

CON *Firme* RUMBO

ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA

2019





CON *Firme* RUMBO

ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA

2019

En Grupo Conservas Garavilla, S.L.
renovamos nuestro compromiso anualmente
con el desarrollo sostenible de nuestra
actividad **-ambiental, económica y social-** y
hacemos de la estrategia de responsabilidad
social corporativa el pilar fundamental de
nuestra actividad, de nuestra cultura
y de nuestra gestión diaria.



Juan Corrales
CEO Grupo Conservas Garavilla

A cada generación le corresponde actualizar el legado de las anteriores, agrandararlo y hacer que perdure. Las empresas somos un eslabón fundamental en la cadena de valor que conecta necesidades y respuestas, beneficio y bienestar, ambición empresarial y responsabilidad con la sociedad.

Al repasar la profusa información que contiene este informe, creo que puedo afirmar sin dudas que el actual equipo de Bolton Food ha logrado llevar a cabo con éxito esta actualización, respetando y potenciando más aún los valores de una empresa, Grupo Conservas Garavilla, de más de 130 años de historia.

Me siento especialmente orgulloso de la contribución que la empresa está haciendo a favor de los mayores estándares de control y calidad sobre la actividad pesquera del atún. El informe es exhaustivo a la hora de analizar los hitos más relevantes, pero si he de destacar uno de ellos, por supuesto, mencionaría la certificación Atún de Pesca Responsable, que ya ha supuesto un logro fundamental y que, a buen seguro, se convertirá en un estándar de calidad y sostenibilidad sin precedentes en nuestro sector.

He tenido el honor de dirigir esta compañía hasta septiembre de 2019. Los resultados que presenta en este informe son la prueba tangible del acierto de su visión estratégica, que ha sabido integrarse en los valores y compromisos de una empresa centenaria.

Grupo Conservas Garavilla nació como empresa familiar, fuertemente arraigada en su territorio y conectada con las necesidades de bienestar de la comunidad, y gracias a la alianza e integración en el Grupo Bolton, ha encontrado la fórmula ideal para continuar desarrollando su actividad en una escala global, con dimensión mundial y con la ambición de ser la empresa de atún más sostenible y responsable para mundo.”

Desde mi actual responsabilidad en Trimarine, quiero felicitar y agradecer a quienes lo han hecho posible por su contribución.

“ Grupo Conservas Garavilla nació como empresa familiar, fuertemente arraigada en su territorio y conectada con las necesidades de bienestar de la comunidad, y gracias a la alianza e integración en el Grupo Bolton, ha encontrado la fórmula ideal para continuar desarrollando su actividad en una escala global, con dimensión mundial y con la ambición de ser la empresa de atún más sostenible y responsable para mundo.”



Giuseppe Morici
CEO de Bolton Food

Hacer negocios va mucho más allá de obtener beneficios. Más que nunca, hoy día necesitamos generar desarrollo económico sostenible, adoptando y promoviendo un modelo que no contemple el crecimiento como único motor, sino que asegure un crecimiento en equilibrio con el planeta, compatible con las comunidades en las que opera. Esta creencia nuestra encuentra pleno reflejo en la misión de Bolton: ser la compañía más sostenible y responsable del mundo.

Nuestro programa global de Responsabilidad Social Corporativa, "Calidad Responsable" nos ha dotado de un conjunto de objetivos e indicadores estratégicos, alineados con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Porque en Conservas Garavilla – Bolton Food buscamos marcar una diferencia real y llevar a la industria pesquera a la excelencia. Este enfoque nos ayuda a generar una contribución esencial a la fuente fundamental de recursos para nosotros: los océanos.

Como líderes del sector que somos, entendemos que este viaje no puede realizarse en solitario. Por esta razón, nos aliamos con organizaciones locales e internacionales, con nuestros proveedores en todos los continentes y océanos, con nuestros consumidores y consumidoras, y, por encima de todo ello, con nuestras personas, que abrazan de manera progresiva este concepto de la sostenibilidad, como una misión y una manera de hacer las cosas en nuestra empresa.

El presente informe constituye solo un resumen de las actividades que hemos llevado a cabo a lo largo del pasado año, y de los compromisos que tenemos para el futuro: trabajar con dedicación y convicción por la salud del mar para garantizar los recursos de las generaciones futuras. Actuamos de manera responsable con las comunidades donde operamos y ofrecemos productos responsables a los clientes que confían en nosotros. La sostenibilidad es un camino largo, a veces complejo, pero estamos plenamente comprometidos a hacer todo lo posible para tratar de cambiar una pequeña parte del mundo.



Luciano Pirovano
Director Global de Desarrollo Sostenible, Bolton Food

En mi condición de Director Global de Desarrollo Sostenible de Bolton Food, me siento muy orgulloso de presentarles este documento que recoge una visión completa sobre el desempeño de nuestra compañía en materia de sostenibilidad.

La sostenibilidad, en su triple vertiente social, económica y medioambiental, es la pieza clave tanto de nuestra visión estratégica, como de nuestro modelo de negocio. No limitamos nuestro quehacer al mero beneficio; al contrario, proyectamos una ambición mayor: ser una herramienta para alcanzar un desarrollo sostenible y equilibrado del entorno natural, el único del que disponemos.

Este compromiso nos sitúa cada día ante nuevos retos para llevar a cabo y evaluar nuestra actividad, desde el mar hasta la mesa. Los desafíos a los que debemos hacer frente requieren inteligencia, recursos, ser abordados desde un punto de vista global y trabajo colaborativo: ninguno de los agentes podemos, en solitario, abarcar estos retos. Apostamos por el liderazgo compartido y hacemos nuestro el lema "Partnership is our Leadership". Somos miembros fundadores de la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de la Pesca – International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), y cumplimos con el 100% de sus medidas de conservación destinadas a garantizar la pesca sostenible de este recurso. Además, participamos en el mayor proyecto de mejora de la pesquería del atún del mundo (dirigido por OPAGAC),

con el fin de obtener la certificación de pesca sostenible del Marine Stewardship Council (MSC). Nuestros cuatro buques están gestionados bajo las mejores prácticas de pesca, y han sido las primeras embarcaciones en certificarse bajo la norma Atún de Pesca Responsable- UNE 195006, única certificación en el mundo que considera el Convenio 188 de la OIT como una herramienta para garantizar los mejores estándares sociales y laborales para nuestros marineros. Como miembros activos de la Red Española del Pacto Mundial, estamos también plenamente comprometidos con la Agenda 2030, en la que el Objetivo 14 es una guía fundamental.

Para terminar, deseo agradecer y felicitar a los colegas que han preparado este documento, así como a las lectoras y lectores que nos van a acompañar a lo largo de este intenso y emocionante camino hacia la sostenibilidad. Espero que disfruten de esta lectura. Más que un puerto de llegada, entendemos que estos resultados son el lugar del que partimos para alcanzar metas aún más ambiciosas y desafiantes. Porque nuestro principal objetivo es "convertirnos en el negocio de conservas de atún más sostenible y responsable para el mundo".

ÍNDICE

1	PERFIL DE LA MEMORIA	8
	1.1. Análisis de materialidad	12
	1.2. Alcance de la memoria	14
2	QUIÉNES SOMOS	16
	2.1. Historia de la organización – Principales hitos	18
	2.2. Modelo de negocio	19
	2.3. Mercados – Productos y marcas	22
	2.4. Posición Global: Principales cifras	26
	2.5. Estructura organizativa	28
	2.6. Gestión de riesgos y oportunidades	32
	2.7. Ética y cumplimiento normativo	35
	2.8. Alianzas externas	37
	2.9. Comunicación con grupos de interés	38
	2.10. Pacto Mundial y Objetivos de Desarrollo Sostenible	40
3	PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE	44
	3.1. Nuestra flota	47
	3.2. Alianzas	48
	3.3. Certificación “Atún de pesca responsable”	56
	3.4. Proyecto de Mejora de la Pesquería - FIP (Fishery Improvement Project)	60
	3.5. Gestión de dispositivos de agregación de peces – FAD	63
	3.6. Mejores prácticas pesqueras	64
	3.7. Nuestro atún	66
	3.8. Otras especies	69
	3.9. Proveedores	70
	3.10. Trazabilidad e información al consumidor	71
	Compromisos del Grupo	72

4	PRODUCCIÓN SOSTENIBLE	74
	4.1. Gestión de residuos y su valorización	77
	4.2. Gestión de consumos	80
	4.3. Vertidos	87
	4.4. Otros aspectos ambientales	89
	4.5. Seguridad alimentaria: Certificaciones y Proveedores	90
	Compromisos del Grupo	94
5	PERSONAS	96
	5.1. Dimensión interna	100
	5.2. Dimensión social	116
	Compromisos del Grupo	122
6	NUTRICIÓN	124
	6.1. Responsabilidad de producto: Calidad y Seguridad Alimentaria	126
	6.2. Beneficios nutricionales del producto	127
	6.3. Innovación en productos y servicios	129
7	INFORMACIÓN FISCAL	130
8	TABLA ÍNDICE DE CONTENIDOS	132

CON
Firme
RUMBO



Informe
EINF 2019



CON
Firme
RUMBO

1

PERFIL
DE LA
MEMORIA



El presente informe de Estado de Información No Financiera (EINF), recopila las actividades, objetivos y logros alcanzados por **Grupo Conservas Garavilla – GCG** en materia de Responsabilidad Social Corporativa en el año 2019, incluyendo los relacionados con el compromiso que mantiene con los 10 Principios del Pacto Mundial y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

Este informe se ha elaborado sobre la referencia de la guía GRI estándar de la Global Reporting Initiative (en adelante, GRI), recogiendo la información necesaria para dar cumplimiento a los requisitos definidos en 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. Este Estado de Información No Financiera forma parte del Informe de Gestión consolidado 2019 y será depositado en el Registro Mercantil de Bizkaia.

Mientras no se especifique lo contrario, toda la información facilitada abarca datos consolidados de todo el Grupo financiero. Cualquier reformulación de la información facilitada en relación con la publicación de informes anteriores se menciona expresamente en cada apartado.

Este documento pretende dar respuesta a las necesidades de información de los grupos de interés de GCG, asumiendo los principios de elaboración de Memorias de Sostenibilidad:

- Participación de los grupos de interés, a través de los mecanismos y canales establecidos para su participación.
- Materialidad en la incorporación de la información que los grupos de interés han identificado como relevante.
- Sostenibilidad definiendo la estrategia y compromisos de la empresa.
- Exhaustividad en el alcance de los indicadores y de las empresas del Grupo a las que abarca.
- Equilibrio en la inclusión tanto de los logros conseguidos como de los no obtenidos.
- Comparabilidad de la información con la de otras organizaciones del sector.
- Precisión y claridad en la adecuación a los Indicadores establecidos por el GRI.
- Periodicidad en la elaboración y publicación del informe con carácter anual.
- Fiabilidad, con la verificación de una entidad externa.

Cualquier persona que quiera realizar una consulta en relación con cualquier cuestión recogida en este informe, puede utilizar la siguiente dirección de correo electrónico: rsc@isabel.net

Para la elaboración del mismo, el **Departamento de Desarrollo Sostenible** ha solicitado la información necesaria al resto de departamentos de la organización y empresas del Grupo, así como información relativa a los logros con impacto económico, social y medioambiental sobre los grupos de interés, conforme a los objetivos de cada departamento y a las actuaciones llevadas a cabo para su consecución.

GCG publica todos los años el informe de Estado de Información No Financiera, el cual es verificado por organismos independientes conforme a la Ley citada y a la guía del GRI. El correspondiente al ejercicio 2019 es, por tanto, el último elaborado.

El presente informe ha sido verificado por PKF ATTEST en su condición de prestador independiente de servicios de verificación, de conformidad con la nueva redacción dada por la Ley 11/2018 al artículo 49 del Código de Comercio. Dicha verificación incluye la comprobación documental de la información aquí recopilada, así como el análisis de la calidad de los datos cuantitativos utilizados, justificando la coherencia de la información reportada con los resultados del análisis de las necesidades y expectativas de los grupos de interés.

Para ello, PKF ATTEST cumple con los requerimientos de independencia y demás requerimientos de ética del Código de Ética para Profesionales de la Contabilidad, emitido por el Consejo de Normas Internacionales de Ética para Profesionales de la Contabilidad (IESBA, por sus siglas en inglés), el cual está basado en los principios fundamentales de integridad, objetividad, competencia y diligencia profesional, confidencialidad y comportamiento profesional. Adicionalmente, PKF ATTEST aplica la Norma Internacional de Control de Calidad 1 (NICC 1) y mantiene, en consecuencia, un sistema global de control de calidad que incluye políticas y procedimientos documentados relativos al cumplimiento de requerimientos de ética, normas profesionales y disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

Una vez verificado, el informe ha sido aprobado por el Consejo de Administración de GCG.



I.I. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

El presente documento se ha elaborado sobre la base de los resultados del análisis de materialidad realizado, con el fin de determinar el alcance y contenido del mismo, dando cumplimiento a la Ley 11/2018, de 28 de diciembre de 2018, de información no financiera y diversidad, aprobada el 13 de diciembre de 2018 por el Congreso de los Diputados, y tomando como referencia las directrices e indicadores seleccionados de la Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad de la Global Reporting Initiative (GRI estándares).

Para la realización de dicho análisis se ha llevado a cabo el siguiente procedimiento:

1. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD CUANTITATIVO

Para llevar a cabo el análisis cuantitativo se han tenido en cuenta los datos de importe neto de cifra de negocio, total activo, plantilla media y producción de cada una de las sociedades que integran el Grupo.

Tras este análisis, se concluye que **no se consideran materiales las empresas Servus Shipping, S.A. y Colombo Española, LTDA.** ya que, consideradas de forma agregada, no alcanzan el 5% del peso relativo del Grupo en términos de volumen de activos, importe neto de la cifra de negocio, endeudamiento financiero ni plantilla.

No obstante, la información incluida en el apartado *2.4 Posición Global: principales cifras de la organización*, será la agregada de todas las organizaciones que conforman GCG, con objeto de mantener la coherencia y reportar la misma información que en las cuentas anuales.

De igual manera, se ha incluido a Colombo Española LTDA en el apartado relativo a *Personas*.

2. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD CUALITATIVO

En base a un listado de aspectos definidos en materia de sostenibilidad considerados a partir de las necesidades y expectativas de los grupos de interés y de los propios requerimientos de la Ley 11/2018 de 28 de diciembre, se ha llevado a cabo un análisis cualitativo de los mismos, valorando su relevancia interna para los diferentes grupos de interés (propiedad, personal, clientes, proveedores y sociedad) y la madurez de cada uno de ellos en relación al grado de reporte del mismo, por empresas del sector o asimilables.

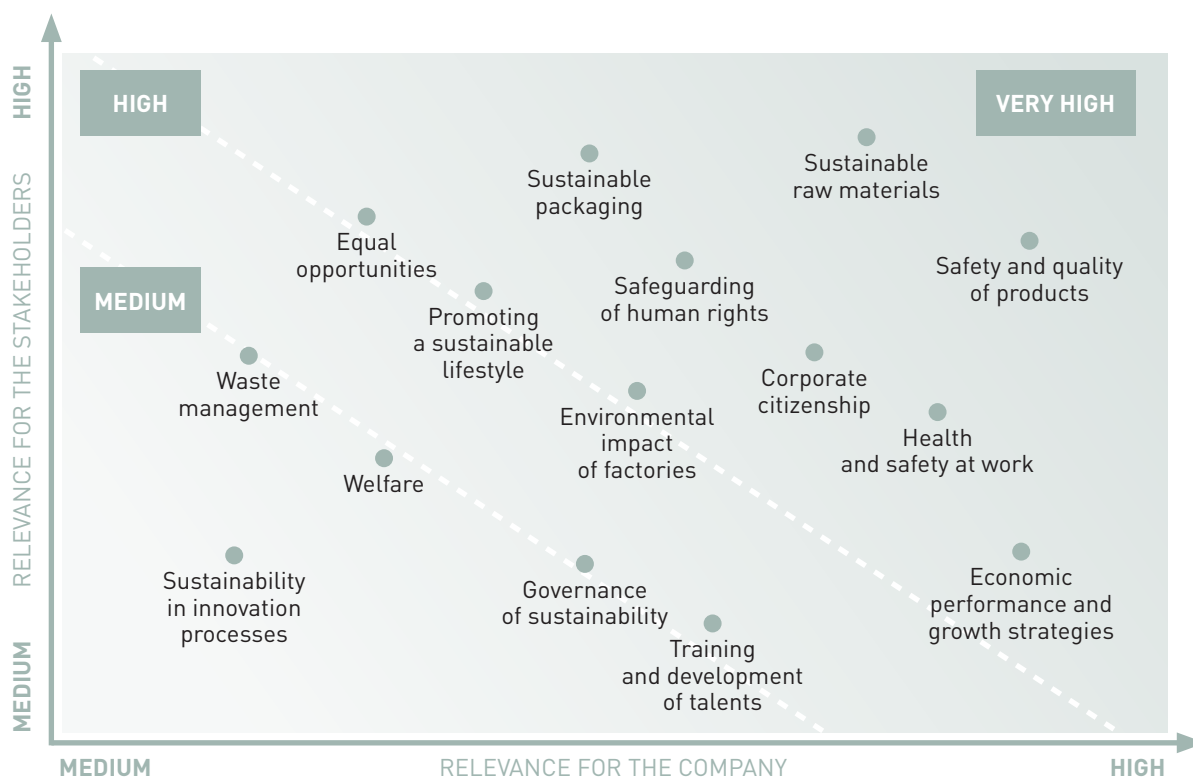
Este análisis ha dado como resultado los siguientes aspectos que han resultado materiales (indicando el apartado de la memoria donde se referencian):

- Filosofía y valores. Imagen corporativa. Pesca sostenible (3)
- Consumos energéticos / Eficiencia energética (4.2)
- Residuos generados (4.1)
- Materias primas utilizadas (3.7) y (3.8)
- Afección a la biodiversidad (4.2)
- Políticas retributivas
- Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres. Gestión de la diversidad (5.1)
- Organización de la seguridad y salud laboral (5.1.6)
- Accidentes e incidentes en materia de seguridad y salud (5.1.6)
- Cumplimiento legal en materia de seguridad (5.1.6)

- Prácticas de contratación: clausulado en materia de RSE, ambiental, seguridad y salud, Derechos Humanos, etc. (3.9 y 5.2.2)
- Continuidad en las relaciones con proveedores (3.9) y (4.5)
- Auditorías a proveedores. Cumplimiento legal de los mismos (3.9) y (4.5)
- Respeto a los Derechos Humanos (5.2.2) y (2.7)
- Prevención de la discriminación (5.2.2) y (2.7)
- Cumplimiento legal en materia de Derechos Humanos (5.2.2) y (2.7)
- Medidas contra la corrupción y soborno (2.7)
- Seguridad del cliente / seguridad alimentaria (4.5)
- Cumplimiento legal (2.7)
- Innovación en productos y servicios (6.3)
- Calidad del producto (6.1)

Además de estos aspectos, **también se han considerado materiales aquellos que Bolton Food, matriz de GCG, ha considerado como tal en su último Informe de Sostenibilidad**, dando mayor cobertura a este informe:

- Actuaciones económicas y estrategias de crecimiento (2.2)
- Gestión del gasto (2) (4)
- Gobernanza de la sostenibilidad (2.5.2)
- Formación y desarrollo del talento (5.1.4)



I.2. ALCANCE DE LA MEMORIA

El contenido de este informe incluye información sobre todo el **perímetro societario de GCG**, cuya sede social se encuentra situada en: Laida Bidea, Polígono Parque Tecnológico, 407, 48170 Zamudio, Bizkaia, España, y que está conformado por las siguientes sociedades dependientes:

1. Conservas Selectas de Galicia, S.L.U.
2. Atunera Dularra, S.L.U.
3. Conservas Isabel Ecuatoriana, S.A.
4. Isabel France, S.A.R.L. (sin actividad en 2019).
5. Servus Shipping, S.A.
6. Colombo Española de Conservas, Ltda.
7. Isabel North América, Inc. (sin actividad en 2019).
8. Conservas ISABEL Peruana, S.A.C. (sin actividad en 2019).
9. Societé Nouvelle Cosarno, S.A.



