad de transportar el tronco.

En esta misma línea, los restos de hojas que se retiran de los vegetales para su procesado en las plantas de IV gama, son recogidas por un circuito de agua o un circuito de aire, que permite recogerlas, trasladarlas y separarlas de los vegetales para almacenarlas y destinarlas posteriormente a comida de ganado, en instalaciones ganaderas próximas a las plantas de producción.

Además, en campo se ha mecanizado la retirada de plantas en los invernaderos una vez finalizados los ciclos de cultivo, triturando los residuos vegetales in situ e incorporándolos mecánicamente al suelo. De esta forma, el Grupo contribuye al proyecto HOLD mediante una gestión del residuo más rápida y limpia, mejorando a su vez el contenido orgánico del suelo y favoreciendo la economía circular del proceso.

Por otra parte, la actividad de Foodiverse genera una gran cantidad de envases, principalmente plásticos en los que se comercializan los productos de IV gama, cuya reducción y gestión eficiente requiere de un esfuerzo relevante por parte del Grupo.

En este contexto, Foodiverse es miembro de Ecoembes, la organización que cuida del medio ambiente a través del reciclaje y el ecodiseño de los envases en España. Con su labor, Ecoembes hace posible que los envases de plástico, latas y briks (contenedor amarillo) y los envases de cartón y papel (contenedor azul) puedan tener una segunda vida.

La contribución total al sistema integrado de gestión (SIG) de Ecoembes de las unidades de IV gama, agrícola y nutrición incluidas en el alcance del presente estado de información no financiera consolidado en 2023 ha sido de 1.023 miles de euros (1.238 miles de euros en 2022). La contribución durante 2023 al sistema DSD (Der Grüne Punkt), sistema de gestión similar en Alemania, ha ascendido a 976 miles de euros (124 miles de euros en el ejercicio 2022).

Asimismo, como parte de la estrategia ambiental del Grupo y a partir de las 7R de la economía circular (rediseñar, reducir, reutilizar, reparar, renovar, recuperar y reciclar) el Grupo aplica criterios de ecodiseño en sus envases para ofrecer soluciones más sostenibles a clientes y consumidores. Como eje central del compromiso del Grupo con la economía circular, base del proyecto CleveR7, Foodiverse investiga constantemente en materia de envases y embalajes, buscando de manera incansable alternativas más sostenibles y asegurando el origen reciclado o la reciclabilidad de los materiales empleados, en especial de plástico. Así, el Grupo diseña sus productos siempre con la sostenibilidad en mente, ofreciendo soluciones de envasado que ayuden a reducir la huella ambiental de los mismos.

Algunas de las principales innovaciones desarrolladas en el marco del proyecto CleveR7 durante los últimos ejercicios han sido las siguientes:



- **Directos del campo:** Foodiverse ofrece envases más respetuosos con el medio ambiente en su surtido agrícola y se encuentra en una búsqueda constante de innovación para reducir su impacto ambiental, por ejemplo, reduciendo el micraje de los blísters de plástico, eliminando el poliestirén del *packaging* de maíz o sustituyendo el plástico por celulosa en las mallas. También destaca la sustitución de las bandejas de cartón como alternativa al plástico, los calabacines enfajados con cintas de papel *kraft* o las bandejas y blísters fabricados con PET 100% reciclado.

Una de las iniciativas a destacar en este ámbito es la incorporación del envase POP (Prevented Ocean Plastic) para la referencia rabanito BIO, fabricado a partir de plástico recuperado de mares y océanos con un micraje mínimo y reciclable. En el marco de este proyecto, el Grupo trabaja con la organización independiente Ocean Cycle como supervisora, implicando a las comunidades locales en la producción de las zonas donde se recoge el plástico, creando un impacto positivo en las mismas.

- **Fresco y listo:** en 2020 el Grupo comenzó a realizar pruebas para mejorar el tenedor que acompaña las ensaladas, y en 2021 consiguió incorporar, en la gama estándar de ensaladas, un tenedor de bambú con certificación FSC. Con el proyecto *ultrafresh* en España, el envase contiene un 90% menos de plástico con respecto a una barqueta convencional ya que está hecho con cartón. En Alemania, los envases de ensalada de cartón tienen un contenido en plástico inferior al 5% y los cubiertos son *ecofriendly*; por su parte, en Suiza, los *bowls* de cartón 100% reciclables ya son una realidad, además se han incorporado tenedores de madera y palillos de bambú en los productos de fruta fresca para consumir.

En el ejercicio 2023, las sociedades Agromediterránea, Espace, Agrimfobal y Verdifresh han desarrollado un procedimiento para la gestión de residuos y los controles ambientales, con el objetivo de establecer una sistemática para realizar una eliminación adecuada de los residuos, subproductos y desperdicios derivados de su actividad y con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y del medioambiente.

En este procedimiento, además, manifiestan su intención de trabajar en la reducción de los residuos generados proponiendo el desarrollo de, entre otras, las siguientes medidas:

- › Gestionar las compras y el almacenamiento con el fin de evitar excedentes de compras y evitar la producción de residuos derivados de materiales caducados o inservibles.
- › Evitar la producción de fugas o contaminación de las materias primas durante su manipulación.
- › Segregar los residuos de manera adecuada para evitar las mezclas y fomentar el reciclado o tratamiento individualizado de líquidos o sólidos.
- › Utilizar de manera correcta la dosis de los productos aplicados según las especificaciones del fabricante, disminuyendo la emisión de contaminantes a la atmósfera, al suelo y las filtraciones hacia fuentes de agua.

› Reutilizar productos siempre que sea posible.

Todos los residuos generados durante la actividad son segregados en sus áreas correspondientes, para evitar así contaminaciones cruzadas. Las zonas de almacenamiento de residuos además se sitúan en lugares controlados y una vez los contenedores se completan, se comunica al gestor la solicitud de retirada.

La actividad del Grupo genera diferentes tipos de residuos, no peligrosos y peligrosos, debido a la diversidad de actividades que se realizan en sus centros de trabajo, siendo la composición del total de residuos peligrosos y no peligrosos, generados durante los ejercicios 2023 y 2022 la siguiente:

Residuos peligrosos	2023	2022
Sólidos contaminados (Tn)	37	8
Lodos de lavado y limpieza (Tn)	640	671
Aceite usado (Tn)	2	2
RAEE's (Tn)	1	-
Total (Tn)	680	681
Tubos fluorescentes (Uds)	70	83
Toner (Uds)	29	89
Total (Uds)	99	172

Residuos no peligrosos	2023	2022
Subproducto vegetal (Tn)	8.430	6.680
RSU (Tn)	2.362	3.362
Chatarra (Tn)	87	21
Papel y cartón (Tn)	781	812
Residuos industriales (Tn)	1.243	372
Plástico (Tn)	252	322
Madera (Tn)	660	433
Total (Tn)	13.815	12.002

Foodiverse se asegura el seguimiento de una metodología estandarizada para gestionar de forma adecuada los residuos que se generan en todo el Grupo y de transmitirla tanto a los trabajadores como a las personas responsables de su gestión interna o externa.

En todos los procesos hay una medición de los residuos que se generan, desarrollándose distintas alternativas, entre las que destacan la reutilización dentro de los propios procesos o actividades de reciclado.

El Grupo tiene contratadas empresas externas como gestores autorizados para la prestación del servicio de recogida y gestión de los residuos peligrosos producidos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente.

Todos los residuos peligrosos están correctamente etiquetados, permitiendo su rápida identificación, informando del riesgo asociado tanto a los usuarios como a los gestores. Además, todos los centros de trabajo del Grupo generadores de residuos peligrosos disponen de un lugar de almacenamiento debidamente señalizado.

La zona de almacenamiento de residuos peligrosos tiene un tamaño y unas características acordes con el volumen de residuos peligrosos generados en el centro de trabajo. El departamento responsable de su gestión realiza revisiones periódicas del estado de los almacenes de residuos peligrosos para detectar anomalías, posibles mejoras y para comprobar que la gestión interna de residuos peligrosos se realiza correctamente.

Uso sostenible de los recursos

Foodiverse tiene como objetivo integrar la sostenibilidad en la gestión del negocio y en la toma de decisiones, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, a la vez que permita generar valor tanto para la sociedad como para la empresa.

Su propósito es poder atender las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social.

Agua

El uso eficiente del agua, elemento imprescindible en agricultura, es una prioridad para el Grupo. Enmarcado en el proyecto *SU+RE* y alineado con su compromiso medioambiental, durante el ejercicio 2021 Foodiverse cambió los sistemas de goteo integrado con emisiones a 30 cm por cintas de un solo uso con emisiones a 20 cm, que permiten un riego más uniforme en menos tiempo, ahorrando agua.



Durante el ejercicio 2022, Foodiverse puso en marcha un proyecto junto con PRISMAB, mediante el cual el Grupo adquirió e instaló 20 sondas de control de la humedad del suelo. A través de estas sondas, es posible saber en tiempo real como fluctúa el agua en el suelo después de cada irrigación y las distintas profundidades a las que se encuentra. Con ello, el Grupo puede controlar mejor su estrategia de riego y optimizar recursos mediante el cálculo de los balances hídricos para cada cultivo.

El consumo total de agua por tipo de fuente durante los ejercicios 2023 y 2022 ha sido el siguiente:

Fuente	m3	
	2023	2022
Pozos	2.818.183	2.674.590
Desaladoras	842.634	740.847
Trasvase	915.118	897.207
Red pública	258.850	231.223
Otras fuentes	499.900	656.000
Total	5.334.685	5.199.867

Energía eléctrica

En todos los centros del Grupo se impulsan prácticas y mejoras centradas en la sostenibilidad y en un adecuado uso de los recursos. Foodiverse dispone, al igual que para el consumo de agua, de sistemas de control de consumos energéticos tanto en los campos como en las plantas, fomentando su reducción; especialmente en la etapa de diseño de instalaciones y adquisición de nueva maquinaria se tiene en cuenta su consumo energético, fomentando la adquisición de equipos de menor consumo.

Asimismo, la producción de energía limpia permite al Grupo disminuir en gran medida la huella ambiental que deja en el planeta. El Grupo cuenta en Thurländer Salate con paneles solares, cubriendo aproximadamente el 10% del consumo diario de las instalaciones durante el ejercicio 2023 (11% durante el ejercicio 2022) y Josef Müller Gemüse destina los residuos vegetales a la generación de biogás en una planta cercana. Por su parte, la cubierta de Agromediterránea cuenta también con una instalación de placas solares para la generación de energía renovable.

El consumo eléctrico del Grupo durante el ejercicio 2023 ha ascendido a 29.783 miles de kWh (30.029 miles de kWh en 2022).

Entre las principales medidas adoptadas durante los ejercicios 2023 y 2022 para contribuir a disminuir el consumo eléctrico del Grupo, se ha trabajado, entre otros aspectos, en el uso de maquinaria agrícola y aplicando buenas prácticas como trabajar a bajas revoluciones y priorizar el uso de menos tractores para controlar el consumo eléctrico. Adicionalmente, se han realizado campañas de concienciación para el correcto uso de instalaciones y luces y se ha sustituido la iluminación por tecnología LED. Adicionalmente, en Verdifresh Aranda, se ha intervenido en las torres de refrigeración para mejorar la eficiencia energética en los evaporadores. El Grupo establece objetivos para monitorizar los consumos y realizar un seguimiento de su evolución y cumplimiento. Otras acciones para la reducción del consumo energético se han realizado en Josef Müller Gemüse, y en Novanatura, donde se han cambiado compresores de aire por unos más eficientes energéticamente.

Asimismo, en el ejercicio 2020, y tal y como estipula el Real Decreto 56/2016, el Grupo llevó a cabo las auditorías energéticas pertinentes en sus instalaciones españolas con el objetivo de identificar áreas de mejora en relación con la eficiencia energética adicionales a las ya implementadas, no teniendo obligación de realizarla de nuevo hasta el ejercicio 2024, a excepción de la sociedad Thürländer Salate que realizó una auditoría energética en el ejercicio 2023.

Combustibles

La principal fuente de consumo de gasoil del Grupo proviene de los motores de combustión de la flota de vehículos agrícolas empleados en la unidad agrícola. Durante el ejercicio 2023 se ha consumido un total de 1.272 miles de litros de combustible, en su mayoría gasóleo (1.405 miles de litros en 2022).

Por otro lado, el consumo de gas propano y gases refrigerantes en el Grupo durante los ejercicios 2023 y 2022 ha sido poco significativo.



Enfocados en el proyecto innovACTIVE, el Grupo innova cada día para mejorar su sistema logístico a nivel de sostenibilidad, eficiencia y competitividad. Reducir el impacto medioambiental de la distribución de sus productos es uno de los principales compromisos con el medio ambiente del Grupo. Desde el campo, a través de un sistema de gestión de logística inversa, se optimiza la distribución de la materia prima entre las plantas y la entrega de envases para la recolección.

Cambio climático

Foodiverse está comprometido en la lucha contra el cambio climático, estando prevista una reducción progresiva a corto y medio plazo de las emisiones de gas de efecto invernadero (GEI) a través de medidas de eficiencia energética, realizando campañas de control, concienciación, cambio de equipos por otros más eficientes, etc.

En el ejercicio 2023 las emisiones de gases de efecto invernadero generadas como consecuencia de la actividad de Foodiverse representan 3.271 y 7.511 toneladas de CO₂ equivalente para gases de alcance 1 y alcance 2, respectivamente (3.509 y 7.513 toneladas de CO₂ equivalente, respectivamente en 2022).

El alcance 1 incluye las emisiones de todos los focos directos de combustión, fundamentalmente gasóleo, y el alcance 2 incluye las emisiones asociadas al consumo de electricidad.

Principio de precaución

En lo que al principio de precaución se refiere, las actividades que gestiona el Grupo no generan impactos que puedan llevar asociados daños graves o irreversibles al medio ambiente.