En los casos en los que los indicadores reportados presentan excepciones a este alcance, estas han sido adecuadamente identificadas en cada apartado correspondiente.

PRINCIPALES SOCIEDADES DE GCG

RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	ACTIVIDAD DE NEGOCIO
Grupo Conservas Garavilla, S.L.	Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, Laida Bidea - Edificio 407 - Planta 2ª. 48170 Zamudio (Bizkaia) España	Desde 15 de julio de 2010 es la cabecera del Grupo. Es la sociedad titular de las marcas y presta servicios de apoyo a la gestión al resto de las sociedades del Grupo.
Atunera Dularra, S.L.U.	Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, Laida Bidea - Edificio 407 - Planta 2ª. 48170 Zamudio (Bizkaia) España	Su objeto social consiste en actividades relacionadas con el sector marítimo-pesquero, principalmente la pesca.
Conservas Selectas de Galicia S.L.	Virgen de las Mareas s/n 36980 O Grove (Pontevedra) España	Su objeto social consiste en la elaboración y comercialización de conservas de pescados y mariscos.
Servus Shipping, S.A.	Calle 50, Plaza Banco General, piso 24, San Francisco, Ciudad de Panamá, Panamá	Sociedad que presta servicios a los buques de GCG. Se dedica a la adquisición y suministro de piezas y recambios para los buques pesqueros del Grupo, y prestación de servicios relacionados.
Conservas ISABEL Ecuatoriana, S.A.	Calle 125 y Avda 103. Los Esteros, Manta, Ecuador	La Sociedad se dedica a la elaboración de conservas de atún y la distribución de productos del Grupo.
Société Nouvelle Cosarno, S.A.	Rue Al Bahara, Anza, Agadir, Marruecos	La Sociedad se dedica a la fabricación y comercialización de conservas de atún, sardinas y caballa.
Colombo Española, LTDA.	Av. 15 101-109 Oficina 604, Bogotá DC Colombia	La Sociedad se dedica a la comercialización de los productos del Grupo en Colombia. En la actualidad, Española de Conservas distribuye los productos que, bajo las marcas ISABEL y Cardinal, se fabrican en las plantas de producción que el Grupo posee en España y Ecuador.
ISABEL France, S.à.r.l.	9 Rue De La Ferme Dai Baita 64500 Saint Jean De Luz, Francia.	Durante el ejercicio 2019, esta sociedad no ha tenido actividad comercial.
Conservas ISABEL Peruana, S.A.C.	Lima, Perú	Durante el ejercicio 2019, esta sociedad no ha tenido actividad comercial.
ISABEL North America Inc,	300 Sevilla Avenue Suite 206 Coral Gables, FL 33134 Florida, Estados Unidos	Durante el ejercicio 2019, esta sociedad no ha tenido actividad comercial.



Informe
EINF 2019



CON
Firme
RUMBO

2

QUIÉNES
SOMOS

2.1. HISTORIA DE LA ORGANIZACIÓN. PRINCIPALES HITOS

Grupo Conservas Garavilla es una compañía de alimentación fundada hace 133 años y especializada en el pescado en conserva. Gracias a su modelo de negocio integrado verticalmente, participa en todas las fases del proceso productivo: el suministro, la transformación y la distribución, desde el mar hasta la mesa.

En 1887, Don José de Garavilla y Quintana fundó en Elantxobe las bases de lo que hoy en día es uno de los mayores grupos europeos de pesca extractiva y conservas de pescado. Poco a poco, el negocio fue creciendo y pronto la empresa se trasladó a Bermeo para aprovechar las ventajas de un mejor aprovisionamiento de materias primas y comercialización de la producción, al contar con un puerto y una flota más grandes.

En 1917 se inauguró la que fue calificada en su tiempo como una de las mejores y más modernas fábricas de conservas de Europa: "La Equitativa". Durante años, una buena parte de la producción de la empresa fue comercializada bajo esta marca.

En 1931, se produjo el relevo generacional a Don Estanislao Garavilla Landeta, quién llevó a cabo la refundación y consolidación de la empresa. Tuvo, además, que hacer frente a tiempos difíciles, tiempos de guerra, división y carestía. Debido a estas penurias, en 1936 decidió salir a probar fortuna en el exterior, hasta su regreso a su Bermeo natal en 1952. El tesón, una

incombustible capacidad de trabajo y la idea de enlatar atún listado en conserva, tal y como se hacía en EEUU, permitieron un lento pero progresivo reflatamiento de la empresa.

En los años 60 surge la marca ISABEL, y arranca un proceso de expansión con más de 11 fábricas por toda la Península y Canarias.

Con la creación de una potente red comercial, una activa presencia en los medios de comunicación y una moderna flota pesquera, los años 70, 80 y 90 fueron de gran dinamismo, protagonizado por el liderazgo de la tercera generación familiar.

En esta etapa, Grupo Conservas Garavilla consolida su estructura y su imagen de empresa alcanzando un sólido prestigio. ISABEL se convierte en la primera marca del sector conservero con gran presencia en los medios de comunicación con el conocido eslogan "**¡Qué bien, hoy comemos con ISABEL!**".

En mayo de 2011, Grupo Conservas Garavilla integra a la empresa Conservas Cuca, una empresa que comparte su origen familiar y compromiso de calidad. A partir de este momento, las marcas ISABEL, Cuca y Massó (propiedad esta última de Conservas Cuca) saber hacer adquirido durante décadas.

En 2015, comienza el proceso de integración en la multinacional italiana Bolton Food S.p.A. (Grupo Bolton), que representa un conglomerado de firmas líder en diferentes áreas de actividad, con presencia en todo el mundo. Esta integración finaliza en el año 2019.

2.2. MODELO DE NEGOCIO

El modelo de negocio de GCG se centra en el compromiso global por la sostenibilidad económica, social y medioambiental de todos los procesos y actividades de la organización, teniendo en cuenta todas las marcas y países en los que opera.

“ La visión de Grupo Conservas Garavilla como parte de la multinacional italiana Bolton Food, es convertirse en la mejor compañía atunera del mundo: en cuota de mercado, reputación, sostenibilidad y bienestar.



Crecimiento rentable.



Desarrollo de una política de sostenibilidad 360° en toda la cadena de suministro.



Fomento de las mejores personas en la mejor compañía.

OBJETIVOS Y LÍNEAS ESTRATÉGICAS 2019:

1 EXPANSIÓN RENTABLE Y SOSTENIBLE DE LA MARCA EN REGIONES ESTRATÉGICAS

Enfocar la capitalización de las oportunidades en aquellas geografías donde GCG goza de un posicionamiento de marca sólido. Al mismo tiempo, seguir explorando oportunidades donde las marcas de GCG puedan representar una propuesta diferente tanto para el consumidor como para los aliados comerciales.

2 ARMONIZACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS Y PRÁCTICAS COMERCIALES A NIVEL REGIONAL

Armonizar las estrategias comerciales en las diferentes regiones con el objetivo de reforzar la imagen de marca y simplificar la gestión.

3 INTEGRACIÓN INDUSTRIAL, COMERCIAL Y ORGANIZACIONAL EN BOLTON FOOD

Integrar de una manera multifuncional todo el modelo de negocio para asegurar una integración total de GCG dentro de Bolton Food.

2. QUIÉNES SOMOS

MISIÓN

GCG basa su misión en los siguientes principios:

- **Asegurar la sostenibilidad** a largo plazo de nuestra organización, maximizar el valor de la inversión de los accionistas y adaptarse a los cambios que exigen continuamente los diferentes mercados.
- Situar a GCG como **referente del sector de la alimentación** al poner a disposición de nuestros clientes productos seguros, sanos, responsables y sostenibles con la mejor relación calidad-precio del mercado y que satisfagan plenamente sus necesidades y expectativas.
- **Ofrecer** a nuestros consumidores **productos de confianza, sabrosos y divertidos** que formen una pequeña parte de su vida y de momentos entrañables con familia y amigos.
- Controlar y **perfeccionar** continuamente **nuestros procesos productivos**; desarrollar y ofrecer a nuestros clientes productos innovadores que cumplan los más altos estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria y, a la vez, minimizar el impacto garantizando una sostenibilidad 360 grados de nuestras operaciones.

VISIÓN

GCG está plenamente comprometido con la consecución de los siguientes objetivos estratégicos:

- Ser reconocida como la compañía **más responsable, eficiente y competitiva**, siempre **comprometida** con la seguridad, la salud y el cuidado del entorno, y la sostenibilidad de los recursos marinos y de su hábitat, adoptando y promoviendo estrategias de pesca responsables y sostenibles.
- Ser **líder en el mercado español** y con vocación global, orientado a la generación de valor para la sociedad, los clientes y los empleados.
- Ser la mejor alternativa para la **oferta de alimentos seguros**, sanos, sabrosos e innovadores, fabricados respetando en todo momento los criterios éticos que deben regir las relaciones humanas y comerciales.



VALORES

Los valores representan la identidad de GCG como organización. Los valores que rigen nuestras acciones y guían nuestras decisiones son:

- **Creemos en las personas.** Aseguramos las oportunidades de desarrollo basadas en el mérito y en la aportación personal.
- **Nos comprometemos con el bienestar de nuestras personas y colaboradores.** Queremos ser un agente de cambio social positivo a lo largo de toda la cadena de suministro de nuestros productos.
- **Fomentamos el trabajo en equipo.** Buscamos la participación y la comunicación entre todos y todas para lograr un objetivo común, compartiendo información y conocimientos.
- **Nos comportamos con integridad.** Creemos firmemente que la actividad de la empresa se debe basar en una conducta ética, recta y responsable de todas las personas que formamos parte de la organización.
- **Buscamos la excelencia.** Trabajamos de forma rigurosa y transparente, centrandó nuestro esfuerzo en la satisfacción de nuestros clientes y en la consecución de los objetivos de nuestro proyecto empresarial.
- **Ofrecemos productos seguros, sanos e innovadores** para ganar la confianza y el cariño de nuestros clientes y consumidores. Fomentamos la alimentación responsable ofreciendo productos de alta calidad, pero asequibles, para una nutrición saludable.
- **Nos comprometemos social, ambiental y culturalmente** con las comunidades en las que pescamos y producimos, y adaptamos nuestras estrategias empresariales al cuidado del entorno y la preservación de los recursos marinos y de su hábitat garantizando una sostenibilidad 360°.



2. QUIÉNES SOMOS

2.3. MERCADOS – PRODUCTOS Y MARCAS

Los productos elaborados por GCG se encuentran presentes en más de 50 países en todo el mundo, tanto con sus marcas propias como en Marcas de Distribuidor (MDD) o marcas blancas. El Grupo dispone de plantas de producción en España, Ecuador y Marruecos, lo que constituye un factor clave a la hora de poder servir ágilmente las necesidades de cada país.

GCG distribuye los productos tanto en superficies comerciales - hipermercados y supermercados- como en el canal HORECA, con gamas de productos específicos adaptadas a las necesidades de los clientes de hostelería.

La actividad comercial se organiza en dos niveles: Mercado español y mercado internacional, donde se integra el negocio de Europa, Latinoamérica y Magreb.

A pesar de operar en un mercado inestable por la gran volatilidad los precios del atún, GCG ha conseguido mantenerse durante décadas a la cabeza de los fabricantes y productores de conservas en el mercado nacional e internacional enfocando siempre su labor en la excelencia de las relaciones comerciales, la sostenibilidad de los recursos, las buenas prácticas pesqueras y la calidad de sus productos.

NUESTRAS MARCAS



“ ISABEL:
Qué bien, qué bien...”

ISABEL es una marca de referencia en las mesas españolas con más de 130 años de experiencia. Heredera de un saber hacer en el mundo de las conservas y primera marca de su categoría en anunciarse en televisión, desde los años 60 se ha hecho con un lugar en los hábitos de consumo de varias generaciones. Una posición así no es posible sin una constante evolución, e ISABEL ha demostrado ser una marca innovadora, capaz de adecuar su oferta a las nuevas demandas de un perfil de consumidores cada vez más exigente y sensibilizado con las características nutricionales de los productos y la sostenibilidad de los recursos. Con las gamas ligero, supernatural, caballa al grill, atún al grill o sardina al grill, ISABEL ha reforzado su posición en los últimos años.



“ **CUCA:**
Materias primas de primera calidad y procesos de producción tradicionales

Desde hace más de 70 años, CUCA ofrece conservas de pescado y mariscos de la más alta calidad. Gracias al empleo de métodos tradicionales y a una selección rigurosa de los ingredientes, CUCA asegura productos naturales exquisitos, con un sabor único y sin conservantes. Su gama, que se ha ampliado con el tiempo, incluye: atún blanco, atún en aceite de oliva, en aceite virgen extra, al natural, sardinas, sardinillas, mejillones, berberechos, anchoas, almejas y navajas.

Por otro lado, Cuca es la marca referente del segmento premium de las conservas de pescado, que destaca por la superioridad del producto, un atributo acompañado por un excelente trabajo de diseño, posicionamiento y visibilidad en los puntos de venta. Los resultados, con un incremento de ventas por encima del 60% y su crecimiento en cuota de mercado, avalan la estrategia de calidad de la marca.



“ **MASSÓ:**
Tradición, calidad y sabor desde 1894

La marca Massó fue fundada en el siglo XIX en Galicia, y es desde entonces un referente un referente de sabor y calidad en toda su gama de productos del mar.

Estos se seleccionan en origen y se elaboran artesanalmente siguiendo los métodos tradicionales, sin añadir conservantes ni colorantes, y bajo las más estrictas normas de control de calidad.

2. QUIÉNES SOMOS

NUESTRAS MARCAS EN EL MUNDO

GCG apuesta por la expansión internacional, proponiéndose cada año la apertura de nuevos mercados, así como el fortalecimiento de aquellos en los que ya está presente.

La marca ISABEL ha sido fiel a una propuesta de calidad, innovación y comunicación como señas de identidad y diferenciación, destacando su peso en Latinoamérica, así como en el Magreb.

En Ecuador y Colombia la marca ISABEL goza de una fuerte posición, con cuotas de mercado en torno al 20% y el 8% respectivamente, y crecimientos superiores a la media de la categoría. Asimismo, es una marca muy destacada tanto en Marruecos como en Argelia, con una historia de más de 20 años en ambos países y con excelentes perspectivas de futuro.

En los últimos años, se ha observado un incremento en la demanda de la marca de distribuidor (MDD) en numerosos países y GCG se ha convertido a lo largo de 2019 en un proveedor estratégico de cadenas de distribución tanto en Europa como en Latinoamérica en este segmento.

PRESENCIA EN 23 PAÍSES



ISABEL:

Alemania	Hong Kong	Paraguay
Bélgica	Letonia	Perú
Colombia	Luxemburgo	Reino Unido
Ecuador	Malta	República Checa
Eslovaquia	México	Rumanía
España	Moldavia	Suecia
Francia	Países Bajos	USA

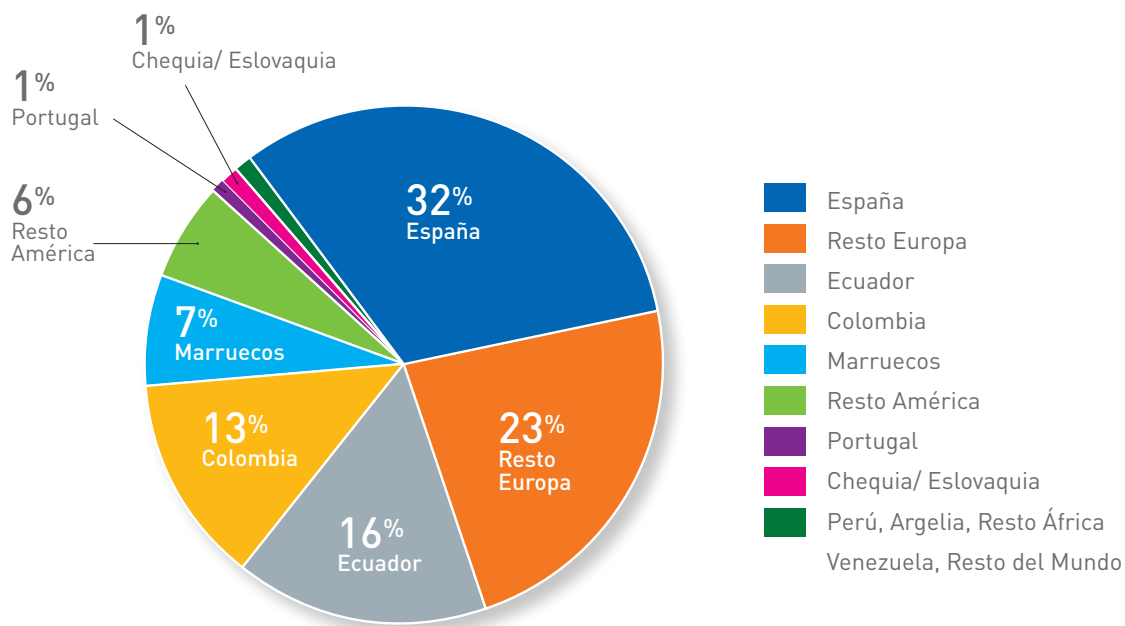
CUCA:

España
Polonia

MASSÓ:

España

VOLUMEN DE VENTAS TOTALES DE CONSERVAS DE PESCADO DE MARCAS PROPIAS POR PAÍS



Además, GCG también fabrica conservas para Grupo Bolton y para MDD. Con más de 800 referencias en el mercado, se presentan a continuación las toneladas de pescado y marisco desglosadas entre nuestras marcas propias, MDD y marcas del Grupo Bolton Italia y Francia, puestas en el mercado en 2019:

PESCAO Y MARISCO VENDIDO 2019		
MARCAS	TONELADAS	PORCENTAJE
Marcas propias	31.495	52,10%
Marcas Bolton Food Italia y Francia	8.133	13,50%
Marca de distribuidor	20.826	34,40%
TOTAL	60.454	100,00%

2. QUIÉNES SOMOS

2.4. POSICIÓN GLOBAL: PRINCIPALES CIFRAS

La sede social del Grupo tiene sus oficinas centrales en el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia, Laida Bidea - Edificio 407 - Planta 2ª. 48170 Zamudio (Bizkaia) España.

La localización de las operaciones de la flota, las plantas productivas y las oficinas de distribución y comercialización son las siguientes:

4 PLANTAS TRANSFORMADORAS

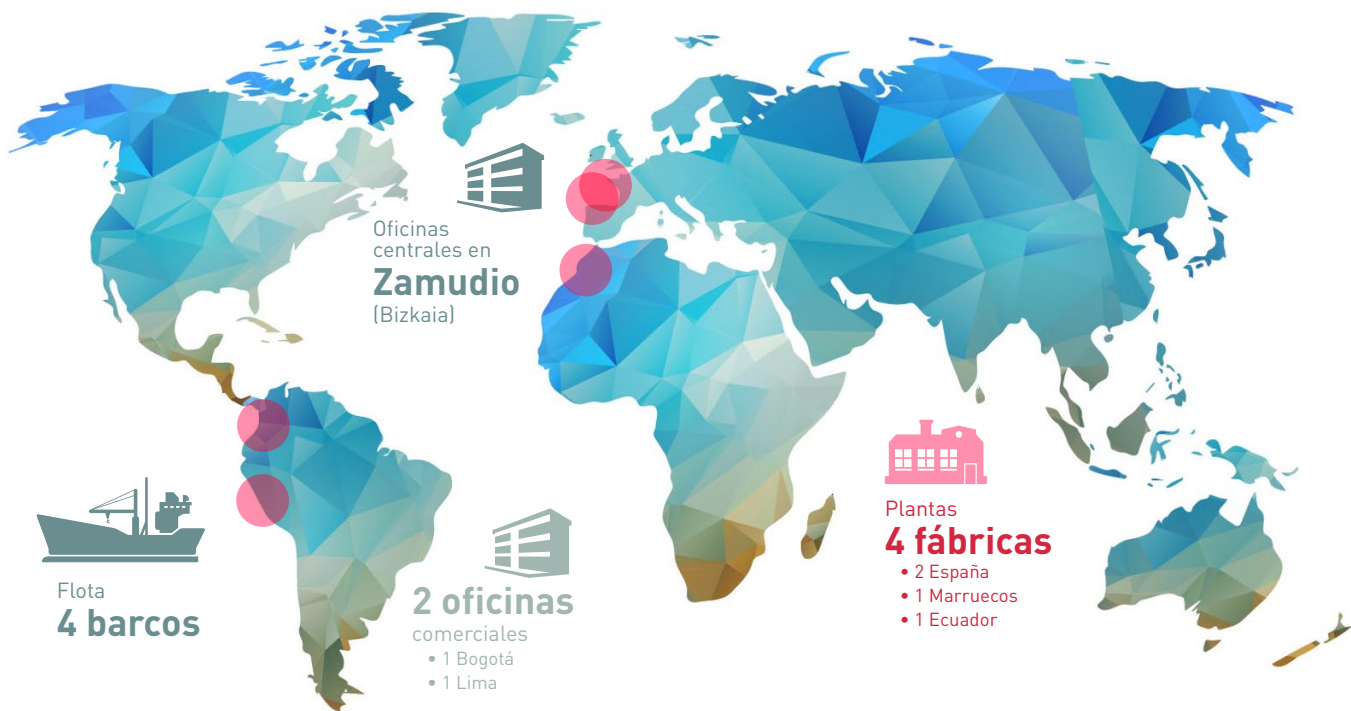
- Agadir, Marruecos
- O Grove (Pontevedra), España
- Cabo de Cruz - Boiro (A Coruña), España
- Manta, Manabí, República del Ecuador

2 PLANTAS DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- Bogotá DC, Colombia
- Lima, Perú

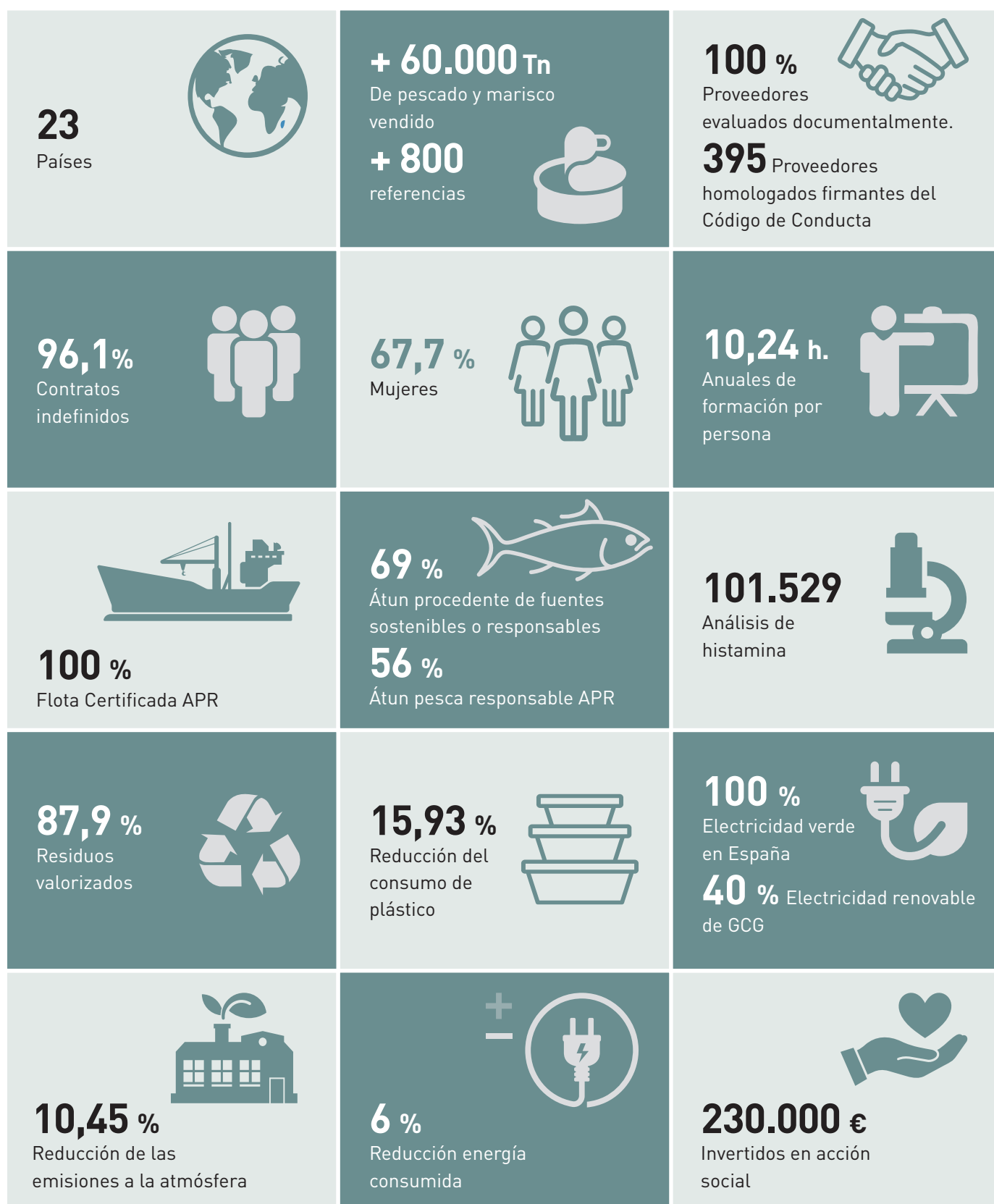
4 BUQUES

que operan en el Océano Pacífico, 2 de bandera española (Aurora B y Rosita) y 2 de bandera ecuatoriana (Charo y San Andrés)



PAÍS	PLANTILLA	Nº de empleados
España	615	22%
Marruecos	417	15%
Colombia	35	1%
Ecuador	1.541	55%
Flota	172	6%
TOTAL	2.780	100,00%

PRINCIPALES INDICADORES NO FINANCIEROS

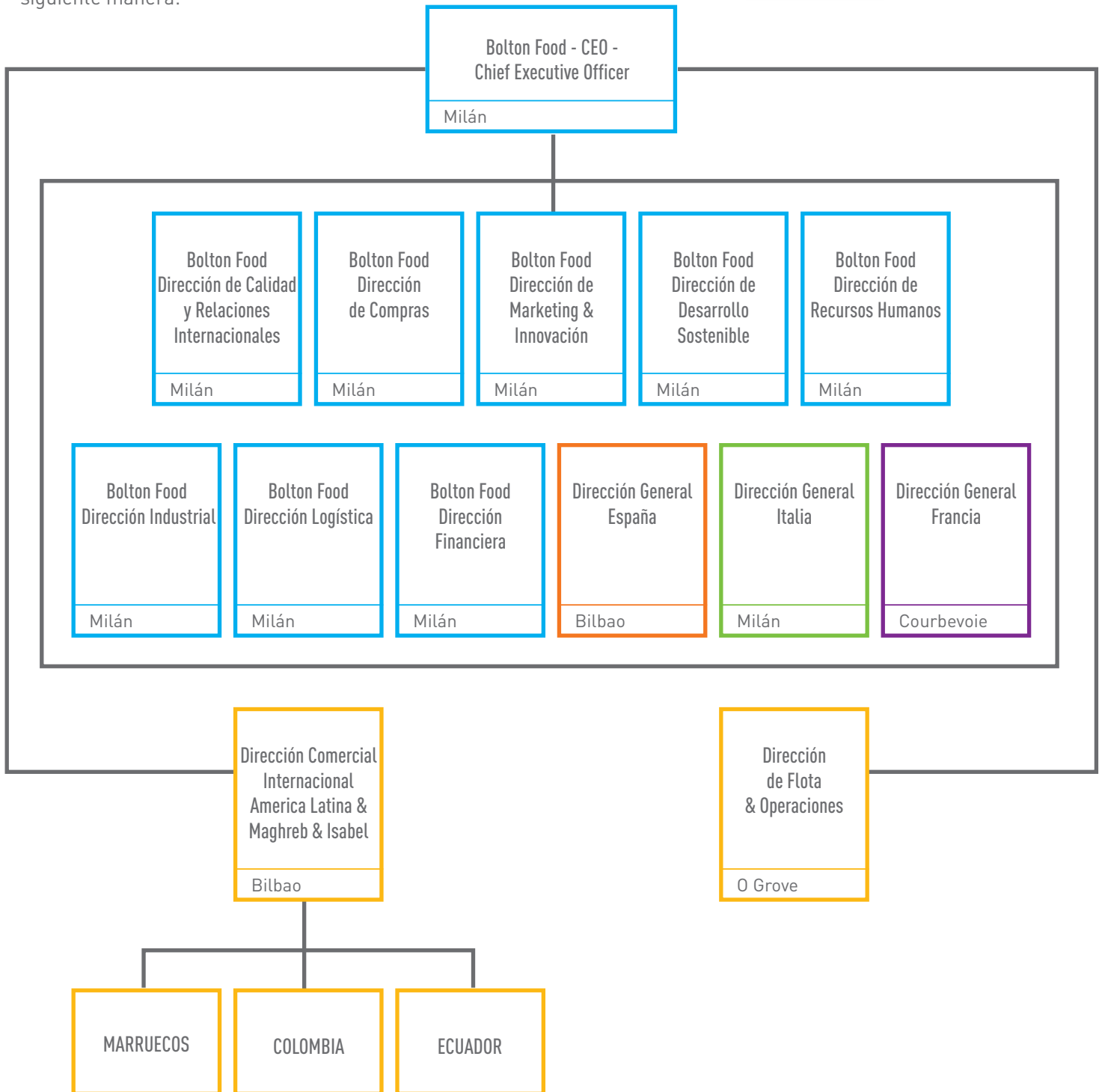


2. QUIÉNES SOMOS

2.5. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA



A lo largo de 2019, la estructura organizativa de GCG ha quedado integrada en la estructura de Bolton Food de la siguiente manera:





2.5.1 GOBIERNO CORPORATIVO

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

El máximo órgano de gobierno de GCG es el **Consejo de Administración**, formado a 31 de diciembre de 2019 por 3 consejeros, todos ellos con cargos ejecutivos dentro del Grupo Bolton. El presidente del Consejo de Administración es el CEO de Grupo Bolton Food, siendo la máxima autoridad ejecutiva respecto a los temas económicos, ambientales y sociales de GCG.

COMITÉ DE DIRECCIÓN

Con la integración de GCG en la estructura operativa de Bolton Food, **el Comité de Dirección de GCG ha ido cambiando su composición a lo largo de 2019 surgiendo una nueva estructura organizativa de dirección basada en Unidades de Negocio (países)**. De esta manera, se crea un nuevo Comité de Dirección- **Local Leadership Team (LLT)** por país, formado por responsables de áreas o departamentos bajo determinadas dependencias jerárquicas y/o funcionales de los Directores Generales de las unidades de negocio/país o de los directores/as de las funciones globales de Bolton Food.

Estos Comités de Dirección son los **responsables de que se ejecuten las decisiones estratégicas adoptadas por las funciones centrales de Bolton Food** y se reúne de forma periódica para tratar la marcha ordinaria de las actividades de la empresa. Es asimismo, el órgano en el que se estudian las propuestas relativas a nuevas actividades y oportunidades de negocio, se establecen sus programas de ejecución y se coordina la gestión de aquellas actividades o proyectos que exigen la actuación simultánea de distintas áreas de Bolton Food, nueva matriz de Grupo Conservas Garavilla.

COMITÉ DE DIRECCIÓN ESPAÑA:

Director General: Óscar Vicente

Marketing: Luca Brenna

Ventas: José Manuel Navarro

Finanzas: Loyola Zayas

RRHH: Gaizka Bustinza

Sostenibilidad: Helena Orella

Calidad: Aurora Alonso

Industrial: José Manuel Arias

Compras: Pablo Comesaña

Logística: Víctor Rodríguez (ad interim)

COMITÉ DE DIRECCIÓN ECUADOR Y MARRUECOS:

Bajo la Dirección de Ibon Urraza, **Director Comercial Internacional**, los Comités de Dirección de ambos países son los siguientes:

ECUADOR

Director General: Juan Carlos Calero

Exportación: Nelson Pesantes

Finanzas: José Velásquez

RRHH: Jessenia Vera

Ventas: Gabriel León

Compras y Logística: Schubert Chiriboga

Producción: Eloy Delgado

Calidad: Marcelo Camacho

Salud y Seguridad: Elvia Murillo

Mantenimiento: Enrique Gilbert

MARRUECOS

Director de Planta: Laurent Guillou

Director de País: Iñigo Cortadi

Compras y RSC: Najoua Ser

Import- Export: Izzana Saika

Producción: Brahim Arraji

Control de Gestión: Mohamed Mouatamid

Calidad: Nahima El Garani

Finanzas: Hicham Jouhari

RRHH: Abdelkrim Benazzouz

Mantenimiento: Amine Bendaoud

2. QUIÉNES SOMOS

2.5.2. GOBERNANZA DE LA SOSTENIBILIDAD

En 2016, GCG se unió al programa “Calidad Responsable” de Bolton Food, el programa global de Responsabilidad Social Corporativa de la compañía, cuyo objetivo es comunicar a todos sus grupos de interés el modelo de sostenibilidad y calidad 360 grados, aplicado a toda la cadena de suministro, desde el mar hasta la mesa.

Desde 2016, este programa y su estrategia se han incorporado e integrado en GCG, transformando la sostenibilidad en uno de los principales pilares estratégicos de la compañía, actualizando el plan de sostenibilidad y estableciendo nuevos objetivos y metas para los próximos años.

Durante 2019, este programa ha quedado plenamente integrado en la estructura del Grupo, mediante el uso de un proceso actualizado de planificación de objetivos, estrategias y medidas, que proporciona metas claras, identifica las acciones estratégicas para lograrlas y establece las medidas para verificar y evaluar su estado y su logro.

“

La visión de GCG- Bolton Food es convertirse en la empresa de atún más sostenible y responsable para el mundo mediante la consecución de los objetivos específicos de los 4 pilares de su estrategia de sostenibilidad”.

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD Y SUS PILARES

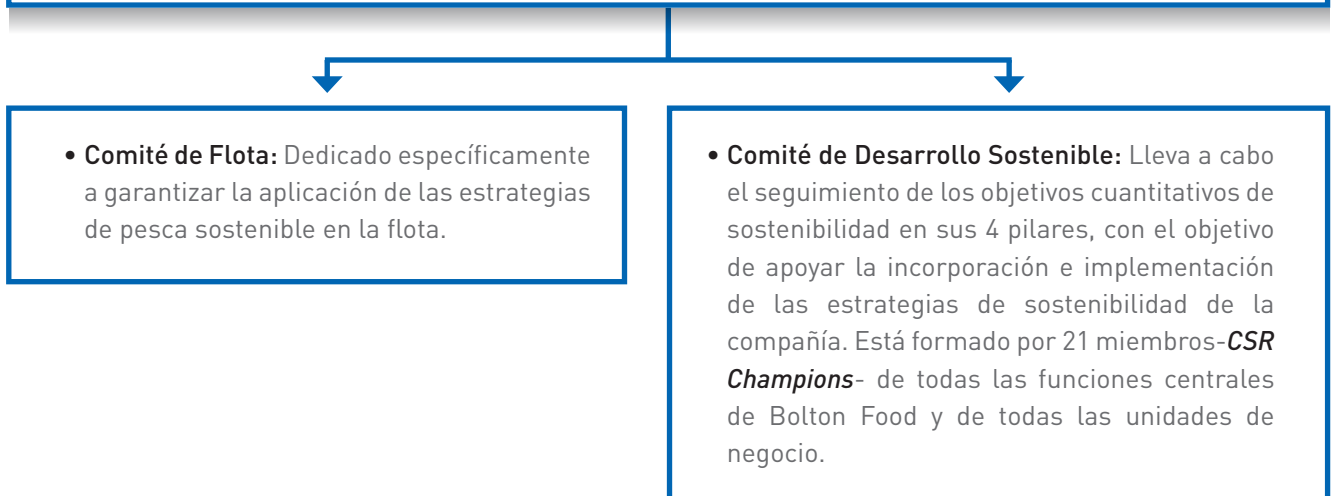


GOBERNANZA DE LA SOSTENIBILIDAD

La integración de GCG en Bolton Food implicó el establecimiento de una nueva estructura de gobernanza destinada a mejorar la integración de la responsabilidad social en la compañía a nivel global y corporativo.



El **Departamento de Desarrollo Sostenible** está encabezado por el Director de Desarrollo Sostenible, que depende directa y jerárquicamente del CEO de Bolton Food y es responsable de la gestión diaria de las actividades de responsabilidad social corporativa. El departamento garantiza la integración de los objetivos de sostenibilidad en la estrategia global de la empresa, define y actualiza las políticas, y gestiona la coordinación de las mismas con los todos los miembros del Grupo y las distintas unidades de negocio (países), gestiona las relaciones y acuerdos con sus aliados e informa sobre los resultados logrados. El Departamento de Desarrollo Sostenible cuenta con dos Comités:



2.6. GESTIÓN DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES

GCG dispone de un **Sistema Integrado de Gestión de Riesgos - Control Interno y Compliance (SIGRCIC)** mediante el cual se llevan a cabo las siguientes actividades:

- **Identificación y evaluación de los riesgos** que puedan afectar al logro de los objetivos del Grupo (incluyendo los riesgos que puedan afectar al cumplimiento normativo).
- **Identificación de controles:**
 - Precisar los controles existentes en la Organización para mitigar los riesgos anteriores.
 - Identificar los procesos en los que se producen dichos riesgos y controles.
 - Determinar la relación existente entre los riesgos clave de la Organización –y sus controles- y los procesos, para identificar y analizar aquellos que resulten críticos para la gestión de riesgos.
- **Identificación de los procesos** en los que existen dichos riesgos y controles (procesos críticos).
- **Diseño de planes de acción** como respuesta al riesgo.
- **Evaluación de la eficacia de los controles y actividades** de respuesta sobre los riesgos que afectan a la organización.