No obstante, el Grupo dispone de pólizas de seguros para la cobertura de posibles contingencias involuntarias que se pudieran derivar del impacto que el desarrollo normal de sus operaciones pudiera tener sobre el medioambiente.

Biodiversidad

Los terrenos en los que Foodiverse desarrolla su actividad no se encuentran adyacentes o dentro de espacios naturales protegidos o de alta biodiversidad por lo que la actividad del Grupo no implica un riesgo relevante en esta materia.

No obstante, Foodiverse cuenta con un plan de gestión ambiental que prevé mecanismos de conservación de la fauna y flora de aquellos ecosistemas en los que interfiere su actividad. Conforme a este, dentro de los elementos que conservar se encuentra la vegetación existente de forma espontánea y, principalmente, las especies arbóreas y arbustivas, pues sirven además de soporte, sustento y refugio a multitud de animales.

En el citado contexto, se crean “corredores verdes”, uniendo las distintas islas de vegetación natural o especies implantadas por la acción humana, pero no cultivadas, para dar mayor resguardo y posibilidad de movimiento de la fauna sin tener que atravesar los cultivos.

En los espacios no cultivados y que no entorpezcan la maniobra de la maquinaria se plantan especies adecuadas tales como romero, tomillo, jaras, palmitos, lentiscos, retamas, algarrobos y pinos, entre otras, que además actúan como reservorios de insectos que puedan ser de interés en la lucha biológica.



Equipo

Cuestiones sociales y relativas al personal

Las personas que componen Foodiverse son la base para el crecimiento y desarrollo de la organización. El centro del éxito de Foodiverse son sus empleados, su pasión por los productos, el trabajo en equipo y la relación con el cliente para poder ofrecer un servicio de máxima calidad.

El Grupo confía en las capacidades de sus empleados, en la diversidad del talento y en la vocación por crecer, por ello entiende siempre las relaciones profesionales como una alianza a largo plazo en la que todos se benefician. En el citado contexto, el Grupo ofrece a los empleados estabilidad laboral, contratación fija y un proyecto profesional motivador donde puedan desarrollarse y aprender continuamente en un entorno de diversidad generacional.

Por este motivo, uno de los principales objetivos del Grupo es la creación de una cultura organizativa inclusiva, que acoja y fomente la diversidad para llevar a todos los profesionales que lo conforman a alcanzar su máximo potencial. Esto implica la necesidad de una gestión del empleo con visión de futuro, teniendo presente que el mercado actual requiere de profesionales capaces de trabajar en un entorno colaborativo, dinámico, diverso y flexible.

El equipo de profesionales de Foodiverse está integrado por personas con un elevado nivel de compromiso, con pasión por hacer las cosas bien y por superar en todo momento las expectativas de los clientes. En la organización siempre es bienvenida la creatividad y aportación de nuevos enfoques y diferentes puntos de vista por parte de cualquier miembro del equipo.

En línea con lo anterior, Foodiverse tiene muy presente que el liderazgo es la clave del éxito en su trayectoria pasada y también en sus metas futuras, como lo es también el compromiso de sus empleados. Por este motivo, la gestión de los recursos humanos se basa en un modelo de liderazgo que proporciona a cada persona las herramientas necesarias para su desarrollo profesional, permitiendo a los empleados conducir su propio camino, el de sus compañeros y el del Grupo en conjunto.

La política global de recursos humanos de Foodiverse se sustenta sobre esa idea, creyendo en las personas y apostando por su talento para ser competentes y estar en continuo crecimiento. La presencia internacional del Grupo es un desafío que mueve y motiva a los empleados para desarrollar prácticas y procedimientos globales, que sean transversales y aplicables en todos los países en los que están presentes. De esta manera consigue que la sostenibilidad no se limite a España, sino que todo el Grupo crezca a nivel global de manera sostenible.

Foodiverse une talento y tecnología para impulsar su competitividad. Conscientes de la importancia de adaptarse mejor y más rápidamente a los cambios del entorno, el Grupo lleva años apostando por la digitalización en el marco de los sistemas de información utilizados por los empleados.

Bajo el proyecto eSHARE, y con el objetivo de mejorar la coordinación y comunicación con los equipos del Grupo, Foodiverse ha potenciado las siguientes herramientas como parte de su clara apuesta por la digitalización:

- **Intranet:** potente herramienta de comunicación interna.
- **Gestor documental:** un repositorio único que reúne todas las políticas, procedimientos y documentos de referencia que rigen al Grupo.
- **People Corner:** un modelo integral para la gestión del talento.
- **Brainfood:** una plataforma de gestión de la formación.

- **Base de datos de empleo:** herramienta de selección de recursos humanos.
- **Phocus:** nuevo control de presencia en campo que se implantó durante el ejercicio 2022 y que sustituye a los partes de trabajo.
- **Service Desk:** servicio de microinformática.
- **Captio:** plataforma en línea para la gestión de los gastos.
- **GlocalNEWS:** boletines semanales con información para los usuarios de la intranet, que versan sobre los principales hitos del Grupo e información relevante de sector como herramienta para reforzar la comunicación interna iniciada con la intranet.

Adicionalmente, en el marco del proyecto eSHARE, durante el ejercicio 2022, se implementó el módulo de recursos humanos de SAP en Thurländer Salate, así como el módulo de ventas de SAP en Josef Müller Gemüse. En Espace y Agromediterránea se instaló el sistema informático de gestión de recursos humanos Epsilon y en el campo se ha digitalizado el registro horario. Por otro lado, el proyecto de sustitución del *software* de campo, que tiene prevista su puesta en marcha para el próximo ejercicio, modernizará el sistema actual y facilitará la introducción de datos de campo para agilizar las tareas administrativas del proceso.



Durante el ejercicio 2023, el Grupo ha empezado a trabajar con un nuevo proveedor para el servicio de ciberseguridad SOC, que monitoriza de manera constante los sistemas en búsqueda de amenazas y posibles ciberataques además de contar con un nuevo servicio para monitorizar los activos de red críticos de la organización en todos los países y anticiparse a posibles problemas de conectividad y tener una rápida respuesta en caso de incidentes. El Grupo también ha comenzado a utilizar una nueva herramienta de gestión de dispositivos móviles para garantizar una mayor seguridad, ya que permite hacer una gestión centralizada de todos los dispositivos, restringiendo la instalación de aplicaciones maliciosas.

Entre los riesgos más relevantes que podrían afectar al Grupo en materia laboral, se encuentran los de prevención de riesgos laborales, igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, de discriminación e inclusión de las personas con discapacidad y la accesibilidad universal, así como la rotación y la sucesión de puestos clave. Foodiverse, en el desarrollo de sus actividades, tiene la firme voluntad de operar en el marco de un modelo de gestión basado en la asunción de la ética empresarial.

Atraer, desarrollar y retener el talento de candidatos y empleados es un objetivo clave en Foodiverse. El Grupo está convencido de que, a través del desarrollo de las personas, se convertirá cada vez más en una organización eficaz, productiva y competitiva, consolidando el liderazgo de Foodiverse, basado en el valor y en la contribución que aporta cada uno de los empleados.

En relación con el objetivo de favorecer el desarrollo de sus empleados, Foodiverse ha formalizado un procedimiento de evaluación del talento. Dicho procedimiento establece el periodo de realización de la evaluación, sus destinatarios, responsables y contenidos, de forma que se asegura la uniformidad en los mismos a lo largo de toda la organización, lo cual repercute en un proceso más justo e igualitario para todos. La evaluación del talento se compone de dos procesos distintos: la evaluación del desempeño y la evaluación del potencial. Los resultados de ambas evaluaciones se plasman en una matriz de talento, donde se ubican los distintos miembros de la organización en base a tres niveles de desempeño y potencial (alto, medio y bajo). Los encargados de recursos humanos del Grupo utilizan la clasificación para la estrategia y planificación del Grupo, de forma que pueden adecuar los puestos y responsabilidades de cada profesional a sus capacidades.

Asimismo, el Grupo ha desarrollado un procedimiento de reclutamiento y selección de personal, en el cual están involucrados los responsables de recursos humanos, el responsable directo de la persona a incorporar y el director

de la unidad de negocio, planta o departamento donde se va a incorporar el nuevo empleado. El proceso recoge desde la detección de la necesidad de la persona hasta el seguimiento de su incorporación, pasando por la elaboración del perfil, el proceso de selección y la incorporación. La estandarización de este proceso ayuda a que sea más justo e igualitario para todos los candidatos, además de asegurar que se llevan a cabo acciones tan relevantes como la notificación a los candidatos no seleccionados o la creación de un plan de acogida que asegure el éxito de la nueva incorporación.

Los procedimientos de reclutamiento y selección se complementan con el procedimiento de gestión de incorporaciones y *on-boarding*, que asegura que la incorporación de los nuevos trabajadores se realice de acuerdo a la legislación vigente, considerando toda la documentación e información necesaria para las primeras semanas, así como las herramientas y recursos imprescindibles para el correcto desempeño de sus funciones. También se encarga de transmitir la cultura, identidad y valores del Grupo desde el primer momento.

En el citado contexto, las prioridades de Foodiverse en el ámbito de la gestión laboral son las siguientes:

- ✓ Garantizar un entorno laboral seguro y saludable, adaptándose a los requerimientos del trabajo tanto generales como del propio puesto.
- ✓ Cumplir con los procesos de selección y de promoción interna en base a la igualdad de oportunidades, fomentando la formación y el desarrollo de las competencias de los empleados para la mejora de su experiencia y de su desempeño.
- ✓ Compromiso con el cumplimiento de las condiciones laborales que marca la ley, ofreciendo salarios dignos adaptados a cada circunstancia.

Empleo

El número total y distribución de empleados por países al 31 de diciembre de 2023 y 2022 es el siguiente:

	Número de empleados	
	2023	2022
España	1.876	1.833
Alemania	304	306
Suiza	160	149
Italia	28	31
Total	2.368	2.319

El número total y distribución de empleados al 31 de diciembre de 2023 y 2022 por género, edad y clasificación profesional es el siguiente:

Ejercicio 2023

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Dirección	-	4	1	-	7	11	23
Peón	20	145	100	39	239	223	766
Producción y almacén	49	389	325	52	246	162	1.223
Responsable	-	18	8	1	38	36	101
Técnicos y administrativos	6	72	36	5	94	42	255
Total	75	628	470	97	624	474	2.368

Ejercicio 2022

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Dirección	-	2	2	-	9	13	26
Peón	11	142	86	48	276	211	774
Producción y almacén	43	384	297	62	239	150	1.175
Responsable	-	20	6	-	37	28	91
Técnicos y administrativos	2	81	27	5	96	42	253
Total	56	629	418	115	657	444	2.319

El número total y la distribución de modalidades de contrato de trabajo, por tipología de contrato, género, edad y categoría profesional al 31 de diciembre de 2023 y 2022 es la siguiente:

Ejercicio 2023

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Contrato indefinido	41	567	436	65	575	444	2.128
Contrato temporal	34	61	34	32	49	30	240
Total	75	628	470	97	624	474	2.368

	Tipo de contrato		
	Indefinido	Temporal	Total
Dirección	23	-	23
Peón	766	-	766
Producción y almacén	987	236	1.223
Responsable	101	-	101
Técnicos y administrativos	251	4	255
Total	2.128	240	2.368

Ejercicio 2022

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Contrato indefinido	29	576	397	77	607	429	2.115
Contrato temporal	27	53	21	38	50	15	204
Total	56	629	418	115	657	444	2.319

	Tipo de contrato		
	Indefinido	Temporal	Total
Dirección	26	-	26
Peón	774	-	774
Producción y almacén	974	201	1.175
Responsable	91	-	91
Técnicos y administrativos	250	3	253
Total	2.115	204	2.319

El promedio anual durante los ejercicios finalizados el 31 de diciembre de 2023 y 2022 de contratos indefinidos y temporales por género, edad y categoría profesional es el siguiente:

Ejercicio 2023

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Contrato indefinido	1,3%	23,1%	18,6%	2,6%	23,6%	18,1%	87,3%
Dirección	-	0,1%	0,1%	-	0,3%	0,6%	1,1%
Peón	0,7%	5,9%	4,4%	1,5%	9,5%	8,5%	30,5%
Producción y almacén	0,5%	13,4%	12,3%	1,0%	8,5%	5,7%	41,4%
Responsable	-	0,8%	0,4%	-	1,5%	1,5%	4,2%
Técnicos y administrativos	0,1%	2,9%	1,4%	0,1%	3,8%	1,8%	10,1%
Contrato temporal	1,7%	3,3%	1,8%	2,1%	2,5%	1,3%	12,7%
Peón	-	-	-	-	-	-	-
Producción y almacén	1,7%	3,2%	1,8%	2,1%	2,5%	1,2%	12,5%
Responsable	-	-	-	-	-	-	-
Técnicos y administrativos	-	0,1%	-	-	-	0,1%	0,2%
Total	3,0%	26,4%	20,4%	4,7%	26,1%	19,4%	100,0%

Ejercicio 2022

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Contrato indefinido	1,2%	22,7%	16,6%	2,2%	25,9%	18,4%	87,0%
Dirección	-	0,1%	0,1%	-	0,4%	0,7%	1,3%
Peón	0,6%	5,4%	4,0%	1,3%	12,0%	9,1%	32,4%
Producción y almacén	0,5%	12,6%	11,0%	0,7%	7,7%	5,5%	38,0%
Responsable	-	0,7%	0,3%	-	1,8%	1,2%	4,0%
Técnicos y administrativos	0,1%	3,9%	1,2%	0,2%	4,0%	1,9%	11,3%
Contrato temporal	1,2%	3,9%	1,8%	1,5%	3,5%	1,1%	13,0%
Peón	-	-	-	-	-	-	-
Producción y almacén	1,2%	3,8%	1,8%	1,5%	3,4%	1,1%	12,8%
Técnicos y administrativos	-	0,1%	-	-	0,1%	-	0,2%
Total	2,4%	26,6%	18,4%	3,7%	29,4%	19,5%	100,0%

El número de despidos por género, edad y clasificación profesional, durante los ejercicios 2023 y 2022, es el siguiente:

Ejercicio 2023

	Mujeres			Hombres		
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45
Dirección	-	-	-	-	-	3
Peón	-	2	4	5	16	9
Producción y almacén	1	9	4	5	10	4
Responsable	-	1	2	-	-	3
Técnicos y administrativos	-	2	1	-	2	1

Ejercicio 2022

	Mujeres			Hombres		
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45
Dirección	-	1	-	-	-	-
Peón	-	1	-	-	3	1
Producción y almacén	-	13	10	2	26	7
Responsable	-	-	1	-	1	1
Técnicos y administrativos	-	6	1	-	10	1

El modelo retributivo aplicable con carácter general a la plantilla de Foodiverse se materializa, fundamentalmente, a través de una retribución fija, tomando como base lo establecido en los distintos convenios colectivos de aplicación o por las condiciones y acuerdos vigentes en cada país, que tienen en consideración el nivel de responsabilidad, las funciones desarrolladas y la trayectoria profesional de cada empleado. Los principios de equidad interna y el valor de su función constituyen una parte relevante de la compensación total. La concesión y el importe de la citada retribución fija se basa en criterios objetivos predeterminados y no discrecionales.

El citado modelo incluye una retribución variable compuesta por aquellos ingresos cuya percepción o cuantía está supeditada a que se cumplan determinadas condiciones, normalmente relacionadas con la eficacia del perceptor o perceptores.

Las remuneraciones medias del Grupo durante los ejercicios 2023 y 2022 han sido las siguientes, desglosadas por género, edad y categoría profesional:

Ejercicio 2023

	Euros					
	Mujeres			Hombres		
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45
Peón	16.593€	15.342€	15.903€	16.795€	18.919€	19.451€
Producción y almacén	25.269€	23.157€	24.203€	24.506€	29.778€	29.967€
Responsable	-	49.789€	56.027€	32.831€	52.615€	49.043€
Técnicos y administrativos	23.192€	31.300€	30.547€	23.803€	36.239€	36.810€

Ejercicio 2022

	Euros					
	Mujeres			Hombres		
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45
Peón	14.471 €	15.112 €	15.471 €	14.863 €	17.155 €	17.073 €
Producción y almacén	24.515 €	23.297 €	24.836 €	27.071 €	29.215 €	31.185 €
Responsable	-	59.336 €	58.520 €	-	53.523 €	57.136 €
Técnicos y administrativos	39.106 €	32.828 €	28.415 €	30.612 €	39.813 €	38.167 €

La política de retribuciones del Grupo promueve un trato igualitario entre hombres y mujeres, que no establezca ni fomente la diferenciación salarial. El modelo retributivo recompensa el nivel de responsabilidad y la trayectoria profesional, velando por la equidad interna y la competitividad externa.

Para el cálculo de la brecha salarial del Grupo se ha considerado el salario medio por hora de hombres y mujeres por categorías profesionales. La citada información viene condicionada por los siguientes aspectos:

- las categorías profesionales están compuestas por una asimilación de categorías profesionales diferentes en su origen en función del marco legal y laboral del país
- las categorías profesionales incluyen diferentes puestos de trabajo con diferentes remuneraciones en función del puesto
- no todas las categorías profesionales ni los dos géneros existen en todas las sociedades/países
- las estructuras salariales de cada sociedad/país son diferentes

En el citado contexto, la diferencia salarial de cada categoría se ha calculado como la diferencia de remuneración media por hora trabajada entre hombres y mujeres dividido por la remuneración media por hora trabajada de los hombres. A partir de los citados cálculos se ha obtenido la aportación a la diferencia salarial global por categoría profesional, ascendiendo la misma durante el ejercicio 2023 al 9% (6% en 2022).

La relación existente entre el salario mínimo retribuido por Foodiverse y el salario mínimo interprofesional durante los ejercicios 2023 y 2022 es equivalente a una unidad para España, comprometiéndose el Grupo en el resto de filiales a respetar la normativa local en vigor tanto a nivel de convenios o acuerdos vinculados con el establecimiento de un salario mínimo local.

Organización del trabajo

Las compañías de Foodiverse disponen de autonomía para organizar su tiempo de trabajo con base en el convenio colectivo y/o pacto de empresa de aplicación que regule la jornada anual de trabajo, así como por las necesidades operativas aplicables en cada situación.

Partiendo del cumplimiento de los requerimientos legales, y en equilibrio con las obligaciones de cada una de las compañías, Foodiverse impulsa prácticas de flexibilidad que faciliten la adecuación del horario de trabajo para sus trabajadores.

El promedio anual durante los ejercicios finalizados el 31 de diciembre de 2023 y 2022 de empleados a jornada completa y parcial por género, edad y categoría profesional es el siguiente:

Ejercicio 2023

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Tiempo completo	3,0%	25,9%	19,6%	4,6%	26,1%	19,2%	98,4%
Dirección	-	0,1%	0,1%	-	0,3%	0,6%	1,1%
Peón	0,7%	5,9%	4,4%	1,5%	9,5%	8,5%	30,5%
Producción y almacén	2,2%	16,4%	13,6%	3,0%	11,0%	6,7%	52,9%
Responsable	-	0,8%	0,3%	-	1,5%	1,6%	4,2%
Técnicos y administrativos	0,1%	2,7%	1,2%	0,1%	3,8%	1,8%	9,7%
Tiempo parcial	-	0,5%	0,8%	0,1%	-	0,2%	1,6%
Peón	-	-	-	-	-	-	-
Producción y almacén	-	0,2%	0,5%	0,1%	-	0,2%	1,0%
Responsable	-	-	-	-	-	-	-
Técnicos y administrativos	-	0,3%	0,3%	-	-	-	0,6%
Total	3,0%	26,4%	20,4%	4,7%	26,1%	19,4%	100,0%

Ejercicio 2022

	Mujeres			Hombres			Total
	<25	25 - 45	>45	<25	25 - 45	>45	
Tiempo completo	2,4%	26,1%	17,5%	3,7%	29,2%	19,4%	98,3%
Dirección	-	0,1%	0,1%	-	0,4%	0,7%	1,3%
Peón	0,6%	5,4%	4,0%	1,3%	12%	9,2%	32,5%
Producción y almacén	1,7%	16,2%	12,1%	2,2%	10,9%	6,5%	49,6%
Responsable	-	0,7%	0,3%	-	1,8%	1,2%	4,0%
Técnicos y administrativos	0,1%	3,7%	1%	0,2%	4,1%	1,8%	10,9%
Tiempo parcial	-	0,5%	0,9%	-	0,1%	0,2%	1,7%
Producción y almacén	-	0,2%	0,7%	-	0,1%	0,2%	1,2%
Técnicos y administrativos	-	0,3%	0,2%	-	-	-	0,5%
Total	2,4%	26,6%	18,4%	3,7%	29,3%	19,6%	100%

Durante el ejercicio 2023, el Grupo ha trabajado en un plan de conciliación que combina un sistema híbrido de trabajo y horario flexible que trata de facilitar, en la medida de lo posible, la conciliación laboral y familiar de la plantilla.

Adicionalmente, con el objetivo de facilitar la conciliación laboral y familiar, el Grupo ofrece a sus empleados la posibilidad de teletrabajar un día a la semana.

Durante el ejercicio 2023 un total de 33 mujeres y 15 hombres han podido disfrutar de permiso parental (48 mujeres y 30 hombres en 2022), reincorporándose la totalidad a su puesto de trabajo a la finalización del mismo durante los ejercicios 2023 y 2022, salvo en los casos en los que el empleado ha solicitado una excedencia o ha prolongado la baja.

El número total de horas de absentismo durante el ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2023 representan 504.794 horas (538.245 horas en el ejercicio 2022).

Seguridad y salud

Foodiverse asume como uno de sus compromisos fundamentales la protección integral de la salud de los trabajadores a su cargo. El compromiso de Foodiverse con la seguridad y salud en el trabajo se transmite a los distintos grupos de interés a través de la política de salud y seguridad del Grupo, así como los sistemas definidos por él.

Dicho sistema tiene un carácter eminentemente preventivo y se basa en la identificación y planificación previa de las unidades que puedan tener un riesgo para la salud y seguridad de los trabajadores, con el fin de llevar a cabo su ejecución de acuerdo con los criterios establecidos.

Las personas son la pieza angular del Grupo y, por ello, su bienestar, salud y seguridad son una prioridad. Foodiverse cuida de su bienestar a través de iniciativas y canales de comunicación interna que promuevan un entorno laboral más agradable, inclusivo y saludable. El Grupo cuenta con una intranet global y pantallas informativas en los comedores de todos sus centros, así como con cartelera física y envíos de e-mails para hacer llegar a todas a sus personas las comunicaciones del Grupo, apostando por una completa transparencia entre compañía y empleados, y fomentando el orgullo de pertenencia a través de iniciativas como acciones solidarias, concursos, entre los que se encuentra el popular concurso de postales navideñas, encuestas, y entrevistas internas. El Grupo también diseña campañas como parte de la revolución saludable, como el día mundial del reciclaje o el día de la fruta.

La cultura preventiva, la mejora continua y las inversiones en seguridad laboral y formación permiten a Foodiverse salvaguardar día a día la salud y seguridad de sus equipos, desde los campos a las plantas productivas y oficinas centrales del Grupo. En materia de seguridad y salud, Foodiverse cumple con todos los requisitos establecidos por las normativas legales aplicables en los países donde opera, siempre yendo un paso por delante. El objetivo de Foodiverse es claro: la seguridad y salud de sus personas es lo primero. Para ello mejora continuamente su desempeño diseñando, adaptando y revisando sus procesos, prácticas y sistemas de trabajo para mejorar la ergonomía y alcanzar los máximos niveles de seguridad, eliminando y/o minimizando cualquier factor de riesgo.

La sociedad Espace Tecno Agrícola, S.L.U. se adhirió en el ejercicio 2022 a la Declaración de Luxemburgo como empresa saludable, por la que la compañía se compromete a integrar los principios básicos de la promoción de la salud en el trabajo y a orientar sus estrategias hacia sus principios, además de cumplir con sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales. Dicha certificación está acreditada por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

En este mismo sentido, y gracias al compromiso adquirido por el Grupo con su adhesión a la Declaración de Luxemburgo, para la promoción de salud en el trabajo y de los empleados, en el ejercicio 2023 Agromediterránea fue galardonada en los premios PREVER 2022 celebrados en el año 2023 en Mazarrón.

Foodiverse reconoce la importancia de las condiciones de trabajo como factor determinante en el compromiso de los empleados y la retención del talento, velando por la calidad de vida de sus trabajadores, procurándoles unas condiciones aptas para su confort en un entorno laboral estable y de calidad.

En Verdifresh trabajan estrechamente con el Instituto de Biomecánica de Valencia para mejorar constantemente la ergonomía de los distintos puestos de trabajo, que se traslada al resto de la organización. El Grupo fomenta también un estilo de vida saludable entre sus empleados a través de acciones como el día de la fruta o el reto saludable Healthy Cities de Sanitas.

Fruto de la importancia que el Grupo otorga a las condiciones de trabajo de sus empleados, durante el ejercicio 2022 se llevaron a cabo diversos planes de rotación en líneas de producción para el personal de planta, así como en equipos de cosechadora, como medidas preventivas llevadas a cabo en el ámbito de la ergonomía para minimizar las lesiones musculares por movimientos repetitivos.

Adicionalmente, durante el ejercicio 2022 diversas sociedades del Grupo llevaron a cabo una evaluación de riesgos psicosociales en las áreas de planta y oficinas, que derivó en la elaboración de un plan de acción tras analizar los resultados obtenidos de la misma.

Con motivo del Día mundial de la seguridad y salud en el trabajo, durante el ejercicio 2022 el Grupo también organizó diversas charlas para concienciar a sus empleados sobre la importancia de la misma.

Los centros de trabajo, instalaciones y procesos son permanentemente objeto de acciones para eliminar o minimizar los factores de riesgo. Durante el ejercicio 2023 las diferentes unidades de negocio han superado un total de 162 auditorías, inspecciones y seguimientos internos (106 durante 2022) para evaluar la seguridad y aplicar mejoras a los procesos.

Cada 4 años, Espace y Verdifresh realizan las auditorías reglamentarias de sistema de gestión en materia de prevención de riesgos laborales, habiéndose realizado las últimas durante el ejercicio 2023.

La formación en materia de prevención es fundamental en el Grupo, focalizando sus esfuerzos en controlar y mejorar con el objetivo de que todos los centros de trabajo, desde el campo a las plantas de producción, sean espacios laborales adecuados, seguros y saludables. En este sentido, el Grupo organiza distintas acciones de sensibilización y sesiones informativas.

En este sentido, durante el ejercicio 2023 se han impartido cursos a los empleados de diferentes temáticas según los distintos puestos de trabajo, entre las que destacan las formaciones específicas sobre los riesgos de cada puesto, ergonomía, roles en caso de emergencias, manipulación de químicos, trabajo en altura, seguridad vial o primeros auxilios. Específicamente para la unidad agrícola se han impartido cursos sobre soporte vital básico y desfibrilación semiautomática y se ha trabajado en dos campañas de prevención específicas, de golpes de calor en invernaderos y de concienciación sobre el manejo de carretillas elevadoras y transpaletas eléctricas, para asegurar el correcto manejo y la protección de la salud y seguridad de todas las personas.

Adicionalmente, durante el ejercicio 2022, el Grupo puso en marcha un plan de seguridad conductual, con más de 120 conversaciones de seguridad entre las plantas de producción y las fincas agrícolas, realizadas por sus embajadores de seguridad, con las que se corrigieron comportamientos inseguros de los trabajadores, detectando interesantes propuestas de mejora y reforzando los comportamientos positivos.