El riesgo es un elemento inherente a toda actividad empresarial. En este contexto, se define “riesgo” como la incertidumbre de que ocurra un acontecimiento o acción que pudiera afectar adversamente a la habilidad de una organización para maximizar su valor para los grupos de interés y para lograr sus objetivos; supone tanto la posibilidad de que las amenazas se materialicen como de que las oportunidades no se alcancen.

Una organización necesita tener los procesos y sistemas de gestión necesarios para identificar los riesgos asociados a sus actividades, evaluarlos y responder adecuadamente a los mismos. **La gestión de riesgos es el proceso efectuado por el Consejo de Administración de la entidad, la Dirección y el resto de la organización,**

con el objetivo de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de los siguientes objetivos:

- **Desarrollo y seguimiento** de los objetivos estratégicos y operativos.
- **Eficacia y eficiencia** de las operaciones.
- **Fiabilidad** de la información financiera y operativa.
- **Salvaguarda** de los activos.
- **Cumplimiento de las políticas**, procedimientos, leyes y normas aplicables.

El SIGRCIC implantado en Grupo Conservas Garavilla se ha diseñado específicamente para esta organización tomando como base los principales estándares internacionales en materia de gestión de riesgos y, en particular, el Informe “Gestión de Riesgos Corporativos - Marco Integrado”, conocido como “Informe COSO II” (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission), lo que permite a Grupo Conservas Garavilla seguir avanzando en su proceso de mejora continua, y lograr los fines anteriormente e puestos.

Asimismo, para el diseño del SIGRCIC, se han tenido en cuenta las directrices marcadas por el Manual de Control Interno y Reporting del Grupo Bolton en su versión 12/2014, el “Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.LGS. 231/01” de Bolton Alimentari S.p.A. aprobado por el Consejo de Administración el 8 de marzo de 2016, así como el Código Penal Español y la Circular 1/2016 de la Fiscalía General del Estado sobre la Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas.

Un sistema de gestión de riesgos, control interno y compliance eficiente es un elemento crítico para asegurar el cumplimiento de los objetivos generales de la Organización y contribuir a que se cumpla la normativa en vigor, así como con las políticas y procedimientos internos, minimizando los riesgos inherentes al negocio y la operativa de la Organización.

MODELO DE CUMPLIMIENTO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS PENALES

Una parte importante del SIGRCIC la constituye el modelo de cumplimiento y prevención de riesgos penales desarrollado e implantado por GCG.

Dicho modelo se circunscribe a aquellos aspectos normativos con trascendencia penal según el Código Penal español en vigor (Ley 1/2015) en relación con la responsabilidad penal de las personas jurídicas. A la luz de las modificaciones normativas producidas en materia penal y, en línea con su cultura de ética y cumplimiento, GCG ha desarrollado un plan de cumplimiento para la prevención de la comisión de delitos, y ha compilado los procedimientos y controles que actualmente existen para la efectiva prevención, detección y mitigación de riesgos, especialmente los penales, que ha culminado en la creación de este modelo de cumplimiento y prevención de riesgos penales.

Para elaborar el sistema de control de riesgos penales, integrado en el SIGRCIC, se ha realizado un detallado análisis de los riesgos penales que hipotéticamente pudieran producirse en las distintas áreas de actividad de GCG. Posteriormente, se han tenido en cuenta tanto las políticas y controles ya existentes como la sensibilidad a los riesgos penales detectada en cada uno de los departamentos concretos, en función del sector y las actividades que GCG realiza.

Específicamente, los objetivos del Modelo de Prevención de Riesgos Legales son:

- **Asegurar la efectividad de las normas y procedimientos de control** que minimicen el riesgo de comportamientos ilícitos por parte del órgano de administración, directivos y empleados de GCG.
- **Acreditar que la organización ha ejercido el control debido** sobre su actividad empresarial, cumpliendo de este modo con la exigencia contemplada en el Código Penal.

En consecuencia, se ha establecido el **Modelo de Prevención de Riesgos Penales** asumido por GCG mediante la adopción de las necesarias medidas de vigilancia, supervisión y control para prevenir riesgos penales que pudieran cometerse en el seno de la compañía como consecuencia de su actividad. **A este respecto, se han otorgado poderes autónomos de iniciativa y control al Órgano de Control Interno como órgano de vigilancia y control.**

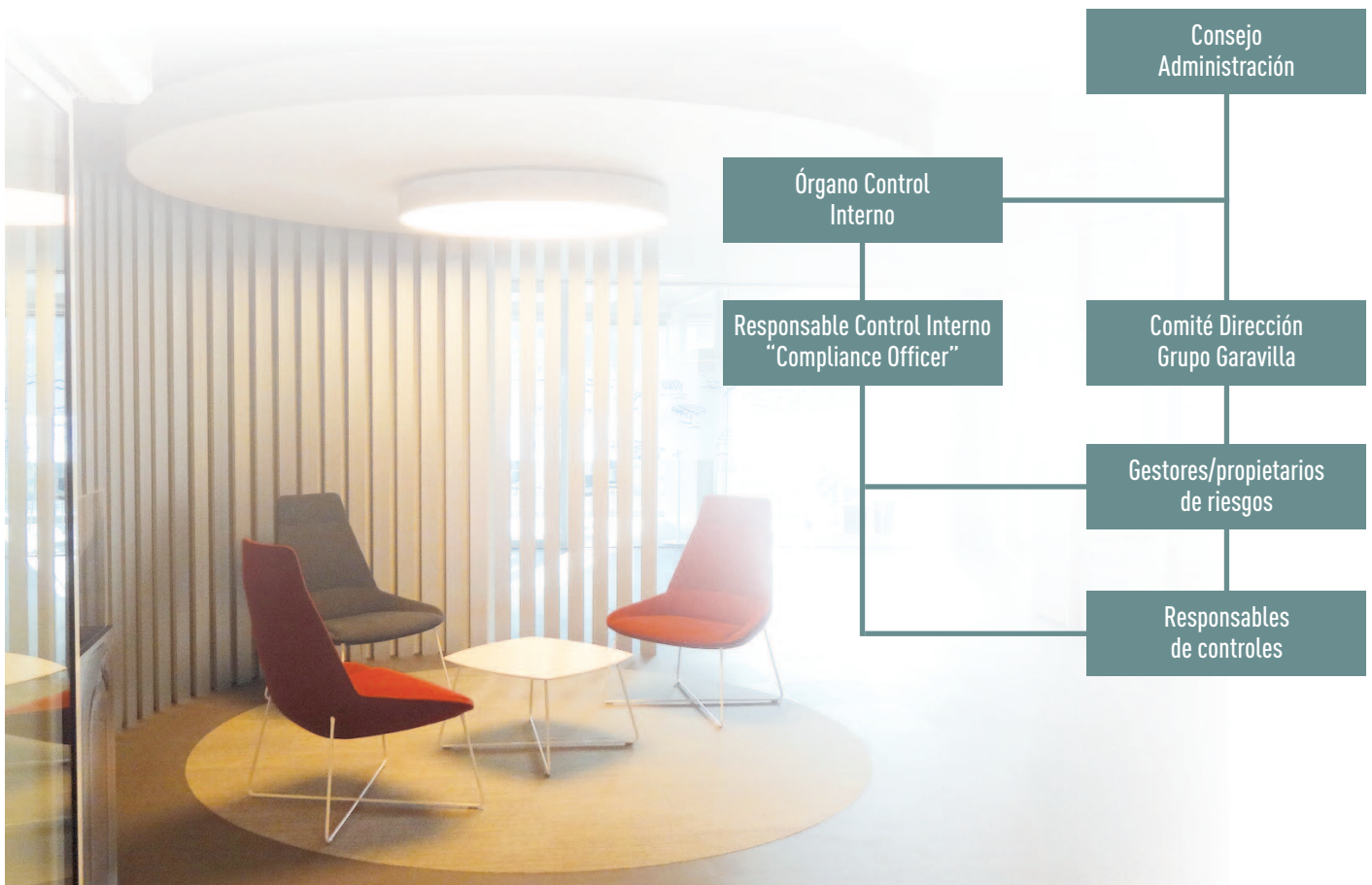
El Sistema Integrado de Gestión de Riesgos, Control Interno y Compliance (SIGRCIC) es un marco dinámico, que permite revisar y actualizar su ámbito de aplicación y procedimientos operativos periódicamente, en relación tanto con los riesgos penales que pueden afectar a la compañía como al resto de riesgos estratégicos de negocio.

Los riesgos vinculados a delitos penales y sus controles se encuentran totalmente integrados en el Sistema Integral de Gestión de Riesgos, Control Interno y Compliance (SIGRCIC), de Grupo Conservas Garavilla, de forma que la actividad de control interno en su globalidad sea más eficaz y eficiente.

2. QUIÉNES SOMOS

La estructura organizativa para la gestión de estos riesgos es la siguiente:

- **Órgano de Control Interno (OCI):** Responsable de la supervisión de la implantación, desarrollo, consolidación y mejora del sistema de gestión de riesgos, control interno y compliance. Depende directamente del Consejo de Administración y está formado por el Responsable de Control Interno, la Directora Financiera y el Director de RRHH de España.
- **Responsable de Control Interno:** Unidad organizativa responsable final de la implantación y mejora del SGRCIC, y de asegurar el cumplimiento de las políticas, procedimientos y controles establecidos, proporcionando un asesoramiento independiente en esta materia. El Responsable de Control Interno está ubicado dentro del organigrama del Grupo, pero es designado por el Consejo de Administración y actúa por delegación del OCI y en dependencia directa de dicho órgano.
- **Los propietarios o gestores de cada riesgo:** Son personas con funciones clave en los procesos en los que se puede producir el riesgo con un mayor impacto y/o probabilidad.
- **Responsable de control:** Es la persona encargada de ejecutar las actividades del control para garantizar el cumplimiento de los objetivos vinculados a los mismos.
- **El Comité de Dirección:** Es el órgano al que compete la gestión coordinada permanente entre las distintas áreas del negocio y de la actividad de la organización. La participación del Comité de Dirección en el Sistema Integrado de Gestión de Riesgos tiene efecto en la medida en que el Responsable de Control Interno reporta la información recogida y analizada relativa a la gestión de los riesgos de los directivos y, por tanto, todo asunto relevante relativo a estos es debidamente presentado al Comité de Dirección.

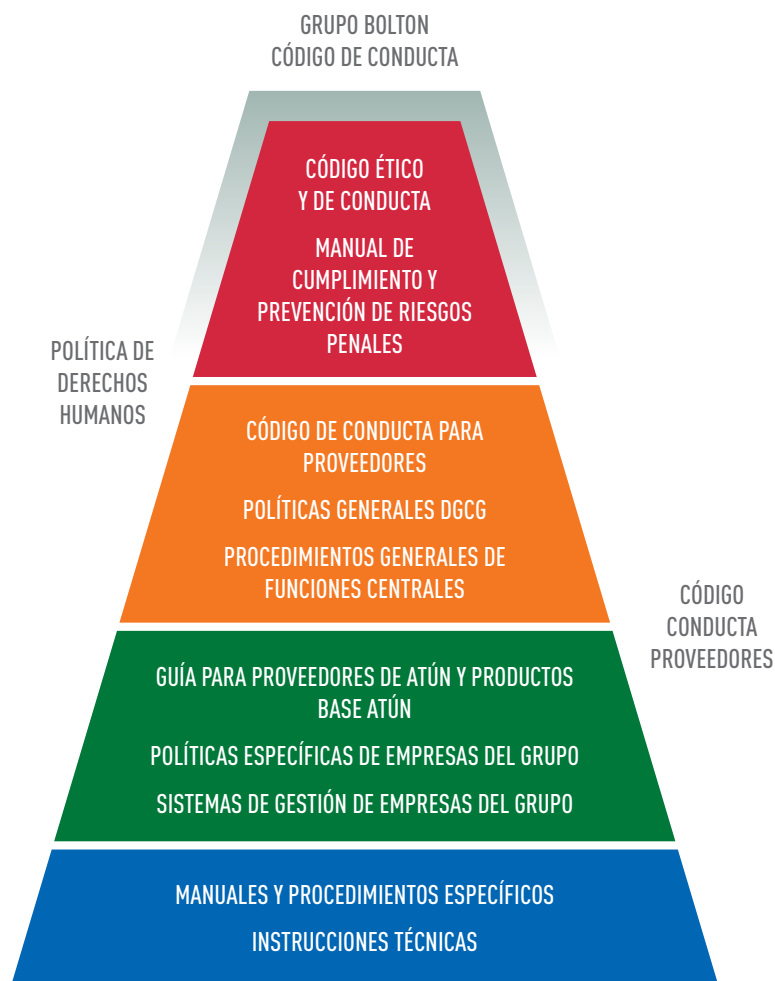


2.7. ÉTICA Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Todas las normas implantadas en Grupo Conservas Garavilla se derivan y obedecen a lo estipulado por la Normativa de Alto Nivel del Grupo Bolton y Bolton Food.

El **Código Ético y el Manual de Prevención de Riesgos Penales** son de obligado cumplimiento en todas las empresas del Grupo y en todas las ubicaciones donde GCG tiene actividad.

La función de Auditoría Interna y Cumplimiento verifica periódicamente el cumplimiento de esta normativa interna en todas las empresas del Grupo y a todos los proveedores del Grupo, en base a un análisis de riesgo: riesgo país + riesgo sector + riesgo proveedor.



PRINCIPALES DOCUMENTOS DE APLICACIÓN:



- Código Ético.
- Política de Derechos Humanos de Grupo Bolton.
- Política de Compra de Atún de Bolton Food.
- Código de Conducta de Buques de Bolton Food.
- Sistema de Gestión de Riesgos, Control Interno y Cumplimiento.



- Código Ético y de Conducta.
- Manual de cumplimiento y prevención de riesgos penales en Grupo Conservas Garavilla.
- Código de conducta de proveedores de GCG.

Durante 2019 se ha llevado a cabo formación específica en materia de cumplimiento normativo para el personal de GCG con un total de **310 horas de formación**.

2. QUIÉNES SOMOS

2.7.1. CANAL ÉTICO

Durante 2019 ha tenido lugar la formalización del “Canal Ético” o de denuncias, con objeto de poder comunicar irregularidades en comportamientos, acciones o hechos de los trabajadores y trabajadoras, directivos/as y consejeros/as, que pueden implicar violaciones tanto de las normas internas de GCG como de la normativa que rige su actividad.

El Canal Ético es una herramienta de comunicación que permite, de forma absolutamente confidencial, la prevención, detección, investigación y resolución de cualquier situación de incumplimiento de la ley, códigos de conducta y normativa interna mediante la comunicación, por parte de las personas de la organización, de situaciones de riesgos o incumplimiento.

El Canal Ético de GCG está abierto a los siguientes grupos de interés identificados: empleados/as, directivos/as, consejeros/as, voluntarios/as, trabajadores/as en prácticas que puedan detectar una irregularidad en GCG. Este mecanismo permite que cualquier persona de la empresa pueda ser denunciante y denunciada.

Este canal ético está gestionado por el Responsable de Cumplimiento, posición independiente en la estructura de GCG, con reporte directo al Órgano de Control Interno (OCI) y dependencia del Consejo de Administración. No obstante, para garantizar la confidencialidad de las comunicaciones, la gestión operativa del canal está externalizada.

Durante 2019 no se ha recibido ninguna denuncia a través del canal.

- En el Canal Ético no se presentan denuncias, sino alertas de posibles riesgos. Es esencial para abrir oportunidades de mejora y la utilización del canal debe verse como un ejercicio de responsabilidad y un deber ético.
- Así lo contempla la Dirección y, por ello, desea incentivar el uso del canal ético como un medio efectivo y seguro para comunicación de riesgos y de áreas de mejora.
- Se trata de crear una “cultura de cumplimiento”, integrada en el ADN y en todos los niveles de la organización. Cuenta con el apoyo inequívoco de la Dirección.

2.7.2. CUMPLIMIENTO NORMATIVO AMBIENTAL

El cumplimiento normativo ambiental es para GCG una de sus máximas exigencias. Por ello, se lleva a cabo un seguimiento exhaustivo del cumplimiento de los requisitos existentes en materia ambiental en la distintas plantas del Grupo, destacando los requisitos relacionados con la Autorización Ambiental Integrada de la planta de O Grove (Galicia) y la Autorización de Vertido de Cabo de Cruz (Galicia), así como las licencias ambientales o de actividad de todas las plantas y los requisitos relacionados con la correcta gestión y segregación de los residuos generados según la normativa de cada país.

La principal planta del Grupo en España se encuentra ubicada en la localidad de O Grove, en la zona conocida como Virxe das Mareas al norte del puerto de Meloxo, considerada como uno de los humedales más valiosos de Galicia y zona denominada ZEPA por su gran importante reserva ornitológica durante las migraciones. Las instalaciones, por lo tanto, se han visto sometidas a los requisitos establecidos por las Autoridades respetando el entorno y la calidad de las aguas de cultivo y baño para la comarca. La Autorización de la planta de O Grove salvaguarda todos los aspectos medioambientales de impacto de la propia actividad, siendo un ejemplo en el cumplimiento de la misma. No se han recibido multas ni expedientes sancionadores a tal efecto en 2019.

2.8. ALIANZAS EXTERNAS

GCG mantiene alianzas con diferentes organismos locales, nacionales e internacionales (educativos, científicos, empresariales, ONG, asociaciones...) a través de las cuales participa en diferentes iniciativas del sector, establece grupos de trabajo y de discusión, y comparte buenas prácticas. Estas alianzas permiten al Grupo seguir aprendiendo y mejorando como parte de su apuesta y compromiso por una gestión responsable y sostenible de su actividad.

Las principales alianzas e iniciativas de las que GCG ha formado parte en 2019 han sido las siguientes:

ESPAÑA

- AECOC
- AENOR
- AERCE- Asociación Española de Compradores
- AINIA CENTRO TECNOLÓGICO
- ALUMNI Deusto Business School
- ANFACO - Asociación Nacional de Conservas de Pescado
- AZTI-TECNALIA - Investigación marina y alimentaria
- BERMEO TUNA WORLD CAPITAL
- CONSEJO ASESOR DEL MÁSTER DE DIPLOMACIA EMPRESARIAL - Universidad de DEUSTO
- CONSERVACIÓN INTERNACIONAL
- CLUSTER DE ALIMENTACIÓN DE EUSKADI
- EARTH ISLAND INSTITUTE
- ECOEMBES
- ESIC - Cámara de Comercio Escuela de Empresa
- FACE- Federación de Asociaciones de Celiacos de España
- FEUGA - FUNDACIÓN EMPRESA- UNIVERSIDAD
- FRIENDS OF THE SEA
- ICELANDIC FISHERIES LABORATORIES.
- INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MARINAS de Vigo
- ISSF - International Seafood Sustainable Foundation
- MARCA ESPAÑA
- OPAGAC - Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores
- RED ESPAÑOLA DEL PACTO MUNDIAL DE LAS NACIONES UNIDAS
- UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA
- WWF - Wild World Fund for Nature (Foro Mundial para la Naturaleza)

MARRUECOS

- AGADIR HALIOPOLE CLUSTER
- CÁMARA DE COMERCIO ESPAÑA
- CÁMARA DE COMERCIO DE MARRUECOS
- FENIP -Fédération Nationale des Industries de Transformation et de Valorisation des Produits de la Pêche
- UNICOP - Union Nationale des Industries de la Conserve de Poisson

ECUADOR

- ATUNEC - Asociación de Atuneros del Ecuador
- BASC - Business Alliance for Secure Commerce
- CÁMARA DE COMERCIO DE MANTA
- CÁMARA DE INDUSTRIA DE MANTA
- CEIPA - Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros
- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
- PATRONATO MUNICIPAL DE MANTA
- UNIVERSIDAD ESPAM MFL - Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Féli López
- UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
- UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ

2.9. COMUNICACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

Los grupos de interés destinatarios de GCG son aquéllos con los que la empresa tiene una relación e interacción directa. Suponen un elemento de gestión primordial y, por ello, se realiza la identificación, priorización, análisis, relación y elección de la mejor plataforma de diálogo para cada uno de ellos. Esta comunicación contribuye a crear significado para todos los estamentos que forman parte de nuestra acción, interna y externa: equipos y personas de la empresa, stakeholders y territorios de referencia. En cada uno de los círculos de influencia, la empresa despliega valores, mensajes y acciones específicas, coherentes con su misión y visión.

GCG mantiene un diálogo constante con los grupos de interés porque solo así es posible detectar nuevas oportunidades e implantar estrategias y acciones de mejora derivadas de sus necesidades, opiniones y expectativas de futuro.

Los principales grupos de interés son:

LA PROPIEDAD

EL PERSONAL

PROVEEDORES

CLIENTES

CONSUMIDORES

ORGANIZACIONES

COMUNIDADES LOCALES

ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

En el ámbito concreto de nuestra estrategia de sostenibilidad y responsabilidad social corporativa, la comunicación permite a la compañía fortalecer su relación con los colaboradores, clientes y consumidores, presentándose como una organización que cumple con la promesa de marca, aumenta su reconocimiento ligándolo a las causas que ha decidido respaldar, construye buena reputación y muestra una correlación directa entre su negocio y una comunidad y economía sanas. A lo largo de 2019, se ha definido una estrategia de comunicación sobre los ejes de la propia estrategia de RSC del Grupo como elemento clave en el desarrollo y consolidación de su propio proyecto de desarrollo sostenible.

CANALES DE COMUNICACIÓN




Los principales canales utilizados con los grupos de interés han sido los siguientes: correo electrónico, reuniones periódicas de departamentos, equipos y Town Halls para toda la plantilla de España, brigadistas en fábrica, visitas, página web, redes sociales, intranet y Bnews, cartelería, notas de prensa y publicaciones, servicio de atención al cliente, canal de denuncias, buzón de sugerencias y presencia en eventos, ferias y foros del sector.





REDES SOCIALES

Las redes sociales son importante herramienta de comunicación e interacción con los grupos de interés, fundamentalmente clientes y consumidores finales, a través de la publicación de nuevos lanzamientos, recetas, consejos de nutrición saludable y también a través de información corporativa que tiene que ver con los logros y actividades principales de desarrollo sostenible.




RESULTADOS DE LA PRESENCIA EN REDES SOCIALES 2019


ESPAÑA

CUCA	POSTS	FANS	INTERACCIONES	ALCANCE	ENGAGEMENT
	133 POST 169 STORIES	1.530	142.860	1.085.593	13,00%
	343	1.530	33.301	643.100	5,00%
	0 Vídeos	505*			

ISABEL	POSTS	FANS	INTERACCIONES	ALCANCE	ENGAGEMENT
	153	72.065	55.269	1.512.746	4,00%
	126 POST 196 STORIES	2.163	131.835	830.306	16,00%
	576	10.597	42.551	883.700	5,00%
	11 Vídeos	1.270*		1.686.856	

ECUADOR

	POSTS	FANS	INTERACCIONES	ALCANCE	ENGAGEMENT
	237	513.497	95.984	2.790.247	3,40%
	207 POST 62 STORIES	5.441	82.317	3.306.758	3,00%
	62	3.428	1.273	55.330	2,30%

SEGUIDORES		UN TOTAL DE 610.756 SEGUIDORES
	585.562	
	9.134	
	15.555	
	505	

* YouTube fans son los suscritos a la página y el alcance es el nº de las visualizaciones de los vídeos subidos en 2019.

2.10. PACTO MUNDIAL Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Grupo Conservas Garavilla **tiene un firme compromiso con el planeta** y con las personas. Por ello, asume este reto como propio alineando su actividad con la Agenda 2030 y sus **17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible** aprobados por la Asamblea General de las NNUU el 25 de septiembre de 2015.

¿Qué nos aporta la Agenda 2030 y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible como Grupo empresarial?

- Fomenta un lenguaje común, un marco común de referencia y un sentido de pertenencia.
- Permite identificar nuevas oportunidades, anticiparse y avanzar en ámbitos emergentes alineados con la organización.
- Ofrece un renovado marco para el desarrollo sostenible, más compacto, estable y coherente.
- Mejora el posicionamiento de la organización.
- Presenta una oportunidad para replantear la estrategia y fomentar el cambio.
- Impulsa a comprometerse con la rendición de cuentas y la transparencia.
- Facilita el establecimiento de alianzas.
- Establece una nueva forma de interactuar con grupos de interés y con la sociedad civil.

CONTRIBUCIÓN DE GRUPO CONSERVAS GARAVILLA A LOS ODS

ODS 2: HAMBRE CERO



El apoyo a los colectivos más vulnerables está en el ADN de Grupo Conservas Garavilla. A través del programa de gestión del excedente alimentario, colabora con diversas organizaciones y asociaciones que ayudan a satisfacer las necesidades de los más vulnerables con la donación de conservas de pescado y marisco.

ODS 3: SALUD Y BIENESTAR



El Grupo ofrece alimentos de calidad, sanos y nutritivos para una dieta equilibrada garantizando los más estrictos estándares de seguridad alimentaria. Sus empleados y empleadas son el recurso más importante y su principal motor de impulso y crecimiento y por ello favorece el acceso a una sanidad de calidad como elemento indispensable del desarrollo humano.

ODS 4: EDUCACIÓN DE CALIDAD



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad, y promover oportunidades de aprendizaje es una prioridad para el Grupo. Se han llevado a cabo diversos programas de educación con el objetivo de incentivar y apoyar la educación de los hijos e hijas de los empleados y empleadas. La compañía también ha colaborado con diferentes centros educativos para dotarles de mejores instalaciones y conseguir una educación de mayor calidad.

ODS 5: IGUALDAD DE GÉNERO



GCG ha comenzado la elaboración de un Plan de Igualdad que verá la luz en 2020.

ODS 7: ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



Aumentar el suministro de energía verde es una de los objetivos del Grupo. En 2019, toda la energía consumida en España ha sido energía renovable. Además, se han tomado medidas de eficiencia energética en los buques logrando disminuir las emisiones de gases a la atmósfera.

ODS 8: TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



El Grupo contribuye de manera creciente a la creación de empleo en las comunidades en las que opera, estableciendo medidas para desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente. Así mismo, asegura las condiciones de trabajo digno y seguro, y garantiza los derechos sociales y laborales de la flota.

ODS 9: INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



El Grupo incorpora a su modelo de gestión una visión de futuro sostenible, adaptándose a los cambios, implicándose en proyectos innovadores de la mano de la investigación científica y utilizando los recursos con la mayor eficiencia posible. Además, cree en la innovación como herramienta fundamental en el lanzamiento de nuevos productos que respondan a las necesidades de los y las consumidoras, además de garantizar los sistemas de gestión más adecuados para el mejor aprovechamiento de la materia prima, aumentando la valorización de los residuos y subproductos.

2. QUIÉNES SOMOS

ODS 12: CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



GCG contribuye a este objetivo a lo largo de toda su cadena de custodia, desde el mar hasta la mesa. Desde su actividad pesquera responsable y sostenible, y la minimización del impacto ambiental de sus operaciones, hasta la información a los y las consumidoras basada en un robusto sistema de trazabilidad. Este sistema garantiza la transparencia de su cadena de suministro ofreciendo al consumidor opciones de compra responsable. El Grupo hace pública su información sobre sostenibilidad en memorias que ponen de manifiesto su contribución a la Agenda 2030.

ODS 16: PAZ Y JUSTICIA



Absolutamente comprometido con la lucha contra la pesca ilegal, no reportada y no reglamentada, y la gestión eficaz y transparente de la pesca, GCG dispone de un eficaz sistema de control de su actividad por parte de la autoridad de bandera que garantiza la transparencia de sus operaciones 24 horas al día 365 días al año. Dispone además de observadores físicos y electrónicos que monitorizan el cumplimiento de la normativa vigente, promoviendo el conocimiento científico para mejorar la conservación y el uso sostenible de los océanos y sus recursos. Además, su compromiso se demuestra en el cumplimiento de los códigos normativos y los procesos de diligencia debida que se llevan a cabo en materia de Derechos Humanos.

ODS 14: VIDA SUBMARINA



Uno de los pilares de la estrategia de sostenibilidad Grupo es llevar a cabo su actividad pesquera y la de sus proveedores con el menor impacto ambiental posible a través de una gestión global, basada en el conocimiento científico y en alianza con los actores principales de la cadena. Para ello, ha establecido alianzas y acuerdos de cooperación técnica con ONG, es auditado anualmente en sus compromisos y apoya los más estrictos estándares ambientales de pesca sostenible para cuidar de los océanos y sus recursos.

ODS 17 ALIANZAS



GCG impulsa y favorece las alianzas para alcanzar los objetivos de la Agenda 2030 y los suyos propios. Siempre desde un enfoque de partenariatado, se compromete con la gestión global de las pesquerías y su cadena de custodia, de la mano de la ciencia, la sociedad civil y las instituciones públicas.

Grupo Conservas Garavilla es miembro del Pacto Mundial de Naciones Unidas desde 2013 y desde 2018 es miembro de su Grupo Agroalimentario.

A lo largo de 2019, GCG ha participado en diferentes iniciativas relacionadas con la consecución de las metas de la Agenda 2030 y sus Objetivos, siendo reconocidos por algunas de ellas:

► **Buena práctica ODS 16 – Paz, Justicia e Instituciones Sólidas:**

Reconocimiento de las buenas prácticas de GCG en la lucha contra la corrupción en el marco de su actividad pesquera. Esta buena práctica fue publicada el día 9 de diciembre - Día Mundial contra la Corrupción -, dentro de la Semana de la Transparencia (9-13 de diciembre) en la página web del Pacto Mundial.

► **Buena práctica ODS 2 - Hambre Cero:**

Reconocimiento de las buenas prácticas de GCG por su programa de colaboración con asociaciones que trabajan en el ámbito de la lucha contra la pobreza y el hambre en España mediante la donación de conservas de pescado. Para llevar a cabo la gestión eficiente de este programa, GCG diseñó un sistema de donaciones, plenamente integrado en su sistema de gestión, que permite maximizar este proceso, reduciendo al mínimo el desperdicio alimentario. En 2019, GCG ha donado 10 t de producto a estas organizaciones.

Esta buena práctica se publicó en el Decálogo del Grupo Agroalimentario del Pacto Mundial publicado el día 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación.

► **Reconocimiento como Socio Prescriptor Bronce del Pacto Mundial:**

GCG fue reconocido como socio prescriptor bronce por su labor de difusión de los Principios del Pacto.

► **4º Informe sobre los ODS, Liderazgo Empresarial en la Agenda 2030:**

GCG fue reconocido en el 4º Informe sobre los ODS: Liderazgo Empresarial en la Agenda 2030 como una de las 7 empresas españolas que están aportando valor, buenas prácticas y contenido a la consecución de las metas del ODS 14 en España a través de su compromiso con el sello APR - AENOR Conform en su marca ISABEL.



Ceremonia de reconocimiento de Socios Prescriptores Bronce de la Red Española del Pacto Mundial

► **I Foro Multiactor de España:**

GCG fue una de las 30 empresas españolas que participaron en el I Foro Multiactor celebrado en Madrid el 20 de julio de 2019 organizado por la Alianza ODS - WWF, OXFAM y UNICEF - acompañados por la Red Española del Pacto Mundial, y REDS- Alianza Española para de Desarrollo Sostenible. En este Foro participaron 100 expertos del mundo empresarial, académico, científico y político, junto con la sociedad civil y ONG, con el objetivo de contribuir al proceso de definición de la Estrategia Española de Desarrollo Sostenible a través de espacios de diálogo y reflexión que promuevan el análisis multisectorial liderado por la Oficina de la Alta Comisionada para la Agenda 2030 del Gobierno de España.

► **Euskadi 2030 Gunea:**

En el marco de su compromiso con la Agenda 2030, también ha participado en el proyecto Euskadi 2030 Gunea, un proyecto impulsado por la Dirección de Acción Exterior del Gobierno Vasco. El objetivo de este proyecto es elaborar una Guía Práctica para la integración de la Agenda 2030 en las empresas vascas, impulsar su implantación y establecer las alianzas necesarias para llevar dicha integración con éxito.

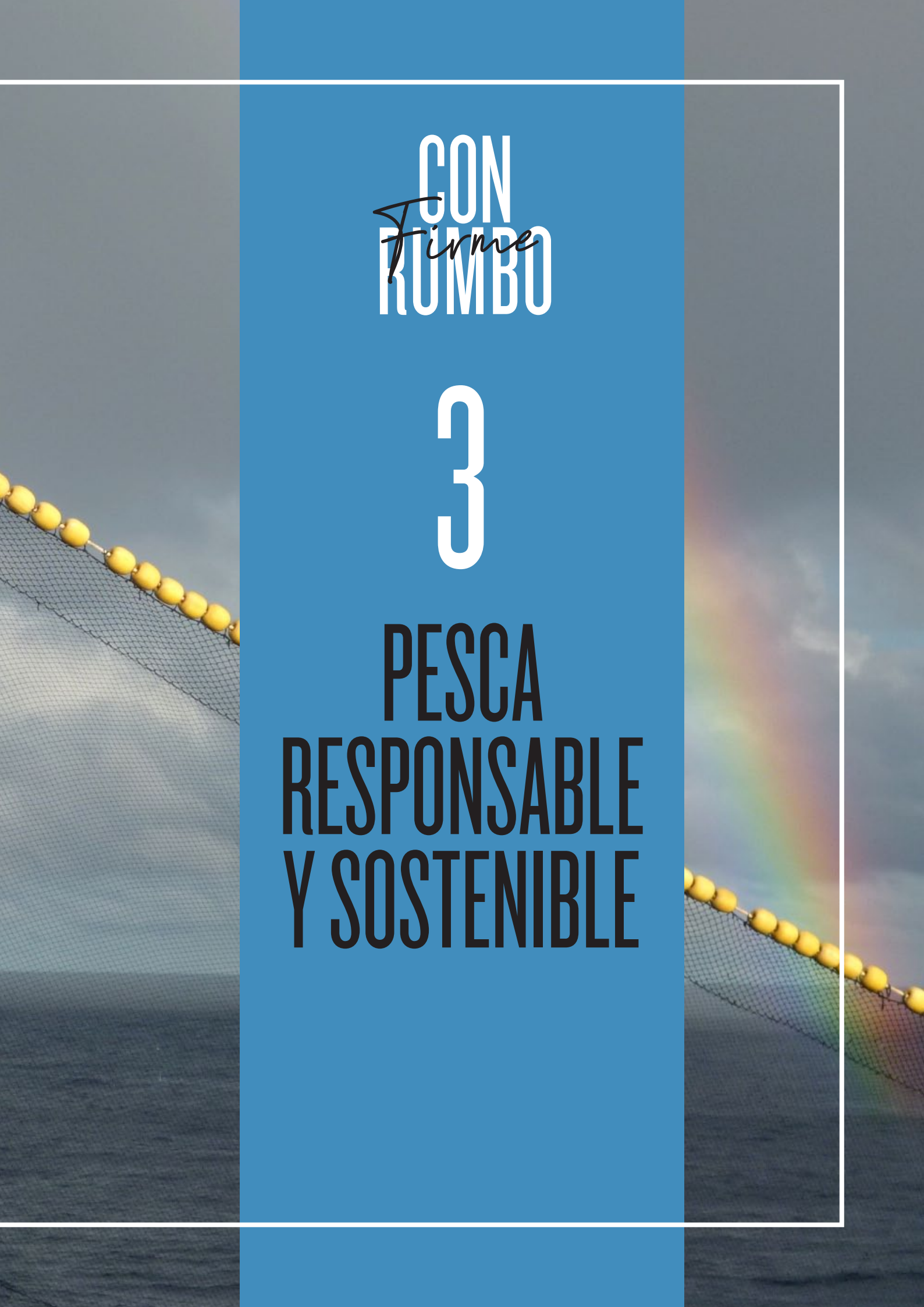


Informe
EINF 2019

CON
Firme
RUMBO

3

PESCA
RESPONSABLE
Y SOSTENIBLE



3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

“Promovemos métodos de pesca sostenibles y responsables para el cuidado de los océanos y sus recursos desde un punto de vista global, científico y en alianza con el resto de actores clave”

Resumen de las principales cifras de 2019:



Grupo Conservas Garavilla trabaja desde hace más de 130 años por garantizar la calidad y la seguridad de sus productos desde el mar hasta la mesa. Con una clara apuesta por la innovación, uno de sus mayores retos como empresa atunera y conservera es asegurar la sostenibilidad de toda la cadena de custodia. Un compromiso que se traduce en el uso responsable de los recursos pesqueros, desde un punto de vista científico y global, y en el cuidado de las personas que trabajan en el mar.

Para ello, involucra a todos los actores de la cadena de suministro: armadores, industria conservera, gobiernos, ONG y comunidad científica, busca un equilibrio entre las diferentes dimensiones que hacen de la pesca una actividad verdaderamente sostenible en sus tres ámbitos: ambiental, social y económico.

Así, trabaja para conseguir los siguientes objetivos:

- ▶ Preservar la salud de los stocks y **la salud del ecosistema marino**.
- ▶ Respetar los **Derechos Humanos** a lo largo de la cadena de custodia.
- ▶ Promover la gestión efectiva y transparente de las **Organizaciones Regionales de Pesca (ORPs)**.
- ▶ Favorecer el **crecimiento rentable de sus marcas** con un impacto positivo en las comunidades en las que opera.