El servicio de prevención propio de ESPACE, creado en 2018, ha permitido al Grupo orientar mejor la formación para las personas que ocupan puestos de mayor riesgo. En la unidad agrícola se han impartido 1.303 horas de formación durante el ejercicio 2023 en ergonomía e higiene, formación en campo para tractoristas, seguridad vial y sobre uso de carretillas (2.520 horas en 2022).

En Thürlander Salate durante 2023 se han realizado nuevas evaluaciones de riesgos y actualizado las fichas informativas e instrucciones de puestos de trabajo, procesos y productos químicos. Asimismo, para Thürlander Salate y Josef Müller Gemüse se han actualizado los planes de emergencia y se han revisado la adecuación de las vías y recorridos de evacuación. En este mismo sentido, en Josef Müller Gemüse se ha incorporado a la plantilla un técnico de prevención de riesgos laborales dedicado al estudio y vigilancia de la salud, seguridad y bienestar de los empleados.

En la unidad de negocio de IV gama, una gran parte de la plantilla ha recibido formación en equipos de emergencia, riesgo ergonómico y riesgos y medidas preventivas derivadas de las actividades de logística. Se han impartido un total de 1.495 horas durante el ejercicio 2023 (1.180 horas en 2022) de formación práctica en materia de prevención de riesgos laborales, que ponen a prueba las pautas que deben seguir los trabajadores en estas situaciones, así como formaciones en áreas específicas de prevención de riesgos.

En relación con la siniestralidad laboral, el número total de trabajadores que han sufrido accidentes de trabajo con baja durante el ejercicio 2023 ha sido de 114, de los cuales 47 han sido de mujeres y 67 de hombres (146 en 2022, de los cuales 76 fueron de mujeres y 70 de hombres). Asimismo, se han declarado 2 casos de hombres con enfermedad profesional durante el ejercicio 2023 (3 casos de mujeres en 2022).

El índice de gravedad durante el ejercicio 2023 de hombres y mujeres ha sido de 1,0 (1,1 y 1,6, respectivamente en 2022). El índice de frecuencia durante el ejercicio 2023 de hombres y mujeres ha sido de 31,4 y 24,2, respectivamente (30,3 y 38,5 respectivamente en 2022).

Relaciones sociales

De conformidad con la regulación vigente, las condiciones laborales y los derechos de los empleados de Foodiverse, tales como la libertad de asociación y representación sindical, se encuentran recogidos en normas y en convenios y acuerdos suscritos, en su caso, con las correspondientes representaciones de los trabajadores. El diálogo y la negociación forman parte del modo de abordar cualquier diferencia o conflicto en el Grupo, para lo que existen procedimientos específicos de consulta con los citados representantes.

Un elevado porcentaje de los empleados de Foodiverse está contratado bajo las condiciones de uno o varios convenios colectivos del sector/región al que pertenece la actividad a desarrollar.

Los convenios colectivos agrícolas de Murcia, Granada, Almería, Valencia y Albacete, el convenio de manipulación y envasado de Murcia, así como el convenio de empresa de Verdifresh son las referencias más relevantes para España, encontrándose la totalidad de los trabajadores de las compañías españolas cubiertos por convenio colectivo. En cuanto al resto de filiales, estas se rigen por los convenios colectivos de aplicación en caso de estar formalizados, como es el caso de Italia, en el que la totalidad de empleados están cubiertos por el National Food Agreement y por el Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. En los países en los que no existen convenios colectivos, como Alemania y Suiza, los empleados se encuentran cubiertos por la legislación laboral allí.

La dirección escucha las inquietudes de los trabajadores por diversas vías, siendo la más directa y relevante la reunión periódica de los comités de empresa. En estas reuniones la comunicación es bidireccional, de forma que la representación del Grupo comunica y pide opinión a los trabajadores de cambios y aspectos que les afectan, y los trabajadores trasladan al Grupo puntos de mejora, sobre las condiciones laborales, como también sobre aspectos del negocio y operativos sobre los cuales tienen conocimiento a nivel operativo.

Las compañías del Grupo reconocen el derecho de afiliación a cualquier sindicato y a la no discriminación por motivo de esta pertenencia, así como a la igualdad de oportunidades y de trato, y la no discriminación en materia retributiva ante trabajos de igual valor. La aplicación de estos derechos se traduce en el diálogo continuo, abierto y constructivo que el Grupo mantiene de manera constante con los sindicatos y que se traduce en un número relevante de consultas y negociaciones a lo largo del año, no habiéndose producido durante los ejercicios 2023 y 2022 ningún conflicto relevante entre los interlocutores sociales.

Formación

La formación y motivación del personal desempeñan un papel fundamental en el proceso de creación de valor de Foodiverse. Es por ello por lo que, año tras año, las compañías del Grupo elaboran planes formativos adecuados a las necesidades de capacitación, integración y desarrollo profesional y personal del equipo, teniendo en consideración tanto los objetivos colectivos del Grupo como los individuales de cada empleado.

Los planes de formación interna han procurado ir ampliando la oferta formativa y la duración de los cursos para ir ofreciendo una mayor variedad formativa a la que pueda acceder la totalidad del personal, abordando aspectos no sólo de perfeccionamiento general, sino también incorporando cursos específicos que permitan profundizar en las habilidades y destrezas afines a los puestos de trabajo de cada área.

Las sociedades del Grupo alientan a sus trabajadores para que expresen sus objetivos y expectativas, manteniendo con ellos un diálogo abierto con la finalidad de conservar y motivar a los trabajadores proponiéndoles evoluciones de carrera atractivas y realistas, que les permitan desarrollar sus competencias a largo plazo. Las necesidades de formación se analizan a todos los niveles, incluyendo la estrategia de negocio, las dificultades operativas y otros asuntos.

En este sentido, el Grupo pone a disposición de todos sus empleados planes de desarrollo profesional para articular sus objetivos de desarrollo a corto, medio y largo plazo. Se trata de planes para orientar y supervisar la evolución y desarrollo de las aptitudes de los trabajadores y de sus carreras profesionales con el fin de conseguir los objetivos que se pretendan alcanzar. El Grupo ha formalizado un procedimiento de desarrollo del talento cuyo objetivo principal es definir los programas explicados a continuación, de forma que los objetivos, los asistentes seleccionados y los contenidos y calendarios de dichos programas estén definidos de forma clara y unitaria para toda la organización, lo cual favorece la igualdad de oportunidades. El plan de desarrollo está totalmente alineado con el plan de formación en el que se obtiene una coherencia con las formaciones a realizar por el empleado a lo largo de su carrera en la organización.



El programa TalentLAB es un espacio que engloba las experiencias de formación y desarrollo diseñadas para construir capacidades de liderazgo, incrementar el conocimiento del negocio y nutrir profesionales con proyección de futuro. De esta manera, se ofrece al talento la solución de aprendizaje que necesitan en todas las etapas de su trayectoria profesional, para alinear, construir, acelerar y elevar sus carreras desde los primeros pasos hasta niveles de alta dirección.

En este contexto, el programa TalentLAB abarca los siguientes programas formativos:

- **Junior Talent:** Programa rotacional para profesionales recién graduados, que empiezan sus trayectorias profesionales en la organización.
- **BUILD Program:** Programa que sienta las bases del recorrido profesional dentro de la organización, combinando formación técnica con un profundo conocimiento de la compañía y el negocio.
- **LEAD Program:** Programa de desarrollo y formación para líderes a todos los niveles de la organización, enfocado a transformar y transmitir la cultura directiva.
- **FIT Program:** Programa de liderazgo para managers y líderes de opinión e influencia de las empresas recién integradas en el grupo, con enfoque en la transmisión e integración de la cultura organizacional, valores y filosofía.
- **TOP Managers:** Programa de desarrollo de habilidades directivas para impulsar el crecimiento de aquellas personas que tendrán un impacto significativo en la transformación y crecimiento de la organización en los próximos años.

Durante el ejercicio 2023 el Grupo ha contribuido a la mejora de los conocimientos y habilidades de sus empleados invirtiendo en una variedad de programas y cursos, que se han traducido en 15.642 horas de formación (8.460 horas de formación en 2022) en prevención de riesgos laborales mayoritariamente, o en áreas tan diversas como seguridad alimentaria, idiomas o habilidades de gestión, entre otros. Las citadas horas de formación por categorías profesionales han ascendido a 5 para dirección, 308 para peón, 12.976 para producción y almacén, 85 para responsable y 2.268 horas para técnicos y administrativos (9 para dirección, 2.211 para peón, 4.187 para producción y almacén, 74 para responsable y 1.979 horas para técnicos y administrativos durante el ejercicio 2022).

Accesibilidad

Para Foodiverse la integración de personas con capacidades diversas en el mercado de trabajo es importante tanto desde el punto de vista de los derechos humanos como de la perspectiva económica, conduciendo a iguales oportunidades y a mayores tasas de empleo.

Desde Foodiverse se trabaja a favor de esta integración, estableciendo protocolos de actuación para resolver las cuestiones que se plantean en los casos en los que las condiciones de salud, estado biológico, situación de discapacidad o cualquier otra causa, den lugar a una especial sensibilidad de un trabajador ante las condiciones del trabajo que desarrolla habitualmente.

En el ejercicio 2023, Verdifresh ha contratado a personas del proyecto de inserción laboral de personas desempleadas en riesgo de exclusión social, así como de centros especiales de empleo, logrando la integración sociolaboral de las personas con discapacidad.

Foodiverse garantiza de manera específica la protección de estos trabajadores, y a tal fin tendrá en consideración dichos aspectos en la evaluación de los riesgos y, en función de esta, adoptará las medidas preventivas y de protección necesarias.

El número medio de personas con discapacidad mayor o igual del 33% empleadas por el Grupo durante el ejercicio 2023, ha sido de 11 personas (7 mujeres y 4 hombres) desempeñando sus funciones en las categorías de producción y almacén, y técnicos y administrativos (9 mujeres y 7 hombres durante el 2022, desempeñando sus funciones en las categorías de producción y almacén). En el citado contexto, el Grupo apoya la integración laboral y la incorporación de las personas con discapacidad al mundo laboral.

Igualdad

El Grupo declara su compromiso con el establecimiento y desarrollo de políticas que integren la igualdad de trato y oportunidades para todos sus empleados, sin discriminar directa o indirectamente por razones de género, ideología, raza, edad, origen social, así como en el impulso y fomento de medidas para conseguir la igualdad real en el seno de la organización estableciendo las mismas oportunidades entre hombres y mujeres como un principio estratégico de su política corporativa y de recursos humanos, de acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres y el Real Decreto Ley 6/2019, de 1 de marzo sobre medidas urgentes para garantía de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres en el empleo y ocupación y el Real Decreto 902/2020, de 13 de octubre, de igualdad retributiva entre mujeres y hombres, y con el fin de garantizar la igualdad retributiva y asegurar la transparencia y el seguimiento de dicho sistema retributivo.

En todos y cada uno de los ámbitos en los que se desarrolla la actividad, desde la selección a la promoción, pasando por la política salarial, la formación, las condiciones de trabajo y empleo, la salud laboral, la ordenación del tiempo de trabajo y la conciliación, el Grupo asume el principio de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, atendiendo de forma especial a la discriminación indirecta, entendiendo por esta “la situación en que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros, pone a una persona de un género en desventaja particular respecto de personas del otro género”.

Los citados principios se llevarán a la práctica por parte de Foodiverse a través del fomento de medidas de igualdad, atendiendo, entre otros aspectos, a las siguientes medidas:

- Incorporar de manera plena y activa el principio de igualdad de oportunidades en el Grupo.
- Desarrollar e incorporar en la gestión organizacional medidas concretas que ayuden a potenciar la empleabilidad de las mujeres que trabajan en el Grupo.
- Crear procedimientos de trabajo en recursos humanos que se rijan por los principios de igualdad de oportunidades a la hora de llevar a cabo la selección y contratación del personal.
- Incorporar la perspectiva de género en todos los procesos de toma de decisiones que afecten al desarrollo empresarial y laboral del Grupo.
- Implantar medidas de conciliación familiar y laboral desde el plano de la igualdad dentro de la estructura interna del Grupo.
- Promover e implantar dentro del Grupo un modelo de desarrollo profesional basado en la calidad y en la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

- Adquirir formalmente el compromiso de promover la igualdad de oportunidades de manera transversal en todas las actuaciones emprendidas desde el Grupo.

Estas medidas se ponen en práctica a través de los planes de igualdad. En este sentido, diversas sociedades del Grupo han desarrollado un plan de igualdad, a través de los cuales se establecen objetivos generales y específicos a alcanzar y las medidas a adoptar para la consecución de dichos objetivos, así como sistemas para su seguimiento y evaluación. Actualmente los citados planes se encuentran en proceso de negociación con el objetivo de ser aprobados durante el ejercicio 2024.

En el citado contexto, Foodiverse dotará a la organización de los instrumentos básicos necesarios para que se puedan identificar y corregir las posibles situaciones de discriminación o de desigualdad que pudieran existir en el ámbito laboral o aquellas que, de forma indirecta, se pudieran producir.

Foodiverse reconoce la necesidad de prevenir conductas de acoso en el trabajo, imposibilitando su aparición y erradicando todo comportamiento que pueda considerarse constitutivo de este en el ámbito laboral; por un lado, enfatizando la no aceptabilidad de las conductas de acoso en el trabajo, del tipo que sean, y por otro, y de forma coherente, planteando acciones de prevención y de sanción cuando estas se produzcan.

El respeto a la dignidad e intimidad de las personas, la lucha contra toda forma de discriminación, el fomento de la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la garantía de la seguridad y salud y de la integridad física y moral, constituyen derechos fundamentales de todos sus trabajadores.

En este sentido y con objeto de garantizar la protección de los derechos de la persona legalmente reconocidos, Foodiverse, en su compromiso de establecimiento de una cultura organizativa de normas y valores contra dicho acoso, manifiesta como principio básico el derecho de los trabajadores a recibir un trato respetuoso y digno, comprometiéndose a poner en marcha procedimientos que permitan prevenir, detectar y erradicar los riesgos psicosociales de los trabajadores y en especial protocolizar el proceso de actuación ante las conductas que puedan suponer un acoso laboral, habiendo implementado un protocolo de actuación frente al acoso laboral que establece los procedimientos, medidas de actuación y prevención, así como el seguimiento y monitorización de cualquier incidencia en relación al mismo.

Durante el ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2023, el Grupo no ha recibido ninguna denuncia en materia de acoso laboral o no igualdad. Durante el ejercicio 2022, el Grupo recibió una denuncia por acoso, iniciándose el correspondiente proceso de investigación, que concluyó sin apreciarse indicios de discriminación.

Derechos humanos

Desde sus orígenes, Foodiverse ha alineado acciones, proyectos y operaciones a una estrategia global de responsabilidad social y desarrollo sostenible. Estos principios están plenamente alineados con los objetivos del Pacto Mundial de Naciones Unidas.

Este marco ha proporcionado unas directrices en materia de protección de los derechos humanos, regulación de las normas laborales o de protección del medio ambiente, entre otros, que el Grupo ha asumido como parte de su esencia y manera de actuar responsablemente, tanto a nivel interno como externo.

Foodiverse quiere tener un papel fundamental y participar activamente en la transformación y evolución hacia una sociedad más sostenible.

Como empresa responsable, Foodiverse se encuentra comprometida con el respeto y el cumplimiento de numerosas leyes, reglamentos y demás normas jurídicamente obligatorias que le son aplicables. De esta manera,

los empleados del Grupo se comprometen a respetar la legalidad vigente en los países donde se desarrolle su actividad y a no realizar ninguna actuación que pueda causar un perjuicio a los intereses de la empresa.

Foodiverse puede ser declarada jurídicamente responsable por causa de las violaciones de las leyes y demás normas obligatorias, así como por cualquier otra actividad ilícita de sus empleados, por lo que el Grupo espera que todos sus empleados, actúen lícita, ética y profesionalmente en el desempeño de sus funciones.

El compromiso de cumplir la legislación en todos los ámbitos y en cada uno de los lugares donde se desarrolle su actividad es una premisa inexcusable y de relevancia esencial para mantener y mejorar la confianza con los ciudadanos y la sociedad.

En todos los comportamientos profesionales, los empleados del Grupo se esfuerzan por hacer no solo lo que es legal, sino lo que es correcto, y guardan un estricto respeto por los derechos humanos y libertades públicas incluidos en la Declaración universal de los derechos humanos de las Naciones Unidas.

Asimismo, se exige que los proveedores del Grupo apoyen y respeten la protección de los derechos humanos, tal como se define en la citada declaración de las Naciones Unidas y no están autorizados a tomar ninguna acción que viole estos principios, ya sea directa o indirectamente.

En el citado contexto, Foodiverse asume los siguientes principios alineados con los incluidos en el Pacto Mundial, que derivan de declaraciones de Naciones Unidas en materia de derechos humanos, trabajo, medioambiente y anticorrupción y que gozan de consenso universal:

- ✓ Foodiverse no utiliza ni apoya el uso de trabajo infantil.
- ✓ Foodiverse no utiliza ni auspicia el uso de trabajos forzados a los empleados.
- ✓ Foodiverse establece un entorno laboral seguro y saludable, toma las medidas adecuadas para prevenir accidentes y lesiones y evalúa todos los riesgos que no hayan podido evitarse de cara a planificar acciones encaminadas a eliminar o reducir los citados riesgos, garantizando que las instalaciones son correctas respecto a la prevención de riesgos laborales.
- ✓ Foodiverse respeta el derecho de sus empleados a formar sindicatos, y que estos puedan elegir un sindicato de su elección. Foodiverse garantiza que los representantes de personal no sean discriminados y puedan tener acceso al resto de trabajadores y trabajadoras en el lugar de trabajo.
- ✓ Foodiverse no efectúa, ni auspicia ningún tipo de discriminación por razón de raza, origen, nacionalidad, religión, discapacidad, género, orientación sexual, participación sindical, orientación política, ideológica, categoría laboral o edad. Foodiverse no permite comportamientos, gestos y lenguaje que atenten a la dignidad o integridad de las personas.
- ✓ Foodiverse no utiliza, ni apoya castigos corporales, coerción mental o física, ni abusos verbales.
- ✓ Los trabajadores y las trabajadoras de Foodiverse disponen de al menos un día libre durante cada período de siete días de trabajo. Las horas extraordinarias se pagan según convenio y son siempre voluntarias para los trabajadores y las trabajadoras.
- ✓ El salario pagado cumple las exigencias legales de salario mínimo por puestos de trabajo. Foodiverse cumple todas las obligaciones de carácter laboral y de seguridad social establecida en la legislación vigente.

- ✓ Foodiverse controla el cumplimiento de la normativa sociolaboral y de prevención de riesgos laborales por parte de los proveedores y subcontratas relevantes.

Foodiverse no ha identificado durante los ejercicios 2023 y 2022 ningún riesgo relevante de un posible incumplimiento de los derechos humanos en las actividades, directas o indirectas, de la organización.

Asimismo, durante los ejercicios anuales finalizados el 31 de diciembre de 2023 y 2022 no se ha recibido ninguna denuncia por vulneración de los derechos humanos.

Modelo de
cumplimiento

Lucha contra la corrupción y el soborno

En cada paso del negocio, desde el gobierno corporativo hasta las operaciones y cadena de suministro, Foodiverse busca la integridad, respetando las responsabilidades fundamentales en materia de derechos humanos, trabajo, medio ambiente y lucha contra la corrupción. Foodiverse tiene un compromiso de tolerancia cero hacia el fraude, el soborno o la corrupción que pudiera producirse en el entorno de sus operaciones, bien por sus profesionales o por los terceros con los que colabora.

Foodiverse cuenta con herramientas de gestión que garantizan que todos los empleados actúen con integridad y honestidad, cumpliendo con la ley y respetando a las personas y los derechos humanos. En concreto, el Grupo ha desarrollado un código ético que es el eje nuclear, transversal y común de su política de *compliance*, y aplica a todos los negocios y países.

El citado código tiene como finalidad establecer las directrices y pautas de actuación de todos sus administradores, directivos y trabajadores en su desempeño diario, en lo que respecta a las relaciones que mantienen con todos sus grupos de interés, con una gestión transparente, eficaz y eficiente de los recursos, siendo honestos con los clientes, proveedores, instituciones, y siendo social y medioambientalmente responsables.

Aquellos profesionales del Grupo que gestionen o dirijan equipos de personas deben velar por que los profesionales a su cargo conozcan y cumplan el código ético, además de ejercer de ejemplo en todo momento. Asimismo, Foodiverse promueve e incentiva entre sus proveedores y empresas colaboradoras la adopción de pautas de comportamiento desarrolladas en el citado código.

El código ético es la base sobre la que se asienta el programa de *compliance* que ha desarrollado Foodiverse en ejercicios anteriores y que ha sido implantado en todas las compañías del Grupo con el objetivo de prevenir, evitar e identificar la comisión de ilícitos penales en el ámbito empresarial en cumplimiento de lo establecido en el Código Penal.

Si la implantación de un modelo *compliance* real y eficaz es de por sí una tarea difícil, la variable de la internacionalización añade cierta dificultad al proceso. El Grupo ha puesto mucho esfuerzo en tener presente esa diversidad y ha trabajado para garantizar que hasta el último de los empleados se impregne de la cultura de cumplimiento del Grupo, con independencia de su ubicación geográfica. En el citado contexto, ha optado por un modelo de gestión global que parte de la definición de pautas y estándares comunes de actuación para todo el Grupo, junto a un proceso homogéneo para la gestión de los riesgos, pero sin perder de vista el carácter local de las unidades productivas y la adaptación necesaria a cada jurisdicción. Actualmente el Grupo se encuentra en proceso de implementar un nuevo programa de control de *compliance* *Icloudcompliance*, para todos los empleados del Grupo, que se ajuste a la Directiva 2019/1937, y a Ley 2/2023, reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción.

La función de prevención penal de Foodiverse tiene los siguientes objetivos estratégicos:

- Promover una cultura de cumplimiento dentro de Foodiverse, así como el conocimiento por sus integrantes de las normas y regulaciones aplicables a las anteriores materias, a través de acciones de asesoramiento, difusión, formación y concienciación.
- Definir e impulsar la implantación y total adscripción de la organización a los marcos y medidas de gestión del riesgo relacionado con las cuestiones de cumplimiento.

En base a lo anterior, se ha realizado un análisis detallado de las actividades que desarrolla el Grupo, así como el funcionamiento interno del mismo, identificando los delitos que pudieran ser de aplicación o respecto a los que existe cierto riesgo de comisión en el mismo, en atención a la actividad que se desarrolla.

En resumen, actualmente dicho modelo de *compliance* recoge, a grandes rasgos, los siguientes elementos:

- Los riesgos penales que afectan a cada uno de los distintos departamentos y áreas, así como la revisión de las actividades críticas.
- Los controles generales y políticas corporativas con los que cuentan para prevenir la comisión de delitos.
- El proceso de monitorización de los controles que integran el sistema de supervisión y seguimiento del riesgo penal.
- El nombramiento de un comité de cumplimiento como órgano de control.
- Un sistema de gestión de recursos financieros.
- Un sistema disciplinario.
- Un canal de denuncias.
- La formación a los empleados y colaboradores.

El Grupo exige a la totalidad de sus empleados el estricto cumplimiento de toda normativa anticorrupción aplicable, y a este respecto no podrán ofrecer, de manera directa o indirecta, cualquier beneficio o servicio a clientes, socios o a cualquier otra persona o entidad, que mantenga o pueda mantener relaciones con la empresa, con objeto de influir ilícitamente en dichas relaciones.

Los empleados del Grupo no podrán realizar ni ofrecer, de forma directa o indirecta, ningún pago en metálico, en especie o cualquier otro beneficio, a cualquier cargo público, con la intención de obtener o mantener, ilícitamente, negocios u otras ventajas. Asimismo, no podrán, bajo ninguna circunstancia, aceptar regalos, dádivas, atenciones o cualquier otra clase de favor de cualquier persona o entidad privada en el desarrollo de su actividad, a no ser que sean simbólicas e insignificantes o como signo de cortesía.

Con el objetivo de reportar posibles incumplimientos, Foodiverse ha puesto a disposición de los empleados un canal de denuncias (compliance@foodiverse.com) a través del cual deben denunciar cualquier tipo de sospechas fundadas o conocimiento de posibles infracciones del código ético, así como de cualquier protocolo general o particular de los que se ha dotado el Grupo en el marco de la implantación del modelo de *compliance*.

En los últimos ejercicios, el Grupo ha reforzado la formación interna en materia de *compliance*. En este sentido, el Grupo ha impartido formación en esta materia en un ámbito general para todos los trabajadores, así como en el plano individual para las nuevas incorporaciones en oficinas del Grupo.

Durante el ejercicio 2023 se han llevado a cabo, entre otras, las siguientes acciones:

- Difusión de un vídeo en el que el *compliance officer* recuerda la importancia del cumplimiento del código ético y la política de *compliance*, destacando los aspectos más relevantes y el uso del canal de denuncias habilitado. Se ha difundido a través de la intranet, en las pantallas de televisión de las plantas de producción, así como mediante *newsletters* corporativas enviadas a toda la organización en los idiomas locales.
- Difusión de emails explicativos sobre cómo se organiza el *compliance* a nivel Grupo, así como comunicaciones a través de las pantallas en las distintas unidades productivas e instalaciones del Grupo.

- Celebración de un concurso “Trivial Compliance” con dos finalidades fundamentales: (i) como medio de comprobar de forma amena el grado de conocimiento de los trabajadores del Grupo; (ii) para fomentar el repaso de los aspectos más elementales de la política de *compliance* entre los trabajadores.
- Puesta a disposición de todos los trabajadores en la intranet del Grupo, de toda la información relacionada con el código ético, el canal de denuncias y el cumplimiento normativo, en el apartado “Compliance y políticas”. Además, se ha incorporado un acceso directo en la Home al canal de denuncias.

Por otro lado, para las nuevas incorporaciones, se han llevado a cabo, entre otras, las siguientes acciones:

- Los empleados que se incorporan reciben una serie de formaciones en sus primeras semanas, dentro del programa “Plan de acogida”, en el que: (i) reciben un pack de bienvenida que contiene entre otra documentación una copia del código ético; (ii) mantienen una reunión con el departamento legal donde se les imparte una sesión informativa de una hora de duración sobre el código ético y las normas de *compliance*.
- Realización de prueba de conocimiento de *compliance* y código ético (tipo test multirrespuesta) en la plataforma de formación corporativa “Brainfood”, tras la visualización de un vídeo informativo sobre la materia.

Junto con el *compliance officer*, el Comité de ética y Conducta es el órgano encargado de interpretar el código ético y contribuir a que el mismo se desarrolle de forma correcta. También se comprometen a la observancia, difusión y revisión de la eficacia y del grado de cumplimiento la Dirección del Grupo, el Comité de Dirección y la Dirección de Ética y Compliance.

Durante los últimos ejercicios se han realizado, entre otras, las siguientes acciones en relación con la privacidad:

- Revisión de los proveedores de servicios y actualización, revisando los contratos y su vigencia. De esta forma, además de evitar cualquier sanción por incumplimiento, se traslada a los proveedores y al mercado la seriedad y compromiso por parte del Grupo en las relaciones con sus proveedores.
- Actualización del manual de procedimientos y políticas de seguridad, analizado y consensuado con el Departamento de IT.
- Creación y definición de las cláusulas necesarias para informar conforme al Reglamento general de protección de datos (RGPD) y en su caso solicitar el consentimiento para el tratamiento de datos personales de clientes, proveedores, empleados, candidatos y demás colectivos detectados en Foodiverse.

El potencial delito de blanqueo de capitales se ha evaluado específicamente en el contexto de la actividad de Foodiverse no identificándose ningún aspecto relevante en relación con el mismo.