3.1. NUESTRA FLOTA

GCG cuenta con una flota de cuatro buques atuneros congeladores que operan en el Océano Pacífico, con base en puerto de Manta (Ecuador). Con el 100% de cobertura de observadores físicos y electrónicos, todos ellos están registrados en el Proactive Vessel Register de la International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) y certificados bajo la UNE 195006- Atún de Pesca Responsable, auditados anualmente por terceros independientes.

Estas certificaciones garantizan las mejores prácticas pesqueras y su compromiso con las personas que trabajan en el mar, asegurando los más altos estándares sociolaborales y de seguridad a bordo, además de los más avanzados sistemas de control de la actividad pesquera, lo que convierte a su flota en un ejemplo internacional.



AURORA B

- Año de construcción: 1998
- País Bandera: España
- N° IMO: 9156058
- Océano en el que opera: IATTC y WCPFC
- Capacidad para 32 tripulantes



ROSITA C

- Año de construcción: 2000
- País Bandera: España
- N° IMO: 9210969
- Océano en el que opera: IATTC y WCPFC
- Capacidad para 32 tripulantes



CHARO

- Año de construcción: 1985
- País Bandera: Ecuador
- N° IMO: 8107646
- Océano en el que opera: IATTC y WCPFC
- Capacidad para 32 tripulantes



SAN ANDRÉS

- Año de construcción: 1991
- País Bandera: Ecuador
- N° IMO: 8909252
- Océano en el que opera: IATTC y WCPFC
- Capacidad para 32 tripulantes

3.2. ALIANZAS

INTERNATIONAL SEAFOOD SUSTAINABILITY FOUNDATION (ISSF)

GCG forma parte desde 2010 de la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de la Pesca –International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)-, una organización sin ánimo de lucro, fundada en 2009 y formada por la comunidad científica, WWF International y las principales industrias de conservas de atún del mundo. Las empresas miembro de ISSF responden aproximadamente del 75% de la producción mundial de conservas de atún, lo que demuestra la importancia de esta organización en los temas relativos a la pesca de este recurso.

GCG comparte con ISSF la conveniencia y oportunidad de trabajar con un enfoque científico y global, que implica respetar las indicaciones de las más actuales investigaciones sobre el estado de las pesquerías, y adoptar las resoluciones y medidas que se propongan en este ámbito. Comparte asimismo, el objetivo de hacer de la pesca del atún una actividad sostenible en todo el mundo, garantizando la sostenibilidad de los stocks, reduciendo la captura incidental y promoviendo la salud del ecosistema marino, entre otros principios.

Una de las principales actividades de ISSF es la adopción de **Medidas de Conservación** destinadas a mejorar la gestión de la industria mundial de la pesca del atún, con el objetivo final de ayudar a todas las pesquerías a alcanzar los estándares de sostenibilidad que establece la **certificación ambiental Marine Stewardship Council (MSC)**.

CERTIFICACIÓN
MARINE STEWARDSHIP
COUNCIL



El Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional, independiente y sin ánimo de lucro cuya misión es salvaguardar los recursos marinos y apoyar la gestión sostenible de la pesca. Para ello, ha establecido un estándar de sostenibilidad pesquera a través del cual determina si una pesquería está siendo bien gestionada y es sostenible. **Esta certificación evalúa tres principios clave:**

- 1. La sostenibilidad de las poblaciones de atún y la salud de los stocks:** La actividad extractiva debe asegurar el suficiente abastecimiento de peces en el océano como para garantizar que se mantiene la salud de las poblaciones y su reproducción y, por lo tanto, que la pesca sea indefinidamente sostenible.
- 2. La minimización del impacto ambiental y las mejores prácticas pesqueras:** La actividad pesquera debe gestionarse cuidadosamente para minimizar su impacto en el ecosistema marino.
- 3. La gestión efectiva y transparente de la actividad pesquera:** La pesca debe ser gestionada de forma responsable por las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP), y ser capaz de adaptarse a las circunstancias ambientales cambiantes, respetando las directrices que marcan las leyes nacionales e internacionales en vigor.

MEDIDAS DE CONSERVACIÓN DE ISSF

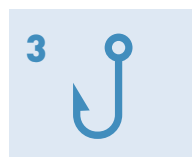
Como miembros de ISSF, GCG cumple con las 30 Medidas de Conservación establecidas, que se agrupan en **8 áreas para mejorar la salud a largo plazo de las pesquerías de atún**. GCG se somete a auditorías anuales realizadas por MRAG-Américas, empresa privada de consultoría y auditoría de actividades destinadas a la conservación de los ecosistemas marinos.



1 Apoyo y soporte a las ORP



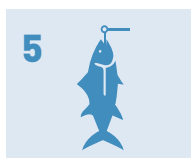
2 Rastreo y recogida de datos



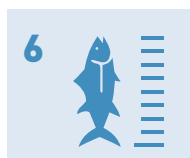
3 Reducción de la captura accidental



4 Control, seguimiento y vigilancia



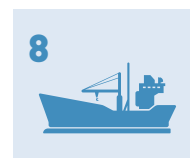
5 Lucha contra la pesca ilegal, no reportada y no reglamentada



6 Limitación de la capacidad de pesca

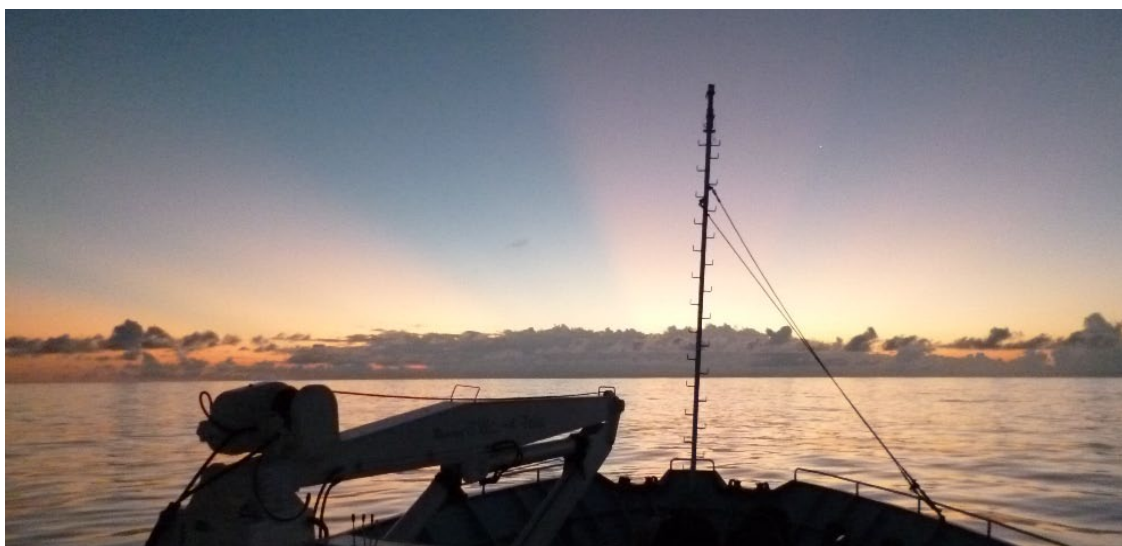


7 Registro de embarcaciones-PVR



8 Observadores

MRAG evalúa anualmente el cumplimiento con las Medidas de Conservación exigidas por ISSF a todos sus miembros. El resultado de estas auditorías se publica en la página web de ISSF. **Un año más, Grupo Conservas Garavilla ha conseguido obtener la calificación de "Cumplimiento Total" en el 100% de las Medidas de Conservación exigidas por ISSF.**



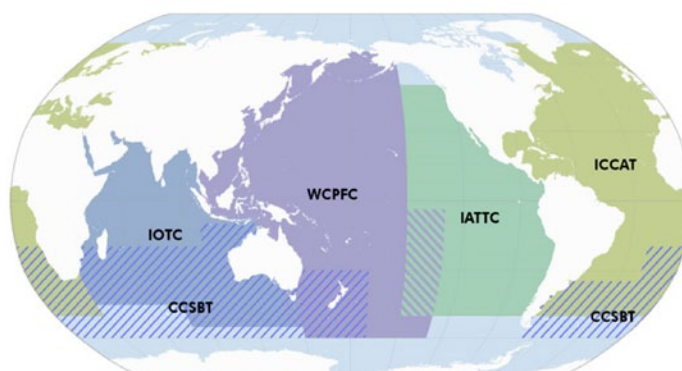
MEDIDAS DE CONSERVACIÓN MÁS IMPORTANTES IMPULSADAS POR ISSF

- 1 Se prohíbe la compra de atún que proceda de barcos registrados en la lista de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU por sus siglas en inglés – Illegal, Unreported and Unregulated) de la Unión Europea o de las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP).

Las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP o RFMO por sus siglas en inglés) son organizaciones formadas por Gobiernos que tienen intereses pesqueros en una zona determinada para promover la conservación y gestión de las poblaciones de atún en cada océano.

Existen 5 ORP en el mundo:

- 1- **ICCAT:** Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico.
- 2- **IATTC:** Comisión Interamericana del Atún Tropical.
- 3- **WCPFC:** Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central.
- 4- **IOTC:** Comisión del Atún para el Océano Índico.
- 5- **CCSBT:** Comisión para la Conservación del Atún del Sur.



La pesca ilegal, no declarada, no reglamentada incluye todas las actividades pesqueras que se llevan a cabo sin una licencia regular o que violan las regulaciones establecidas a nivel nacional, regional, comunitario o internacional. Incluyen las actividades que causan importantes daños desde el punto de vista ambiental, económico y social. Normalmente, esta pesca ilegal va asociada a violaciones de los Derechos Humanos, sociales y laborales en las pesquerías.

Según los últimos datos de la FAO, cada año se capturan ilegalmente en todo el mundo entre 11 y 26 millones de toneladas de pescado. Las estimaciones indican que las capturas mundiales de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada corresponden a un porcentaje que oscila entre el 13% y el 31% de la producción total notificada de productos de pesca, en ocasiones con organizaciones criminales detrás. En algunas regiones esta cifra puede incluso alcanzar el 40%.

2 Obligación de comprar solamente atún procedente de barcos registrados en el ProActive Vessel Register (PVR).

El PVR es un registro constituido por ISSF para identificar y controlar los buques que adoptan prácticas de pesca sostenibles de atún, en total conformidad con las resoluciones y medidas de conservación de ISSF.

Este registro también determina que los buques registrados deben someterse a auditorías anuales por parte de un tercero independiente (MRAG) que verifica el cumplimiento de las medidas de conservación de ISSF.



Las **10 medidas relacionadas con la pesca sostenible** que debe cumplir un buque registrado PVR son las siguientes:

- 1- Tener un número UVI (Unique Vessel Identifier) que debe cumplir con los requisitos de ISSF en relación con el tipo y el tamaño del buque.
- 2- Estar autorizado a pescar en regiones donde realizan actualmente su actividad pesquera.
- 3- Tener bandera de un país miembro de una ORP o de un país no miembro, pero con acuerdo de cooperación con una ORP.
- 4- No figurar en ninguna lista oficial de buques relacionados con la pesca ilegal.
- 5- Tener una política pública que prohíba la mutilación de tiburones para aprovechamiento de su aleta y no tener hallazgo reciente de tal práctica.
- 6- Asegurar la conservación del atún a bordo para evitar el descarte incontrolado.
- 7- Contar con capitanes/as y patrones/as formados en las mejores prácticas pesqueras definidas por ISSF.
- 8- Disponer de un 100% de su actividad pesquera controlada por observadores, tanto humanos como electrónicos.
- 9- No emplear grandes redes de deriva.
- 10- Contar con una política expresa y pública sobre FAD no enmallantes.



3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

3 Limitar la capacidad de pesca, permitiendo que los miembros de ISSF solo realicen sus compras de atún a grandes cerqueros que ya estaban operativos o que estaban en proceso de construcción el 31 de diciembre de 2012.

4 Comprar únicamente atún que provenga de barcos con número de identificador IMO (International Maritime Organization), UVI (International Maritime Organization), UVI (Unique Vessel Identifier) o TUVI (Tuna Unique Vessel Identifier). La salvedad a esta pauta es el producto que procede de pesquerías artesanales, cuyos pesqueros no puedan acceder a estos registros.

Los números de identificación emitidos por la Organización Marítima Internacional (IMO) permiten la identificación de cualquier buque autorizado a pescar a nivel mundial. A los buques se les asigna un Código de Identificación Único (UVI) que también garantiza la trazabilidad y el seguimiento por parte de organismos externos. Por último, el TUVI (Identificador de Buque único de atún) está inscrito en la Lista Consolidada de Buques Autorizados.

5 Prohibición de llevar a cabo cualquier tipo de actividad comercial o relación con compañías que defiendan o promuevan la mutilación de aletas de tiburón, asumiendo el compromiso de romper cualquier relación comercial con empresas que no hagan pública su política expresa de prohibición de esta actividad.

6 No realizar prácticas de transbordo en mar abierto, ni establecer relaciones comerciales con empresas que realicen, amparen o defiendan este tipo de prácticas.

7 Tener una política pública y expresa que prohíba la mutilación de aletas de tiburón.

“ Actualmente, Luciano Pirovano, Director Global de Desarrollo Sostenible de Bolton Food es el Presidente de la Junta Directiva de ISSF.

WWF

WWF tiene como objetivo institucional la preservación del medio natural y para ello, asesora a empresas en la implementación de iniciativas de conservación de la naturaleza y las apoya en la orientación y logro de políticas ambientales más sostenibles.

En este marco, en el año 2018, WWF realizó una evaluación del modelo de negocio de GCG con el fin de evaluar sus prácticas en materia de sostenibilidad. El objetivo final de este proceso de debida diligencia fue asegurar el alineamiento de GCG con su nueva matriz, Bolton Food, con la que WWF tiene un acuerdo técnico de cooperación para la pesca y abastecimiento responsable y sostenible del atún desde el año 2017.

Este proceso de debida diligencia consistió en una rigurosa evaluación de los beneficios, los riesgos, los compromisos y las políticas internas de GCG en el cuidado y respeto de los océanos y sus recursos marinos.

Este análisis incluyó una evaluación de su modelo y estructura de negocio; de los mercados en los que el Grupo opera; sus compromisos en materia de sostenibilidad y responsabilidad social corporativa, incluyendo las políticas de DDHH; su cadena de suministro y trazabilidad, y sus proveedores.

Durante el año 2019, se ha completado este proceso de debida diligencia en la cadena de custodia de **atún** de GCG con la evaluación de otras especies comercializadas por el Grupo, especialmente **sardinias y mejillones**. El objetivo es establecer una serie de metas y compromisos medibles a largo plazo, que permitan comenzar a trabajar conjuntamente en modelos de prácticas sostenibles para estas pesquerías, reduciendo el impacto ambiental de las operaciones de GCG a lo largo de toda la cadena de custodia.

“ El objetivo de esta alianza es establecer una hoja de ruta con acciones y compromisos medibles para mejorar y aumentar el abastecimiento de atún, sardinias y mejillones de fuentes responsables y sostenibles, trabajando conjuntamente en la mejora de la sostenibilidad de estas pesquerías. ”

Foto cedida por Antonio Busiello - WWF USA



■ CONSERVACIÓN INTERNACIONAL

Conservation International es una ONG internacional que protege la naturaleza. A través de la ciencia y las alianzas con países, comunidades y empresas, el programa de océanos de Conservation International está comprometido con la producción sostenible, asegurando que los productos del mar sean ambientalmente sostenibles y socialmente responsables.

Como líder mundial reconocido en este espacio, Conservation International reunió a grupos ecologistas y de Derechos Humanos para desarrollar “El Marco de Monterey para los productos del mar socialmente responsables”, un marco práctico que incluye:

- ▶ Proteger los Derechos Humanos, la dignidad y el acceso a los recursos
- ▶ Garantizar la igualdad y el acceso equitativo a los beneficios
- ▶ Mejorar la seguridad alimentaria, nutricional y de medios de vida de las comunidades.

Conservation International trabaja con los líderes de la industria para poner en práctica el Marco de Monterey en las cadenas críticas de suministro de la pesca, asegurando la salvaguarda de los aspectos sociales de los trabajadores del mar.

Un paso clave para poner en práctica estos principios fue el desarrollo de una herramienta de debida diligencia en Derechos Humanos para los Proyectos de Mejora de la Pesquería (FIP), conocida como la **Herramienta de Evaluación de Responsabilidad Social (SRAT)**. El SRAT se utiliza para evaluar el riesgo, descubrir puntos críticos e identificar áreas que necesitan mejoras en el desarrollo del plan de trabajo de un FIP, incluyendo estándares sociales para informar de la evolución y mejora de éstos aspectos fundamentales en toda la cadena de suministro.

Los indicadores y las guías de calificación utilizadas para construir esta herramienta combinan las prácticas de certificación y calificación existentes para los estándares sociales en productos del mar. La herramienta de evaluación integra todas las convenciones pertinentes de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), protocolos y normas internacionales que garantizan los derechos de los pescadores, las prácticas de seguridad, y el acceso a los alimentos y bienes de primera necesidad, entre otros derechos y necesidades clave.



Foto cedida por Conservación Internacional

De esta manera, y bajo los postulados del Marco de Monterey, CI y GCG llevaron a cabo un proyecto piloto basado en un estudio comparativo entre este estándar internacional y la norma UNE 195006 Atún de Pesca Responsable, con el objetivo de impulsar la mejora de las condiciones sociales y laborales en la pesca del atún mediante el uso y la integración de estándares sociales en la ejecución y en la evaluación de los Proyectos de Mejora de las Pesquerías - FIP.

CI pudo evaluar y contrastar las especificaciones sociales de la norma UNE 195006 con el Marco de Monterey y su herramienta de evaluación. Para ello, representantes de CI evaluaron “in situ” la aplicación de esta norma española a bordo del buque “Charo” de bandera ecuatoriana, en Manta (Ecuador), contrastando el modelo español frente al esquema internacional del Marco de Monterey.

Las conclusiones determinaron que la norma española, única en el mundo y que integra las disposiciones del Convenio 188 de la OIT, está fuertemente alineada con los requisitos del Principio Marco 1 de Monterey, convirtiéndose así en una referencia mundial para la integración de los aspectos sociales y laborales en los FIP. A partir de este punto, GCG e CI diseñarán en colaboración un conjunto de recomendaciones para implementar otras salvaguardas sociales que sigan mejorando los estándares sociales en este ámbito.

“ GCG demostró frente al Marco de Monterey que su práctica social es un ejemplo mundial en la garantía de los derechos sociales y laborales de la flota y en las condiciones sanitarias y de seguridad a bordo.

BERMEO TUNA WORLD CAPITAL

Bermeo Tuna World Capital – BTWC es una alianza público - privada formada por el Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Bizkaia, el Ayuntamiento de Bermeo, la industria atunera vasca, otras industrias vinculadas al sector pesquero y ONG, que tiene como objetivo involucrar a todos los agentes clave de la cadena de valor del atún en Bermeo en la gestión sostenible de este recurso pesquero desde el conocimiento científico y el liderazgo de las buenas prácticas.

Con vocación global y comprometida con los ODS y la Agenda 2030, BTWC busca también fomentar el conocimiento, la formación y la innovación; recuperar, gestionar y difundir el patrimonio histórico de Bermeo e impulsar el desarrollo económico y social del pueblo de Bermeo.