De igual manera, aunque por su actividad no es sujeto obligado, Foodiverse se compromete a luchar firmemente contra el blanqueo de capitales, a fin de evitar la financiación del terrorismo, siguiendo lealmente las recomendaciones del grupo de acción financiera internacional. A tal fin, Foodiverse no establecerá relaciones comerciales con personas o entidades que no cumplan con las obligaciones en materia de blanqueo de capitales y de financiación del terrorismo de cada país o que no proporcionen la información adecuada en relación con su cumplimiento.

Durante los ejercicios finalizados el 31 de diciembre de 2023 y 2022 no se ha producido ninguna sanción ni denuncia relevante vinculada con los ámbitos descritos en el presente apartado.



Impacto
positivo en la
sociedad

Colaboración con la sociedad

Para Foodiverse la sostenibilidad se entiende como permanencia en el tiempo, y para lograrla hace falta dar respuesta a las expectativas que la sociedad y la gente que rodea al Grupo tiene del mismo. Por este motivo el Grupo persigue objetivos económicos, ambientales y sociales en igual medida.

El Grupo apuesta por que la actividad que desarrolla tenga repercusiones positivas sobre la sociedad en la que opera, estableciendo una buena relación con el entorno mediante diversas iniciativas activas para la búsqueda constante de estos fines tan importantes en la actualidad.

Foodiverse está comprometido con todo lo que entraña el ser socialmente responsable. La actividad se desarrolla en un entorno que se debe respetar, en una sociedad a la que se debe devolver buena parte de lo que le entrega cada día, y en un estado al que se debe contribuir con los impuestos y aportaciones.

Foodiverse, en su compromiso con el desarrollo sostenible, centra sus esfuerzos en contribuir de manera activa a la mejora de los entornos locales, al tiempo que aporta la semilla para conseguir un futuro más saludable. Sus acciones en materia de responsabilidad social corporativa se centran en ámbitos tan importantes como el deporte, la vida sana, la educación y las acciones solidarias, que son la base de su estrategia en este ámbito.

El Grupo se encuentra comprometido con la búsqueda del mejor talento local y para ello ha participado durante el ejercicio 2023 en numerosas ferias de empleo en las localidades donde se encuentran sus plantas productivas. Esto es una gran oportunidad de colaboración con las entidades locales para poner en contacto a empresas interesadas en reclutar talento externo, así como de participar en los diferentes proyectos de integración social de algunas de estas ferias.

Adicionalmente, durante el ejercicio, en Verdifresh Aranda recibieron un reconocimiento por su compromiso con el empleo de personas con discapacidad, además de realizar una visita organizada por Cruz Roja de mujeres en situación de vulnerabilidad, incorporando a una de ellas en su plantilla.

Foodiverse continúa promoviendo iniciativas que refuerzan el propósito de crear un impacto positivo en la sociedad. La estrategia de responsabilidad social corporativa (RSC) del Grupo tiene como objetivo alinear a todos sus centros productivos en los mismos propósitos.

Asociaciones, colaboraciones y patrocinios

En el ámbito solidario, durante la Navidad del ejercicio 2023, desde las oficinas centrales de Foodiverse, Agromediterránea, Verdifresh Riba-roja, Antequera y Aranda de Duero se ha continuado colaborando, como cada año, con Cruz Roja Española en la campaña “Sus derechos en juego” para que ningún niño se quedase sin su regalo. Adicionalmente, durante la Navidad, desde Verdifresh Riba-roja se han donado 470 ensaladas para la comida solidaria organizada por el colegio Inmaculado Corazón de María de Valencia para personas sin recursos.

El Grupo ha colaborado durante el ejercicio 2023 con la Fundación Adecco en diversas acciones, como el plan de integración laboral, a partir del cual ha conseguido que una persona de colectivos vulnerables se hayan incorporado a centros del Grupo; el Plan Familia, con el cual se apoya a los hijos con capacidades especiales de personas del Grupo, facilitándoles servicios individualizados adaptados a sus necesidades (logopedia, terapia ocupacional, apoyo en habilidades sociales, etc.), con el que han conseguido acompañar a cuatro familias de sus empleados; o en la campaña de concienciación “Vulnerables” por el Día internacional de la Discapacidad.

Asimismo, 14 personas han sido contratadas en uno de los centros del Grupo a través del centro especial de empleo, con el objetivo de mejorar la empleabilidad de personas con discapacidad.

Además, desde 2016, el Grupo colabora anualmente en todos sus centros de España con el proyecto “Tapones para una nueva vida” de la Fundación Seur, que contribuye a ofrecer tratamientos médicos a niños sin recursos, y mediante la recogida de móviles viejos/obsoletos, el Grupo continúa participando en la iniciativa “Móvil Solidario”, cuyos beneficios se destinan a la ONG OXFAM Intermón, que destina los recursos en 90 países a 5 objetivos: salvar vidas, la equidad de género, la promoción de la participación ciudadana, la alimentación sostenible y la financiación del desarrollo.

En todas sus plantas el Grupo ha organizado recolectas de ropa, alimentos no perecederos y artículos de higiene y primera necesidad en favor del pueblo ucraniano y en colaboración con cada uno de los ayuntamientos locales donde se ubican sus plantas.

En el ejercicio 2022 el Grupo ha introducido una nueva iniciativa en favor de la salud de sus empleados y el fomento de hábitos saludables: el reto saludable Healthy Cities de Sanitas. Este reto tiene como objetivo andar 6.000 pasos al día durante dos meses, e incluso lograr el objetivo de dejar el coche en casa una vez por semana. Los 73 usuarios que se sumaron a la iniciativa (64 usuarios en el 2022) sumaron 37 millones de pasos (23,6 millones en el 2022), un 57% más que en el ejercicio anterior. Gracias a esta iniciativa Sanitas plantará 24.000 árboles, uno por cada participante que consiguió el reto en España, participando a cuidar la salud del planeta, pero también la de todas las personas que lo habitan.

En los ejercicios 2023 y 2022 el equipo de Agromediterránea participó en la carrera solidaria contra el cáncer organizada por la AECC en Murcia.

El Grupo ha continuado con sus colaboraciones habituales con los distintos Bancos de Alimentos provinciales, Cruz Roja Española y Cáritas en España, u organizaciones como Congregación Madres de Desamparados y San José de la Montaña o Fundación Adecco.

Por último, también en favor del medio ambiente, las plantas productivas de España dan una segunda vida a los restos vegetales y materias primas vegetales no aptas para la elaboración de sus productos, contando con acuerdos con ganaderos locales para reutilizar estos restos como comida para ganado. Esto se suma a las otras iniciativas que el Grupo lleva a cabo para minimizar el desperdicio alimentario, como ofrecer diferentes formatos de los productos para adaptarlos a las necesidades de cada consumidor (formatos minis, maxi, individuales, platos completos, etc.). Durante el ejercicio 2023, se entregaron un total de 4.174 toneladas de restos vegetales para este fin.

En este sentido, gracias a su estrategia para el aprovechamiento de todos los recursos, el Grupo fue reconocido en el ejercicio 2023 como empresa pionera en la lucha contra la pérdida de alimentos en el 10º Congreso AECOC, contra el Desperdicio Alimentario.

En relación con las asociaciones en las que participa el Grupo activamente se podrían destacar, entre otras, las siguientes:





Proveedores

La configuración multinacional del Grupo, con la incorporación en los últimos años de las plantas en Alemania, Suiza e Italia le ha proporcionado nuevas oportunidades para hacer eficiente su cadena de suministro, armonizando los procesos de compra y suministro para satisfacer, además de las necesidades actuales del Grupo, las futuras. En el citado contexto se ha fortalecido la dirección de compras bajo el paraguas de Agromediterránea.

Con este fin, Agromediterránea actúa como la central de compras del Grupo, diseñada con el objetivo de armonizar los procesos de compra, especialmente de productos hortícolas, y para el suministro de materias primas hortícolas y no hortícolas en todos los centros productivos del Grupo. Gracias a esta visión global, se hace uso de los recursos locales de proveedores y materias primas para agilizar los procesos de *time to market*.

El nuevo modelo de Foodiverse ha permitido afianzar su posición como comercializadora de referencia en los mercados en los que está presente gracias a la calidad de sus productos agrícolas, que son servidos a las principales cadenas de distribución en Europa, garantizando el mejor servicio integral los 365 días del año, así como a industrias de procesamiento de vegetales, incluidas sus propias plantas, permitiendo garantizar un suministro estable, de calidad y a un precio competitivo. El citado modelo permite también al Grupo tener una visión global de las necesidades de compra de otras materias primas no hortícolas.

Alcanzar la máxima calidad, frescura y seguridad alimentaria de los productos comienza con la selección de las mejores materias primas. Por ello, el Grupo busca y trabaja únicamente con proveedores especializados, que proporcionan las semillas, los ingredientes o los componentes auxiliares necesarios para conseguirlo.

El Grupo mantiene con sus proveedores una relación honesta, de confianza y con acuerdos a medio y largo plazo. La asignación de volúmenes de compra favorece un proceso de mejora constante, mayor eficiencia y garantiza el mutuo beneficio; especialmente en los últimos años, que se ha caracterizado por los precios de los fletes y materias primas y por el desabastecimiento de Europa, estas relaciones han sido clave para el Grupo, que se reafirma en la pieza fundamental que son sus proveedores para su actividad.



Dentro del proyecto beGLOCAL del Grupo, se cuenta con la colaboración de proveedores locales y regionales, generando, además, un impacto positivo en el entorno en el que opera Foodiverse. En el citado contexto, el Grupo se esfuerza para que todos los proveedores se sientan satisfechos y orgullosos de formar parte de su cadena de valor, considerando que el futuro y la sostenibilidad conjunta es el objetivo para alcanzar de la mano de los mejores aliados.

Siguiendo estos principios, durante el ejercicio 2023, a nivel global el Grupo ha trabajado en conjunto con más de 390 proveedores (más de 400 proveedores durante el ejercicio 2022), que aportan conocimiento, seguridad y sostenibilidad al mismo, todos ellos homologados con las certificaciones de calidad exigidas en el sistema de calidad del Grupo.

En campo, todos los proveedores agrícolas están certificados, atendiendo a los requisitos de cada cliente, con Global G.A.P, QS o Swiss G.A.P., unas certificaciones que atestiguan las buenas prácticas agrícolas. Además, Foodiverse colabora junto a sus proveedores impulsando una producción más sostenible con el desarrollo de cultivos bio, como calabacín, iceberg y brócoli.

Con el propósito de ofrecer opciones más sostenibles y alineadas con las tendencias actuales en alimentación, el Grupo cuenta con proveedores que disponen del sello azul de pesca sostenible MSC (Marine Stewardship Council) en Thürlander Salate (Alemania) y con productores ecológicos en Josef Müller Gemüse (Suiza).

La política de compras de Foodiverse tiene como objetivo construir una base sólida de proveedores homologados para satisfacer las demandas y expectativas de los clientes. El Grupo, a través de una gestión de compras eficiente y transparente, busca continuamente identificar y mitigar los riesgos sociales y medioambientales inherentes en toda la cadena de suministro.

El Grupo se compromete en la evaluación de los proveedores para asegurar la calidad, seguridad, cumplimiento ético y sostenibilidad de sus prácticas integradas en la cadena de valor; respondiendo así al creciente interés por parte de los interlocutores sobre el origen de las materias primas. Adicionalmente, el Grupo trabaja para que los proveedores logísticos sean eficientes y reduzcan su impacto medioambiental.

La gestión de las relaciones con los proveedores incluye también el valor añadido que los aspectos humanos del negocio pueden aportar a las operaciones, respetando los siguientes fundamentos: la comunicación bidireccional, abierta y eficaz, el respeto mutuo y voluntad para considerar las necesidades y opiniones de la otra parte, la imparcialidad en las negociaciones, la construcción de confianza, de forma que el Grupo pueda buscar formas de trabajar innovadoras y solucionar problemas juntos, así como la flexibilidad para satisfacer las necesidades de ambas partes.

Debido a que el éxito de los productos que comercializa Foodiverse depende en gran medida del buen desempeño que realizan aquellos proveedores que suministran las materias primas, estos se someten a un proceso riguroso de homologación y supervisión.

Como requisito previo para poder realizar cualquier pedido de compra, estos proveedores deben ser auditados y homologados. En este sentido, se llevan a cabo evaluaciones de riesgo tanto para materia prima como para proveedores. Para homologar un proveedor primero se evalúa el riesgo de la materia prima teniendo en cuenta factores tales como la incidencia de fraude, riesgo por cuerpos extraños, país de origen, riesgo por alérgenos, materia prima sujeta a control legislativo, etc. Anualmente se evalúa el estado del proveedor teniendo en cuenta las incidencias ocurridas (reclamaciones por parte del cliente de dicha materia prima, analíticas no conformes, incumplimiento de plazos de las analíticas solicitadas, entre otras).

Homologando a estos proveedores se pretende reducir los riesgos inherentes en el suministro de estos bienes, que se consideran esenciales, y favorecer asimismo la calidad en la gestión de proveedores en general. Como

resultado del proceso de homologación se obtiene un listado de proveedores homologados, fuera del cual los responsables de compras no podrán realizar aprovisionamientos.

El Grupo cuenta con modelos propios de auditoría de proveedores, que están adaptados a las necesidades de su surtido y proceso productivo, asegurando el control riguroso y la trazabilidad de los productos, de la semilla a la mesa.

Dentro del modelo referencial propio, la homologación de nuevos proveedores y la revisión continua de los sistemas de seguridad alimentaria de todos ellos ha supuesto la realización de 50 ejercicios de trazabilidad y 15 auditorías presenciales (29 ejercicios y 32 auditorías en 2022).

Por último, cabe destacar el apoyo de Foodiverse al crecimiento local de las regiones en las que opera y a su desarrollo económico mediante su apuesta por la compra a proveedores locales siempre que la tipología de producto que requiera lo permita.

Dentro del Plan Horizon 2025, se están recuperando los talleres para fomentar las alianzas con proveedores, que permitirán que el Grupo consolide su posición y mantenga su liderazgo en innovación, a la vez que impulsará el crecimiento conjunto con sus proveedores.

Consumidores

El crecimiento y trayectoria del Grupo siempre ha estado ligado a la innovación. Durante todo este tiempo el Grupo ha sido precursor en el lanzamiento de nuevos productos, formatos y categorías que han marcado tendencia en el mercado, anticipándose incluso a las demandas de clientes y consumidores.

Para ello la I+D+i ha sido esencial en la estrategia de calidad, diferenciación y excelencia del Grupo. El Grupo invierte de manera continua en innovación transversal orientada a la mejora continua de la eficiencia tanto en campo como en las plantas de producción, búsqueda de oportunidades de negocio, vigilancia tecnológica, desarrollo y lanzamiento de nuevas referencias o mejora de recetas.

Adicionalmente, durante el ejercicio 2023 el Grupo ha asistido a importantes ferias del sector en España con stands propios: el Congreso de Frutas y Verduras de AECOC en Valencia o Fruit Attraction en Madrid.

El Grupo ha dedicado mucha energía a la búsqueda de sinergias entre las plantas, estudiando la integración del saber hacer de cada unidad y las posibilidades de integrar recetas y categorías en otros mercados.

La propuesta de revolución saludable y firme compromiso con la salud derivan de la responsabilidad del Grupo con la seguridad alimentaria y calidad, y abarca toda la cadena de producción. El Grupo cuenta con modelos propios de auditoría de proveedores, que están adaptados a las necesidades de su surtido y proceso productivo, asegurando el control riguroso y la trazabilidad de los productos, de la semilla a la mesa. De esta manera, el Grupo integra a sus proveedores en el modelo de calidad, contribuyendo a construir una cadena de valor sostenible.

Adicionalmente, el Grupo refuerza este modelo con auditorías y controles, tanto internos como externos, que le permiten renovar cada año los más exigentes sellos de calidad internacional.

En términos globales, en el último ejercicio los sistemas de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente han sido auditados en un total de 39 ocasiones (79 en 2022). De ellas, 19 han sido auditorías externas y 20 internas (27 y 52, respectivamente en 2022), habiéndose realizado 6 simulacros de crisis (11 en 2022).

Los centros de IV gama en España disponen de la certificación de gestión ambiental de acuerdo con la norma ISO 14001. En el caso de Thurländer Salate, la planta alemana está acreditada con las certificaciones IFS, QS

(Wholesale, Coordinator, Production) y MSC (Marine Stewardship Council), que establece los estándares para la pesca sostenible. Por su parte, la compañía suiza Josef Müller Gemüse cuenta con la certificación para la producción BIO, IFS y Swiss G.A.P., mientras que Ortoverde dispone también de las certificaciones IFS y Global G.A.P. En la unidad de negocio agrícola, el centro de procesado ha mantenido sus certificados de BRC, IFS así como la certificación QS, entre otras.

Todas las fincas de la unidad de negocio agrícola se han certificado en GLOBAL G.A.P. y en CC Nurture module. También la unidad de IV Gama ha obtenido el certificado de conformidad en producción ecológica en la ensalada de brotes, calabacín, brócoli y ensalada César.

También en la unidad agrícola, varias de las fincas de Grupo han evaluado sus plantaciones por una auditoría externa en los ejercicios 2023 y 2022, que ha verificado el origen tradicional no modificado genéticamente (no OGM) del maíz dulce sembrado en estas fincas. Adicionalmente se encuentra certificada para calabacines, cabeza entera de lechuga y ensalada de brotes tiernos, con el estándar bronce de M&S Select Farm Produce.



Higiene, Orden, Limpieza y Disciplina son los requisitos que se fija Foodiverse como Grupo. El proyecto HOLD es la guía interna para alcanzar la máxima calidad y seguridad alimentaria en todo lo que hace el Grupo, desde sus instalaciones y procesos hasta sus productos finales.

En los *sítes* internacionales (Alemania, Suiza e Italia) se han reforzado los estándares HOLD mediante sesiones formativas e implantando un sistema de auditorías, tanto internas como externas.

En Thurländer Salate se implantó un proyecto de logística para mejorar los almacenes, la gestión de espacios y control de coberturas; y otro proyecto consistente en la aplicación del sistema Kanban en etiquetado y fajines de productos, que permite un mayor orden y control en el proceso productivo.



El proyecto SAFETYSHIELD se basa en el rigor y excelencia en el cumplimiento de los más altos estándares de seguridad alimentaria y calidad de los productos.

En el marco de este proyecto se han revisado las políticas, procesos y procedimientos que integran los sistemas de gestión de calidad, seguridad alimentaria y medioambiente de las distintas localizaciones del Grupo, los cuales se han unificado bajo manuales de gestión de Grupo, de forma que se puede medir y seguir el desempeño de los centros productivos de forma más fácil y sencilla.

El compromiso por parte de Foodiverse en materia de seguridad alimentaria es constante y, gracias a su modelo de calidad, controla toda la cadena de producción, desde los campos y cultivos a los centros productivos, pasando por cada uno de sus proveedores y el producto final.

Durante 2022 se instaló en la planta de Riba-roja el AirScan, un sistema de detección de fugas que detecta cambios en niveles de CO₂ a través de tecnología láser, mejorando el control de calidad de los productos.

El fortalecimiento de los sistemas de prevención es una parte fundamental del proyecto SAFETYSHIELD, apoyándose para ello, en las últimas tecnologías y los mejores profesionales. El Grupo cuenta con un panel de expertos que asesora a Foodiverse en materia de seguridad alimentaria, en aquellas áreas donde se detectan nuevos potenciales riesgos.

Además, el Grupo aplica los últimos avances tecnológicos en la comercialización de sus productos, a través del etiquetado. Con el fin de aportar transparencia e información de valor tanto para clientes como para el consumidor final, el Grupo incluye códigos QR en sus etiquetas, mostrando de esta manera información tanto del producto como de la compañía. Además, en muchos casos, se amplía esta información, aportando la trazabilidad

completa del producto -al estilo *blockchain*-, incluyendo también la finca concreta de cultivo, la cuadrilla de recolección o el camión en el que se ha transportado.

Para conseguir la máxima excelencia en el Grupo, Foodiverse es consciente que debe apostar por la formación de las personas en materia de calidad y seguridad alimentaria como pilar fundamental.

Foodiverse establece alianzas con centros tecnológicos y de investigación de referencia, impulsando la innovación conjunta. Durante el ejercicio 2023, el Grupo ha colaborado en el proyecto Bacterio, en el que el consorcio de entidades liderado por Lumensia Sensors y financiado por la Agencia Valenciana de Innovación (AVI), desarrollando un sistema de detección de patógenos de forma rápida, sencilla y de bajo coste mediante nuevos dispositivos, para la identificación en menos de una hora de los patógenos responsables de la mayoría de alertas sanitarias de la industria. Adicionalmente el Grupo también ha participado en el proyecto Predimic desarrollando una herramienta predictiva para estimar el riesgo de contaminación microbiológica durante el proceso de elaboración de alimentos.

En ejercicios anteriores, destaca la colaboración del Grupo con AINIA, el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC), el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) y el Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE).

Durante el ejercicio 2023 Foodiverse ha participado en los foros más destacados del sector, entre ellos destacan importantes ferias y citas comerciales como Fruit Attraction en Madrid o el Congreso AECOC de Frutas y Hortalizas, en Valencia. Adicionalmente, varios directivos del Grupo han participado en numerosas charlas, poniendo en relieve el liderazgo y experiencia del Grupo en los distintos ámbitos. También durante este ejercicio Foodiverse ha recibido numerosas visitas de institutos, colegios y universidades para que alumnos de distintos cursos y titulaciones puedan conocer de cerca las instalaciones y procesos de Foodiverse y aplicarlos a su formación.

Durante el ejercicio 2022, Foodiverse participó como ponente en charlas sobre agrotech, innovación, envasados sostenibles y seguridad alimentaria, entre otros, y ha recibido visitas de colegios y masters en sus instalaciones. Asimismo, ha organizado la primera edición del Freshkaton, un reto estilo *hackaton* con más de 300 alumnos de las universidades CEU de Valencia, Madrid y Barcelona, en relación con la marca Freshkia, cuya segunda edición se ha celebrado de nuevo en abril-mayo de 2024.



El proyecto nutriBEST es el reflejo del compromiso del Grupo con la mejora nutricional de los productos, fomentando una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable. Las actividades más destacadas del mismo son el desarrollo de ensaladas ultrafrescas; la introducción de opciones adaptadas a las personas con dietas vegetarianas, veganas y flexitarianas; la ampliación de la gama César a versiones bío, light y vegana que ofrece distintas opciones nutricionales; y, como cada año, la mejora nutricional en todas las recetas como la eliminación de carragenatos en los productos cárnicos.

El compromiso y la entrega con los clientes del Grupo es máximo, ofreciéndoles un servicio de atención garantizado 24 horas los 365 días del año, habiéndose identificado durante el ejercicio 2023 una reclamación en el ámbito de la seguridad alimentaria iniciándose el correspondiente proceso de investigación, que acabó en estado cerrado (Durante el ejercicio 2022 ninguna reclamación relevante a nivel de salud alimentaria).

Foodiverse no tiene actualmente multas ni sanciones por incumplimiento de la normativa relacionada con aspectos de seguridad y salud de los consumidores.

Información fiscal

La estrategia fiscal del Grupo tiene como objetivo fundamental asegurar el cumplimiento de la normativa tributaria y de todas las obligaciones fiscales en cada una de las jurisdicciones en las que opera, todo ello en el marco del respeto de los principios corporativos de integridad, transparencia y consecución de interés social. En este sentido, Foodiverse se compromete a mantener una relación de cooperación con las distintas administraciones públicas.

Comprometiéndose al pago responsable de los impuestos y respetando en todo caso la normativa tributaria local en cada uno de los países donde Foodiverse desarrolla su actividad, los principios que rigen la estrategia fiscal del Grupo y las buenas prácticas que se derivan de los mismos, son los siguientes:

- Adopción de las medidas necesarias para garantizar la reducción de riesgos fiscales significativos y la prevención de las conductas susceptibles de generarlos, mediante el establecimiento de una política de supervisión, vigilancia y control de la actividad tributaria.
- Implementación de sistemas eficaces de información y control interno de riesgos fiscales, contemplando medidas para mitigarlos y estableciendo reglas internas de gobierno corporativo en esta materia.
- Relación con las administraciones tributarias basada en los principios de buena fe, colaboración y transparencia.
- Fomento, en la medida de lo posible, de la regularización voluntaria de cualquier contingencia.
- Información al órgano de administración del Grupo de las políticas fiscales aplicadas y las consecuencias fiscales de las operaciones o asuntos que deban someterse a su aprobación cuando estas constituyan un factor relevante.
- Adopción de decisiones en materia tributaria sobre la base de una interpretación razonable de las normas, bajo los principios de prudencia y responsabilidad y, en su caso, evitando posibles conflictos de interpretación mediante la utilización de instrumentos establecidos a tal efecto por las autoridades tributarias.

La distribución por países de los resultados e impuestos sobre beneficios durante los ejercicios 2023 y 2022 es la siguiente:

Miles de euros				
2023				
	Resultados antes de impuestos	Resultado después de impuestos	Impuestos beneficios devengados	Impuestos beneficios cobrados / (pagados)
España	(9.809)	(11.387)	(1.578)	2.215
Alemania	640	640	-	
Italia	(1.159)	(1.198)	(39)	
Suiza	345	341	(4)	
Total	(9.983)	(11.604)	(1.621)	2.215

Miles de euros				
2022				
	Resultados antes de impuestos	Resultado después de impuestos	Impuestos beneficios devengados	Impuestos beneficios cobrados / (pagados)
España	(16.350)	(15.246)	1.104	(279)
Alemania	(8.010)	(8.010)	-	-
Italia	(1.454)	(1.473)	(19)	-
Suiza	(756)	(759)	(3)	-
Total	(26.570)	(25.488)	1.082	(279)

Durante el ejercicio 2023 el Grupo ha aplicado deducciones por valor aproximado de 212 miles de euros (no siendo significativas durante el ejercicio 2022) y no ha recibido ayudas públicas que tengan por objeto promover el desarrollo de su actividad (misma situación durante el ejercicio 2022).

Hechos posteriores

Desde el cierre del ejercicio y hasta la formulación del presente estado de información no financiera consolidado, no se han producido hechos dignos de mención.