GCG participa en el Grupo de Trabajo Internacional de BTWC, impulsor de las actividades de difusión internacional, concienciación y presencia en la sociedad, con una participación muy activa en la definición y diseño del proyecto Bermeo Tuna Forum y de la estrategia internacional de la asociación vinculada a la Agenda 2030.

BERMEO TUNA FORUM

Es el marco para la creación de conocimiento científico y presencia en la sociedad de BTWC. Un foro internacional de debate y reflexión anual sobre los temas de interés, trabajo e investigación en los que la asociación tiene el objetivo de sensibilizar y comunicar.

Es en este Foro donde se presentará y validará una *Declaración Universal por la Sostenibilidad del Atún* por parte de los agentes implicados en la gestión de este recurso.

BTWC Y LA AGENDA 2030

La razón de ser de la asociación BTWC le convierten en un proyecto referente en la Agenda 2030, cuya estrategia se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las NNUU, enfocando su misión y actividad a las metas vinculadas al cuidado de la vida submarina, trabajo decente, al consumo responsable, a la transparencia, justicia y buena gobernanza de los mares y recursos marinos, y al establecimiento de alianzas.



3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE


3.3. CERTIFICACIÓN “ATÚN DE PESCA RESPONSABLE”

NORMA UNE 195006

En GCG existe un firme compromiso con la transparencia y la lucha contra la pesca ilegal y la defensa de los Derechos Humanos como parte central de su política de sostenibilidad y responsabilidad social corporativa. Este compromiso se pone de manifiesto a través de su apoyo e impulso a la norma UNE 195006, *‘Atún de pesca responsable. Buques cerqueros congeladores’*.

Esta norma establece, los requisitos que deben cumplir los buques atuneros cerqueros congeladores para hacer de la pesca del atún tropical una actividad sostenible y responsable- en su vertiente económica social y ambiental-, además de poner el foco en el control de la actividad pesquera para evitar la pesca ilegal y en la seguridad de que los buques están en condiciones óptimas de salir a navegar.

Los 4 buques de GCG están certificados bajo esta norma, **auditados anualmente por AENOR**.



Atún de Pesca Responsable – APR es una certificación única y pionera en el mundo, que garantiza las mejores prácticas ambientales, los sistemas más avanzados de control de la actividad pesquera y seguridad marítima y las mejores condiciones laborales y sociales de la flota, bajo el Convenio 188 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre Trabajadores de Mar.

APR Y LOS ODS



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Garantiza unas condiciones sociales y laborales dignas para la flota bajo los estándares internacionales de la OIT.



PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Fomenta el consumo responsable y extiende prácticas de etiquetado responsable y sostenible en toda la cadena de custodia.



VIDA SUBMARINA

Garantiza el cuidado de los ecosistemas marinos y sus recursos reduciendo el impacto ambiental de su actividad.



PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

Aporta medidas contra la pesca ilegal, promueve la transparencia en la gestión de los recursos y garantiza el respeto de los Derechos Humanos.



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

Establece alianzas para llevar a cabo proyectos de cooperación cuyo fin es la sostenibilidad de los océanos en su triple dimensión: económica, social y medioambiental.

PILARES DE LA CERTIFICACIÓN UNE 195006



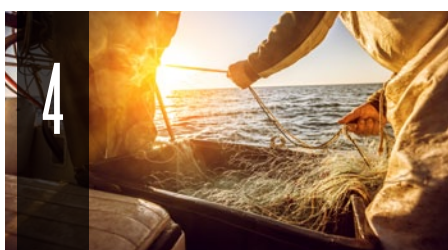
CONDICIONES SOCIO LABORALES DE LA FLOTA: Las condiciones sociales y laborales deben estar alineadas y aseguradas bajo el Convenio 188 de la OIT sobre Trabajadores del Mar: contratos bajo la legislación vigente, salario digno, edad mínima, reconocimientos médicos, horas de descanso, descanso entre campañas, repatriación, atención y seguros médicos, vacaciones remuneradas, prevención de riesgos laborales, etc...



BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS: La formación continua de la tripulación es fundamental para asegurar las mejores prácticas pesqueras, incluyendo sistemas de gestión de FAD no enmallantes, maniobras de liberación de especies asociadas, normativas y regulaciones nacionales, estado de los recursos pesqueros. Además, garantiza el 100% de cobertura de observadores.



SEGURIDAD MARÍTIMA: Para garantizar que todos los buques están en condiciones óptimas para navegar deben ser clasificados y auditados técnicamente por una sociedad de clasificación de prestigio internacional. Además, los buques deben contar con documentación básica, número IMO y seguro de protección e indemnización.



CONTROL DE LA ACTIVIDAD PESQUERA: Con el objetivo de evitar la pesca ilegal, APR certifica que la autoridad nacional de bandera tiene un centro de control que acredita un sistema de vigilancia de los barcos, en rumbo, posición y velocidad, que opera 365 días al año y 24 horas al día. Además, deben contar con un diario de pesca, certificados de capturas, autorizaciones y licencias de las OPR, etc.



SEGURIDAD ALIMENTARIA: Los buques deben estar autorizados y registrados en la lista de establecimientos autorizados para terceros países de la UE. Esto conlleva inspecciones y controles a bordo por parte de las autoridades.

3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

SELLO ATÚN DE PESCA RESPONSABLE AENOR CONFORM

La pesca del atún extractiva es una actividad que genera una importante sensibilidad tanto en los grupos de interés como en los consumidores.

En este contexto, gracias a la implicación de OPAGAC, AENOR, la Administración Pública y las principales instituciones científicas, GCG ha impulsado desde su inicio el sello **Atún de Pesca Responsable – AENOR Conform** a través del desarrollo del *Reglamento de Cadena de Custodia de AENOR* para la norma UNE 195006, con el objetivo de garantizar la trazabilidad del origen responsable y sostenible del atún como producto final envasado.

Este Reglamento demuestra que el atún proviene de barcos certificados de acuerdo a los requisitos incluidos en la Norma UNE 195006. **Además, el esquema exige que el atún provenga de buques que participan en un Proyecto de Mejora de la Pesquería** (conocido por su acrónimo en inglés - FIP) categorizado como exhaustivo (Comprehensive) por FisheryProgress.

Las cuatro fábricas de GCG fueron las primeras certificadas bajo este reglamento de cadena de custodia.



El sello APR – AENOR Conform garantiza al consumidor el origen del producto que consume. Asegura dos aspectos clave de la sostenibilidad del atún que continen las latas certificadas:

1

El atún proviene de un barco certificado bajo la Norma UNE: 195006 – Atún de Pesca Responsable, que garantiza la seguridad y control marítimo, las mejores prácticas ambientales, la seguridad alimentaria y los derechos laborales y sociales de las personas que forman parte de su flota.

2

El atún proviene de un barco que pertenece a un Proyecto de Mejora de la Pesquería Exhaustivo, calificado por FisheryProgress. Es decir, una pesquería que demuestra tener prácticas pesqueras responsables y progresa adecuadamente hacia el objetivo final de conseguir la certificación de sostenibilidad ambiental MSC.



Este sello se presentó en Madrid, el 6 de junio de 2019, en el Ministerio de Agricultura y Pesca, en un acto en el que intervino la Secretaria General de Pesca, Alicia Villauriz; Pilar Baselga, Asesora de la Oficina de la Alta Comisionada para la Agenda 2030 del Gobierno de España; Rafael García Meiro, CEO de AENOR; Javier Arbaiza, Director General de Salica y Juan Corrales, CEO de GCG, con una gran acogida por parte del sector y de los medios de comunicación especializados.



Rafael García Meiro, Alicia Villauriz y Juan Corrales



Helena Orella, Luca Brenna, Juan Corrales y Nere Mendiola

“Estamos hablando de una certificación que es única en el mundo. Es la primera vez que se ha conseguido certificar las condiciones sociales a bordo de nuestros buques.

Durante muchos años se ha hablado de la sostenibilidad de los recursos como el único factor preocupante de toda la actividad de pesca. Pero no nos podemos olvidar del factor humano, del trato a bordo de las personas, de su seguridad. Queremos poner este componente también como prioridad de nuestras políticas. Poder dar respuesta a las dos cosas a la vez, es fundamental en nuestra industria.

Es un momento para estar contentos también por los consumidores y las consumidoras porque, por fin, van a poder encontrar en las tiendas algo que les aportará un valor añadido en sus decisiones de compra: control de la actividad pesquera, cuidado del recurso y cuidado de las personas”.

Palabras de Juan Corrales, CEO de GCG, en el acto de presentación del sello Atún de Pesca Responsable – AENOR Conform.

3.4. PROYECTO DE MEJORA DE LA PESQUERÍA - FIP (FISHERY IMPROVEMENT PROJECT)

Como parte de la estrategia de protección y sostenibilidad de los recursos pesqueros y cuidado de los océanos, la flota del GCG forma parte del **Proyecto de Mejora de la Pesquería** (FIP por sus siglas en inglés) para las tres especies de atún —listado, rabil y patudo—, liderado por OPAGAC (Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores) con la colaboración de WWF, en los tres océanos donde se lleva a cabo la pesca de atún tropical: Océano Pacífico, Océano Índico y Océano Atlántico.

Concretamente, la flota es parte de los FIP de OPAGAC en el Océano Pacífico Este y en el Océano Pacífico Oeste, donde opera.

Estos FIP son considerados la iniciativa de mejora de la pesca del atún más completa a escala mundial y **han entrado recientemente en proceso de certificación MSC**.

¿QUÉ ES UN FIP?

Un FIP es un plan de trabajo voluntario y estratégico en el que participa la industria atunera, las ONG, los gobiernos y la comunidad científica, diseñado para que la pesca sea más sostenible, eficiente y competitiva.

Su objetivo, por lo tanto, es conseguir los mejores estándares de sostenibilidad posibles. Estos estándares de sostenibilidad son los recogidos en la certificación medioambiental MSC- Marine Stewardship Council.

Normalmente, tienen un horizonte temporal de 5 años durante los cuales, todos los actores involucrados, adquieren el compromiso de cumplir con las actividades del plan de trabajo voluntario diseñado para conseguir el estándar MSC.

FIP ROBUSTO

Un FIP Robusto contribuye consistentemente, año tras año, a la minimización de los impactos de la actividad pesquera en una pesquería.

De acuerdo con WWF, un FIP es Robusto(*) cuando existen las siguientes condiciones:

- Existe un plan de trabajo definido y público, con metas y calendarización no superior a 5 años.
- Se ha firmado de un memorándum de compromiso que vincula y compromete a todos los participantes de ese FIP.
- Existe un presupuesto detallado de todos los recursos necesarios y se ha designado un líder para el desarrollo del plan de trabajo.
- Existe un análisis inicial contra el estándar MSC realizado por un organismo externo independiente.
- Existe un sistema independiente para evaluar el progreso del plan de trabajo.
- El FIP ha entrado en su etapa de implementación.
- La pesquería está progresando de acuerdo con el plan de acción diseñado para alcanzar un nivel consistente con el estándar MSC dentro del marco de tiempo acordado.

*WWF se reserva el derecho a hacer revisiones periódicas de este concepto, en función de la evolución del proyecto de mejora de la pesquería.

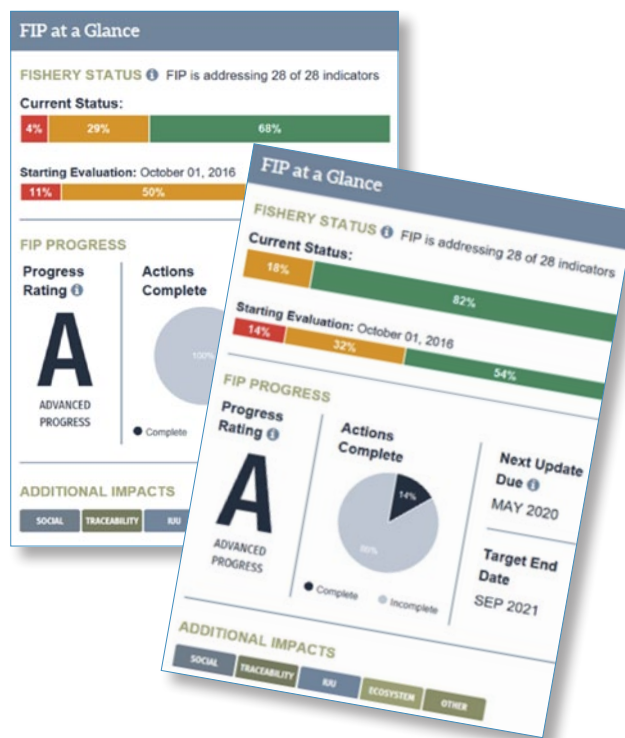


LA FLOTA DE GCG PARTICIPA EN DOS FIP DE OPAGAC



- **ATÚN TROPICAL DEL OCEANO PACÍFICO ORIENTAL DE CERCO:** Calificado con una A – Progreso Avanzado
- **ATÚN TROPICAL DEL OCEANO PACÍFICO OCCIDENTAL DE CERCO:** Calificado con una A – Progreso Avanzado

Toda la información relativa al FIP de OPAGAC y la evaluación de su plan de trabajo por expertos independientes, está disponible en la página web fisheryprogress.org, organización independiente de evaluación, que estudia el avance y el cumplimiento de los objetivos de los FIP en todo el mundo.



3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

PROYECTOS PROPIOS

Adicionalmente, como parte del FIP de OPAGAC y de su plan de mejora de la pesquería hacia prácticas pesqueras sostenibles, la flota de GCG también desarrolla proyectos propios que contribuyen a este objetivo.

PROGRAMA DE OBSERVADORES ELECTRÓNICOS EN ALIANZA CON LA IATTC (COMISIÓN INTERAMERICANA DEL ATÚN TROPICAL – PACÍFICO ESTE)

Se trata de un programa pionero en el que, por primera vez, una empresa atunera colabora directamente con una Organización Regional de Pesca en el desarrollo de un método de **control pesquero complementario a la de los observadores físicos**. Este proyecto está **financiado por la Unión Europea** y se basa en la grabación y registro en vídeo de toda la actividad pesquera de la flota para la formación de observadores en esta tecnología, de forma que pueda haber un control más efectivo y directo. Al disponer de todas las imágenes en vídeo, los organismos de control pesquero pueden revisar cada minuto de cada marea, aumentando la exactitud de los datos de forma que tengan mayor impacto en los estudios científicos que describen el comportamiento de los stocks en el océano. **Los cuatro buques de GCG tienen ambos tipos de observadores: físicos, y voluntariamente, electrónicos.**

PROYECTO HOPPER

“El Hopper” o “Chute” es una bandeja de acero inoxidable móvil que se coloca en cubierta del buque atunero. Este proyecto cofinanciado entre AZTI, DOS y GCG, trata de demostrar que el uso de Hopper o Chute reduce la mortalidad de especies accesorias no objetivo, al poder ser detectadas y liberadas con mayor rapidez.

Los resultados de este proyecto se presentarán a nivel mundial en todas las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP) a lo largo de 2020.

PROYECTO COOK-OBSERVADOR ELECTRÓNICO

En 2017, GCG inició un programa para la creación de un cuerpo de observadores propios para Islas Cook, con la colaboración y la financiación de ISSF, Digital Observer Services y la ORP del Pacífico Oeste. En este programa se usaron vídeos reales de la operativa pesquera de la flota de GCG para el entrenamiento y formación de nuevos observadores con un doble objetivo: por un lado, incrementar el control pesquero y la sostenibilidad de la pesca y, por otro, fomentar el empleo local en una industria clave para el desarrollo del país como una SID (Small Islands Development State).



3.5. GESTIÓN DE DISPOSITIVOS DE AGREGACIÓN DE PECES – FAD

La gestión de dispositivos de agregación de peces -FAD- por sus siglas en inglés, es una cuestión clave para la industria pesquera y, por tanto, una prioridad para GCG.

Teniendo en cuenta las pautas de ISSF, el Grupo garantiza la utilización óptima de los FAD usados por sus buques y también los de sus proveedores de atún.

¿QUÉ ES UN DISPOSITIVO DE AGREGACIÓN DE PECES?

Los Dispositivos de Agregación de Peces o FAD son objetos flotantes, tanto naturales como hechos por el ser humano, depositados en el mar y que de manera natural, atraen a los peces y atunes y, por lo tanto, hacen que la pesca de atún con barcos cerqueros sea más eficiente, mejorando el volumen de captura y disminuyendo el uso de combustible de los buques. Los FAD pueden anclarse en ciertas aguas, pero la mayoría se dejan flotar libremente en el océano, equipados con una boya satelital para ayudar a su localización.

Esta técnica es el resultado de observaciones realizadas por pescadores, que se percataron de la tendencia natural de los peces a reunirse bajo troncos de madera u otros objetos flotantes. En la actualidad, los dispositivos de agregación de peces representan casi el 40% de las capturas de atún en todo el mundo.

COMPROMISOS PARA LA GESTIÓN DE FAD

Si bien los FAD tienen múltiples beneficios para la pesca de atún con red de cerco, su impacto en las poblaciones de atún y en el ecosistema marino se ve en ocasiones cuestionado, especialmente con respecto a la captura incidental de especies no objetivo como los tiburones y otras especies marinas.

Por ello, como cualquier tipo de método de pesca, los FAD requieren una gestión activa y responsable.

De acuerdo con las recomendaciones de ISSF, GCG ha establecido unos compromisos en la gestión de FAD auditados anualmente por terceros independientes:

1. Utilización de FAD no enmallantes para minimizar el impacto de la pesca en el entorno marino, evitando el enmalle de especies no objetivo, auditado voluntariamente y anualmente por el Instituto AZTI.
2. Autolimitación a 300 FAD activos por barco, auditado anualmente por AZTI, como requerimiento de las ORP.
3. Información sobre las capturas de pesca a las ORP, incluidos los datos relacionados con el uso de FAD, cada cuatro meses.
4. Limitación del uso de embarcaciones auxiliares.
5. Registro de los barcos en transparentsea.org. En este sentido, se ha querido dar un paso más para demostrar el compromiso con la pesca legal y responsable registrando toda la flota en la plataforma transparentsea.org impulsada por WWF. Esta web se sustenta en una red de análisis de los datos de las pesquerías, con el objetivo de frenar la sobrepesca y la pesca ilegal, no reglamentada y no reportada. Con esta monitorización, se puede demostrar que todas las operaciones pesqueras del Grupo son transparentes, mostrar dónde navegan sus barcos y dónde se realizan las capturas. Compartiendo los datos AIS y VMS demuestra, además, el respeto por los límites de las áreas marinas protegidas y zonas de no pesca. En esta plataforma se publican cada seis meses los datos sobre los viajes de pesca.
6. Promoción de la participación en el diseño de FAD biodegradables. Se ha participado activamente en el diseño y pruebas de FAD biodegradables en el Océano Pacífico en colaboración con la CIAT en un proyecto financiado por la UE.