Anexo

Contenidos del estado de
información no financiera

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
Modelo de negocio	Descripción del modelo de negocio	Breve descripción del modelo de negocio, que incluirá su entorno empresarial, su organización y estructura, los mercados en los que opera, sus objetivos y estrategias, y los principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución.	GRI 2-1 Detalles de la organización GRI 2-2 Sociedades incluidas en los informes de sostenibilidad de la organización GRI 2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales GRI 2-9 Estructura y composición de la gobernanza GRI 2-13 Delegación de responsabilidad para la gestión de impactos GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas GRI 2-29 Enfoque para la participación de las partes interesadas GRI 3-1 Proceso para determinar la materialidad GRI 3-2 Lista de puntos materiales	Modelo de negocio Contribución al desarrollo sostenible
Información sobre cuestiones medioambientales	Políticas	Políticas que aplica, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas GRI 2-24 Incorporación de compromisos políticos	Compromiso con el entorno Aspectos medioambientales
	Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Compromiso con el entorno Aspectos medioambientales

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
	General	Efectos actuales y previsibles de las actividades de la empresa en el medio ambiente y en su caso, en la salud y la seguridad	GRI 2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible GRI 201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades	Compromiso con el entorno Aspectos medioambientales
		Procedimientos de evaluación o certificación ambiental	GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas	Compromiso con el entorno Aspectos medioambientales
		Recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales	GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas	Compromiso con el entorno Aspectos medioambientales
		Aplicación del principio de precaución	GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas	Compromiso con el entorno Principio de precaución
		Provisiones y garantías para riesgos ambientales	GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos	El Grupo no tiene provisiones y garantías significativas para riesgos ambientales
	Contaminación	Medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones de carbono que afectan gravemente al medio ambiente, teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de una actividad, incluido el ruido y la contaminación lumínica	GRI 305-5 Reducción de las emisiones de GEI	Compromiso con el entorno Contaminación

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
	Economía Circular y prevención y gestión de residuos	Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos.	GRI 301-1 Materiales utilizados por peso o volumen GRI 301-2 Insumos reciclados utilizados GRI 301-3 Productos y materiales de envasado recuperados GRI 306-2 Residuos por tipo y método de eliminación GRI 306-4 Transporte de residuos peligrosos	Compromiso con el entorno Economía circular: prevención y gestión de residuos
	Uso sostenible de los recursos	El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales	GRI 303-1 Interacción con el agua como recurso compartido GRI 303-2 Gestión de los impactos relacionados con el vertido de agua GRI 303-3 Extracción de agua GRI 303-5 Consumo de agua GRI 303-4 Vertido de agua	Compromiso con el entorno Uso sostenible de los recursos
		Consumo de materias primas y las medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 300) GRI 301-1 Materiales utilizados por peso o volumen	Compromiso con el entorno Uso sostenible de los recursos
		Energía: Consumo, directo e indirecto; Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética, Uso de energías renovables	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 302 Energía) GRI 302-1 Consumo energético dentro de la organización (energía procedente de fuentes renovables y no renovables) GRI 302-2 Consumo energético fuera de la organización GRI 302-4 Reducción del consumo energético	Compromiso con el entorno Uso sostenible de los recursos
	Cambio Climático	Emisiones de Gases de Efecto Invernadero	GRI 305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1) GRI 305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	Compromiso con el entorno Cambio climático

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Las medidas adoptadas para adaptarse a las consecuencias del Cambio Climático	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 300) GRI 305-5 Reducción de las emisiones de GEI GRI 304-2 Impactos significativos de las actividades, productos y servicios en la biodiversidad	Compromiso con el entorno Cambio climático
		Metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir las emisiones GEI y medios implementados a tal fin.	GRI 305-5 Reducción de las emisiones de GEI	Compromiso con el entorno Cambio climático
	Protección de la biodiversidad	Medidas tomadas para preservar o restaurar la biodiversidad e impactos causados por las actuaciones u operaciones en áreas protegidas	GRI 304-1 Sitios operacionales en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a área protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas GRI 304-2 Impactos significativos de las actividades, productos y servicios en la biodiversidad GRI 304-3 Hábitats protegidos o restaurados GRI 304-4 Especies que aparecen en la lista roja de la IUCN y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren en áreas afectadas por las operaciones	Compromiso con el entorno Biodiversidad
Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal	Políticas	Políticas que aplica la sociedad, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Equipo Cuestiones sociales y relativas al personal

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
	Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades de la sociedad, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo la sociedad gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	GRI 2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible GRI 201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades GRI 203-2 Impactos económicos indirectos significativos	Equipo Cuestiones sociales y relativas al personal
	Empleo	Número total y distribución de empleados por género, edad, país y clasificación profesional	GRI 2-7 Empleados GRI 405-1 Diversidad de órganos de gobierno y empleados GRI 401-1 Contrataciones de nuevos empleados y rotación de personal	Equipo Empleo
		Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo	GRI 2-7 Empleados	Equipo Empleo
		Promedio anual de contratos indefinidos, temporales y a tiempo parcial por género, edad y clasificación profesional	GRI 2-7 Empleados No incluido en GRI: Número total de empleados por contrato (indefinido/temporal y completo/parcial) por género y región, promedio edad y clasificación profesional.	Equipo Empleo
		Número de despidos por género, edad y clasificación profesional	GRI 401-1 Contrataciones de nuevos empleados y rotación de personal	Equipo
			No incluido en GRI: Número de despidos por clasificación profesional	Empleo

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Remuneraciones medias y su evolución desagregados por género, edad y clasificación profesional o igual valor	GRI 405-2 Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y hombres No incluido en GRI: Remuneración media por género, edad y clasificación profesional y su evolución. Para su cálculo, deberán tomarse en cuenta el total de percepciones salariales en dinero efectivo y remuneraciones en especie, por lo que para el cálculo deberá tenerse en cuenta los beneficios a los que hace referencia el GRI 401-2.	Equipo Empleo
		Brecha salarial	GRI 405-2 Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y hombres *OCDE: La brecha salarial de género se define como la diferencia entre los ingresos medios de hombres y mujeres en relación con los ingresos medios de los hombres	Equipo Empleo
		Remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad	GRI 202-1 Ratio del salario de categoría inicial estándar por género frente al salario mínimo local (se utiliza este indicador, ya que a medida que se avanza en la carrera profesional, pueden incidir diversos factores en la definición de la retribución de cada persona). GRI 405-2 Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y hombres	Equipo Empleo
		La remuneración media de los consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, dietas, indemnizaciones, el pago a los sistemas de previsión de ahorro a largo plazo y cualquier otra percepción desagregada por género	GRI 2-19 Políticas de retribución GRI 201-3 Obligaciones derivadas de planes de beneficios sociales y otros planes de jubilación No incluido en GRI: Información desagregada por género	Equipo Empleo

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Implantación de medidas de desconexión laboral	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 300)	Equipo Empleo
		Empleados con discapacidad	GRI 405-1 Diversidad de órganos de gobierno y empleados	Equipo Accesibilidad
	Organización del trabajo	Organización del tiempo de trabajo	GRI 402-1 Plazo de aviso mínimo sobre cambios operacionales GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 300)	Equipo Organización del trabajo
		Número de horas de absentismo	GRI 403-9 Lesiones por accidente laboral GRI 403-10 Dolencias y enfermedades laborales	Equipo Organización del trabajo
		Medidas destinadas a facilitar el disfrute de la conciliación y fomentar el ejercicio corresponsable de estos por parte de ambos progenitores	GRI 401-3 Permisos parentales No incluido en GRI: Enfoque de gestión sobre otras medidas de conciliación	Equipo Organización del trabajo
	Salud y seguridad	Condiciones de salud y seguridad en el trabajo	GRI 403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo GRI 403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes GRI 403-3 Servicios de salud en el trabajo GRI 403-4 Temas de salud y seguridad laboral tratados en acuerdos formales con la representación legal de los trabajadores	Equipo Seguridad y salud

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
			GRI 403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo GRI 403-6 Fomento de la salud de los trabajadores GRI 403-7 Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados con las relaciones comerciales GRI 403-8 Cobertura del sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	
		Accidentes de trabajo (frecuencia y gravedad) desagregado por género	GRI 403- 9 Lesiones por accidente laboral	Equipo Seguridad y salud
		Enfermedades profesionales (frecuencia y gravedad) desagregado por género	GRI 403-10 Dolencias y enfermedades laborales	Equipo Seguridad y salud
	Relaciones Sociales	Organización del diálogo social, incluidos los procedimientos para informar y consultar al personal y negociar con ellos	GRI 2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés (relativo a sindicatos y negociación colectiva) GRI 2-16 Comunicación de preocupaciones críticas GRI 2-26 Mecanismos para buscar asesoramiento y plantear inquietudes	Equipo Relaciones sociales
		Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país	GRI 2-30 Acuerdos de negociación colectiva Porcentaje desglosado por país	Equipo Relaciones sociales

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Balance de los convenios colectivos, particularmente en el campo de la salud y seguridad en el trabajo	GRI 403-4 Temas de salud y seguridad laboral tratados en acuerdos formales con la representación legal de los trabajadores GRI 2-30 Acuerdos de negociación colectiva	Equipo Relaciones sociales
	Formación	Políticas implementadas en el campo de la formación	GRI 404-2 Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas	Equipo Formación
		Cantidad total de horas de formación por categorías profesionales	GRI 404-1 Horas medias de formación anuales por empleado Horas totales de formación	Equipo Formación
	Accesibilidad	Accesibilidad universal de las personas con discapacidad	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades y GRI 406 No-discriminación)	Equipo Accesibilidad
	Igualdad	Medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades) GRI 405-1 Diversidad de órganos de gobierno y empleados	Equipo Igualdad
		Planes de igualdad	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades y GRI 406 No-discriminación)	Equipo Igualdad
		Medidas adoptadas para promover el empleo	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 401 Empleo)	Equipo Igualdad
		Protocolos contra el acoso sexual y por razón de género	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades y GRI 406 No-discriminación)	Equipo Igualdad
		La integración y accesibilidad universal de las personas con discapacidad	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades y GRI 406 No-discriminación)	Equipo Igualdad

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Política contra todo tipo de discriminación y, en su caso, de gestión de la diversidad	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades y GRI 406 No-discriminación) GRI 406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	Equipo Igualdad
Información sobre el respeto de los derechos humanos	Políticas y riesgos	Políticas que aplica la sociedad y principales riesgos, que incluyan entre otros aspectos los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Equipo Cuestiones sociales y relativas al personal Derechos humanos
	Derechos humanos	Aplicación de procedimientos de debida diligencia en derechos humanos	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 412 evaluación de derechos humanos) GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas GRI 2-12 Rol del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos	Equipo Derechos humanos
		Prevención de los riesgos de vulneración de los derechos humanos y, en su caso, medidas para mitigar, gestionar y reparar posibles abusos cometidos	GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos GRI 2-25 Procesos para remediar impactos negativos	Equipo Derechos humanos
		Denuncias por casos de vulneraciones de derechos humanos	GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos GRI 2-25 Procesos para remediar impactos negativos GRI 406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	Equipo Derechos humanos
		Promoción y cumplimiento de las disposiciones de los convenios fundamentales de la OIT relacionadas con el respeto por la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva, la eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación, la eliminación del trabajo forzoso u obligatorio y la abolición efectiva del trabajo infantil	GRI 2-28 Asociaciones de miembros GRI 407-1 Operaciones y proveedores en los que el derecho a la libertad de asociación y la negociación colectiva podría estar en riesgo	Equipo Derechos humanos

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
			GRI 409-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio GRI 408-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas	
Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno	Políticas	Políticas que aplica la sociedad, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Modelo de cumplimiento Lucha contra la corrupción y el soborno
	Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades de la sociedad, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo la sociedad gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	GRI 2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible GRI 201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades	Modelo de cumplimiento Lucha contra la corrupción y el soborno
	Corrupción y soborno	Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 205 Anticorrupción) GRI 205-2 Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción GRI 205-3 Incidentes de corrupción confirmados y medidas tomadas GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas GRI 206-1 Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	Modelo de cumplimiento Lucha contra la corrupción y el soborno

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión al GRI 205 Anticorrupción) GRI 2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos GRI 2-23 Estrategias, políticas y prácticas	Modelo de cumplimiento Lucha contra la corrupción y el soborno
		Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro	GRI 201-1 Valor económico directo generado y distribuido	Impacto positivo en la sociedad Asociaciones, colaboraciones y patrocinios
Información sobre la sociedad	Políticas	Políticas que aplica la sociedad, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad
	Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades de la sociedad, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo la sociedad gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales GRI 2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible GRI 201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad
		Impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y desarrollo local	GRI 2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales GRI 413-2 Operaciones con impactos negativos significativos -reales o potenciales- en las comunidades locales GRI 2-29 Enfoque para la participación de las partes interesadas GRI 204-1 Proporción de gasto en proveedores locales	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad Proveedores

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y el territorio	GRI 413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo GRI 413-2 Operaciones con impactos negativos significativos -reales o potenciales- en las comunidades locales GRI 2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales GRI 2-29 Enfoque para la participación de las partes interesadas	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad
		Relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades de diálogo con estos	GRI 2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés (relativo a comunidad) GRI 413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo GRI 413-2 Operaciones con impactos negativos significativos -reales o potenciales- en las comunidades locales	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad
		Acciones de asociación y patrocinio	GRI 2-28 Asociaciones de miembros	Impacto positivo en la sociedad Colaboración con la sociedad Asociaciones, colaboraciones y patrocinios
	Subcontratación y proveedores	Inclusión en la política de compras de cuestiones sociales, de igualdad de género y ambientales	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 308 y GRI 414) GRI 308-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdos con criterios ambientales	Impacto positivo en la sociedad Proveedores

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
			GRI 414-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales GRI 204-1 Proporción de gasto en proveedores locales	
		Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental	GRI 3-3 Gestión de aspectos materiales (con visión a los GRI 308 y GRI 414) GRI 414-2 Impactos sociales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	Impacto positivo en la sociedad Proveedores
		Sistemas de supervisión y auditorías y resultados	GRI 414-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales GRI 308-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdos con criterios ambientales	Impacto positivo en la sociedad Proveedores
	Consumidores	Medidas para la salud y seguridad de los consumidores	GRI 416-1 Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios GRI 416-2 Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios GRI 417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios GRI 417-2 Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	Impacto positivo en la sociedad Consumidores
		Sistemas de reclamación, quejas recibidas y resolución	GRI 2-25 Procesos para remediar impactos negativos GRI 418-1 Denuncias substanciales relacionadas con brechas en la privacidad de los clientes y pérdidas de datos de clientes.	Impacto positivo en la sociedad Consumidores
	Información fiscal	Beneficios obtenidos por país	GRI 207-1 Enfoque fiscal GRI 207-4 Presentación de informes país por país GRI 207-2 Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	Impacto positivo en la sociedad Información fiscal

Contenidos del Estado de Información No Financiera				
Contenidos de la Ley 11/2018 INF			Estándar utilizado	Capítulo de referencia
		Impuestos sobre beneficios pagados	GRI 207-1 Enfoque fiscal GRI 207-4 Presentación de informes país por país	Impacto positivo en la sociedad Información fiscal
		Subvenciones públicas recibidas	GRI 201-4 Asistencia financiera recibida del gobierno	Impacto positivo en la sociedad Información fiscal