3.6. MEJORES PRÁCTICAS PESQUERAS

Entre las mejores prácticas pesqueras que emplea la flota de GCG se encuentran:

- 1 Formación continua.** Las personas que forman parte de las tripulaciones de GCG son formadas en las mejores prácticas pesqueras contribuyendo a una pesca sostenible y responsable. Este programa está auditado anualmente por AZTI.
- 2 Observadores físicos y electrónicos a bordo.** Además de contar con observadores físicos a bordo, se refuerza el compromiso con el control pesquero con observadores electrónicos a bordo de los 4 buques. Estos observadores registran con imágenes en vídeo toda la actividad pesquera durante 24 horas, 365 días al año. Esto nos permite contar con un 100% de cobertura de observadores físicos y electrónicos en todos los barcos, garantizando una operativa pesquera totalmente transparente.
- 3 Se garantiza la devolución de especies no objetivo y la reducción de la captura incidental** para reducir al máximo el impacto de la actividad pesquera. La experiencia pesquera de GCG y su buen hacer a lo largo de los últimos 40 años, ha permitido la creación de proyectos de investigación con Centros Tecnológicos de Investigación Marina como AZTI, para la liberación adecuada de especies accesorias.
- 4 Protección de los Derechos Humanos.** Todos los buques están certificados con la norma UNE 195006, que audita los derechos laborales y sociales de la flota bajo el Convenio 188 de la OIT.
- 5 FAD No Enmallantes.** Todos los FAD están contruidos por GCG para garantizar el menor impacto posible en la biodiversidad marina y están auditados anualmente por AZTI.



Además, la legislación de las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP) en las que pesca la flota y los compromisos adquiridos como miembros de ISSF, incluyen aspectos como:

- 6 Limitación de Flota.** Compromiso de no incrementar la capacidad pesquera con la adquisición de nuevos barcos.
- 7 Prohibición de descartes.** Prohibición de descartes de atún y su devolución al mar, práctica a través de la cual se pretende optimizar la capacidad de pesca a bordo con las mejores capturas, desechando aquellas menos interesantes.
- 8 Pesca incidental.** La flota no efectúa mutilación de aletas de tiburón, no interviene en pesca asociada a cetáceos y evita al máximo la interacción con especies de pesca no objetivo, minimizando el impacto ambiental de la actividad.
- 9 Control sanitario,** cumpliendo con la normativa europea.
- 10 Prohibición de transbordos en alta mar.** Los barcos deben transbordar en puertos y aguas controladas bajo legislaciones vigentes para declarar sus capturas, evitando así la pesca ilegal.
- 11 Control satelital.** Todos los buques cuentan con un sistema satelital VMS que facilita a las autoridades su posición, rumbo y velocidad en todo momento.

Además, GCG cuenta con la certificación **Dolphin Safe del Earth Island Institute**, organización ambiental internacional, y así se indica en los etiquetados de túnidos. Las plantas de España y Ecuador están incluidas en este listado de empresas "Dolphin Safe".



3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

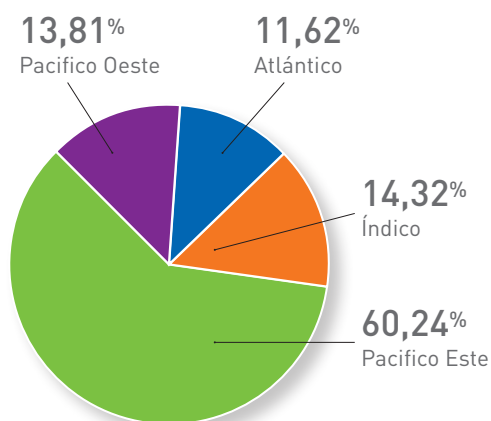
3.7. NUESTRO ATÚN

El atún es la materia prima más importante de GCG. El atún es una especie migratoria y se pesca principalmente en aguas oceánicas entre los Trópicos del Cáncer y Capricornio. El 86% del atún capturado está constituido por tres especies: Yellowfin o Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*), Skipjack o Listado (*Katsuwonus pelamis*) y Bigeye o Patudo (*Thunnus obesus*).

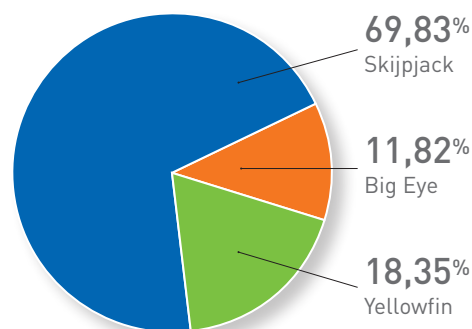
Según la evaluación más reciente de las poblaciones de ISSF, el 84% de las poblaciones de atún gozan de buena salud, mientras que el 16% restante requiere aún de medidas de gobernanza más eficaces.

ORIGEN DEL ATÚN UTILIZADO POR GCG

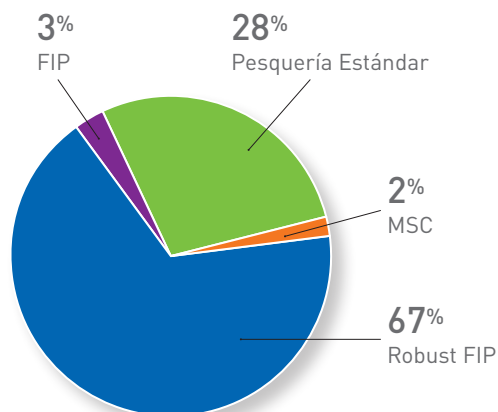
ORIGEN DEL ATÚN POR OCÉANO



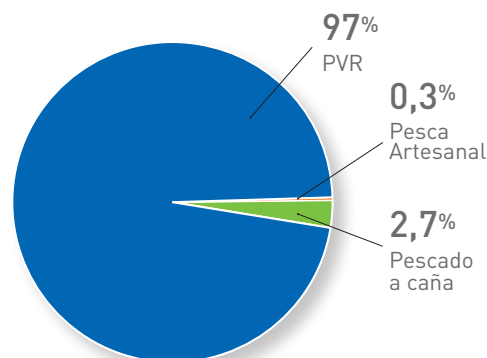
ORIGEN DEL ATÚN POR TIPO DE ESPECIE



ORIGEN DEL ATÚN POR TIPO DE PESQUERÍA



ORIGEN DEL ATÚN POR MÉTODO DE PESCA





97%

atún procedente de barcos registrados en el PVR de ISSF.

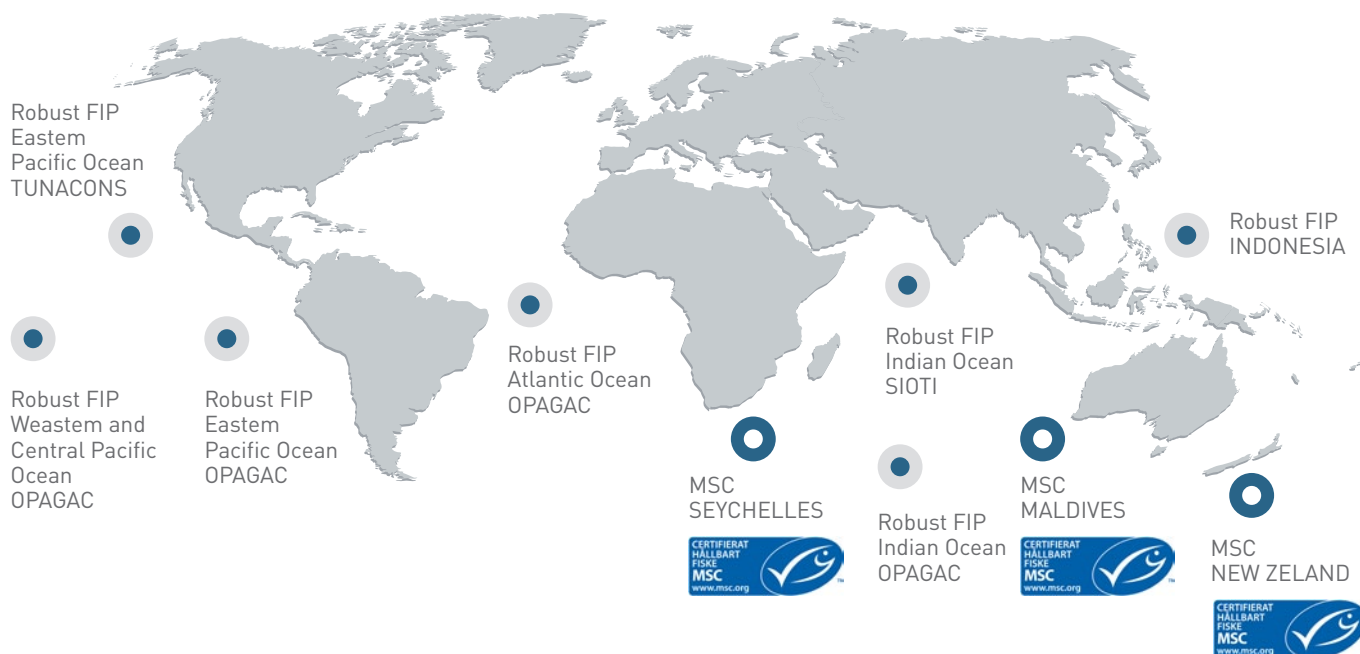
56%

atún procedente de barcos certificados APR-Atún de Pesca Responsable.



69%

atún procedente de pesca responsable y/o sostenible es decir, el atún procedente de pesquerías certificadas MSC o procedentes de FIP Robusto.



EVOLUCIÓN CON RESPECTO A 2018:

El 2019 se han introducido cambios en los criterios de recogida de información con respecto al origen del atún. El cambio más significativo, siguiendo la recomendación de WWF, ha sido la introducción del criterio **FIP Robusto** en la definición de "origen responsable" junto a las pesquerías certificadas MSC. Es decir, el atún con origen FIP estándar no se contabilizará a partir de ahora como origen responsable.

3. PESCA RESPONSABLE Y SOSTENIBLE

DIVERSIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE PESCA Y ESPECIES POR OCÉANO

Los métodos de pesca utilizados por GCG son los siguientes:

GRANDES CERQUEROS de más de 335 m³ de capacidad en cuba: El suministro de pesca procedente de buques de cerco sólo se realiza de buques inscritos en el PVR que cumplen con los requisitos de ISSF para promover una pesca sostenible y están sometidos a auditorías anuales por parte de terceros para comprobar el cumplimiento de estas indicaciones.

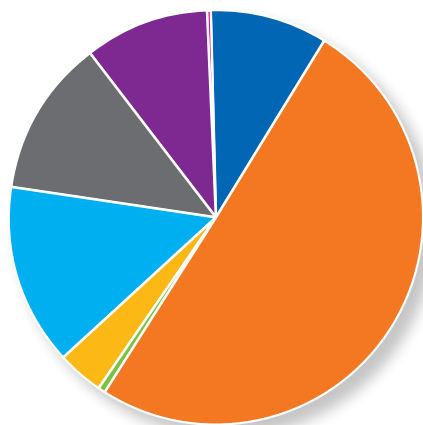
Estos buques de cerco pescan mediante la detección de bancos libres de atún o mediante la utilización de FAD. Este método también implica una menor incidencia del consumo de combustible por tonelada de pescado capturado, es decir, una menor huella de carbono de las operaciones y, por tanto, un menor impacto ambiental en comparación con otros métodos de pesca.

PESCA ARTESANAL O PESCA A CAÑA: Son métodos de pesca tradicionales practicados a poca distancia de la costa y realizados por pequeños barcos de menos de 100 GT (tonelaje bruto), sin obligación de estar registrados en el PVR. Es un método de pesca con bajo riesgo de captura incidental que contribuye al desarrollo local de las poblaciones. Como contrapartida, los buques consumen más combustible por tonelada de peces capturados y el uso de cebo vivo, como sardinas y otros peces locales pequeños, puede poner en riesgo sus poblaciones si no se manejan correctamente. También es un método de pesca que requiere mucho esfuerzo físico por parte de las tripulaciones.



3.8. OTRAS ESPECIES

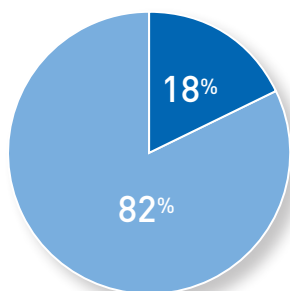
Además del atún, en GCG se comercializan otras especies, principalmente: almejas, navajas, berberechos, mejillones, caballa, sardinas, anchoas y bonito del Norte.



OTRAS ESPECIES COMPRADAS

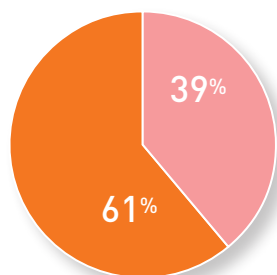
- 9,0% Bonito del Norte
- 50,5% Sardinas
- 0,5% Anchoas
- 3,8% Caballa
- 14,0% Mejillones
- 12,2% Cefalópodos
- 9,9% Berberechos
- 0,3% Otros moluscos

ORIGEN DEL BONITO DEL NORTE



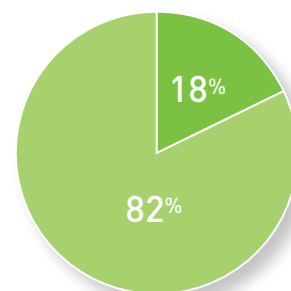
- Estándar
- Pesquería certificada MSC

ORIGEN DE LAS SARDINAS



- Estándar
- FIP Marruecos

ORIGEN DE LAS ANCHOAS



- Estándar
- Pesquería certificada MSC

Como ya se ha mencionado anteriormente en la descripción de la alianza con WWF y la diligencia debida realizada a lo largo de 2019 sobre las especies no atún, se ha establecido una hoja de ruta para definir objetivos y compromisos en el desarrollo de modelos de prácticas sostenibles para estas pesquerías. De esta manera, también se podrá minimizar el impacto ambiental de la actividad en lo que se refiere al suministro de otras especies, fundamentalmente en las pesquerías del **mejillón gallego y de las sardinas procedentes del FIP de Marruecos y de Ecuador.**

Fruto de su compromiso con la sostenibilidad de los recursos, a partir de 2019, GCG ampliará su compromiso responsable y sostenible a las pesquerías de otras especies, acompañados por WWF.

3.9. PROVEEDORES

POLÍTICAS DE COMPRA RESPONSABLE

El compromiso de GCG con la pesca responsable y sostenible queda también de manifiesto con la aplicación de una normativa o política interna de compra que se aplica rigurosamente a todos los proveedores de pescado.

Son tres documentos de obligado cumplimiento para los proveedores de atún, donde se establecen claros compromisos de compra:

▶ **1. Código de Conducta para Proveedores** Como miembro activo de ISSF desde el año 2010, tanto la política de pesca como las adquisiciones a terceros se atiende a las recomendaciones emitidas por este organismo. Se exige a todos los proveedores de atún (o productos transformados que contengan atún) que verifiquen periódicamente en la página web de ISSF (www.issf-foundation.org) las Medidas de Conservación en vigor, cuyo cumplimiento constituye una obligación para el abastecimiento a GCG.

▶ **2. Guía para Proveedores de Atún:** Para facilitar la interpretación y demostrar el cumplimiento de estos requisitos, Grupo Conservas Garavilla dispone además de una Guía que incluye un catálogo de evidencias, que pueden ser utilizadas por los proveedores para demostrar el cumplimiento de cada medida de conservación establecida por ISSF. En este documento, **firmado por el 100% de los proveedores homologados de atún del Grupo**, se establece una serie de compromisos de obligado cumplimiento para toda compra de atún o productos con atún que realiza GCG.

Los proveedores se comprometen a permitir que GCG compruebe el cumplimiento de todos los requisitos estipulados tanto en el Código de Conducta para Proveedores como en la Guía, mediante una verificación documental realizada

en el momento de recepción del atún. Los barcos proveedores de atún de GCG deben estar inscritos en el PVR de ISSF y son barcos auditados por MRAG, lo que nos garantiza el cumplimiento de los requisitos de la Guía de Proveedores.

La no observancia de cualquiera de estas obligaciones constituirá incumplimiento de contrato, en cuyo caso el Grupo se reserva el derecho de tomar las acciones legales que sean de aplicación.

▶ **3. Código de Conducta de Buques:** Una parte crucial de la estrategia de sostenibilidad es la gestión responsable de las operaciones en la cadena de suministro. Por ello, además de la Política de Derechos Humanos, el 30 de junio de 2019 se aprobó un Código de Conducta de Buques, que identifica nueve principios clave de responsabilidad social que aplican a todos los proveedores de atún que realizan operaciones en el mar, y constituyen el núcleo esencial de los convenios fundamentales de la OIT:

- El empleo es libremente elegido.
- Libertad de asociación y negociación colectiva.
- Salud, seguridad y condiciones de trabajo.
- Trabajo infantil.
- Salario digno.
- Horas de trabajo.
- Discriminación.
- Empleo regular.
- Sin persecución ni acoso en el trabajo.

GCG hace también propia la “**Guía de Buenas Prácticas de la Flota Atunera Cerquera Congeladora**” propuesta por la OPAGAC/AGAC de la que forma parte.

Todos estos documentos son parte integral del sistema de gestión de calidad de GCG ISO9001 que está sujeto a evaluación interna y auditoría anual de un organismo de certificación externo.

3.10 . TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

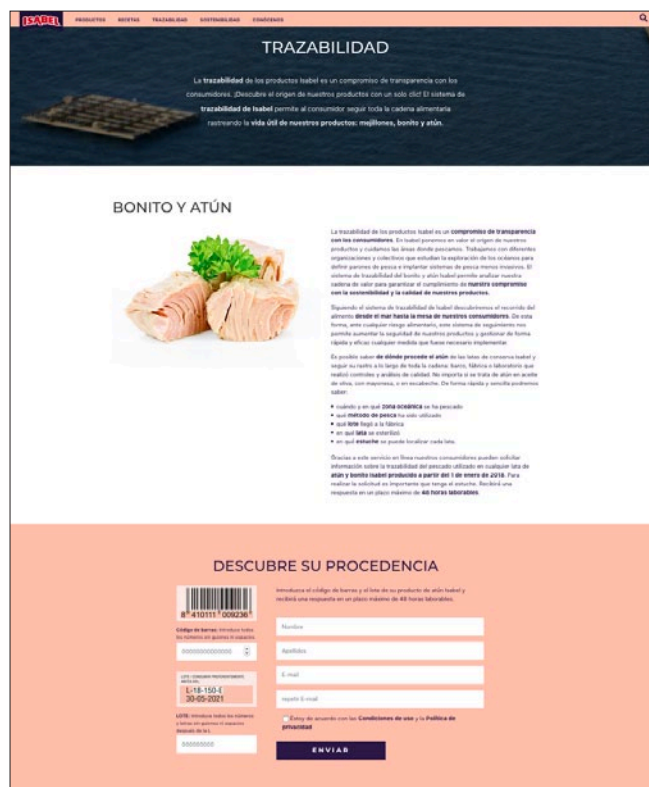
La trazabilidad y la transparencia son elementos importantes que demuestran el respeto por las normativas y los compromisos voluntarios adquiridos, y por lo tanto, aseguran las bases de una actividad pesquera sostenible.

Adoptar buenas prácticas de trazabilidades significa innovación continua, investigación y utilización de dispositivos tecnológicos punteros (por ejemplo, sistemas de monitoreo GPS, AIS, VMS). La comunicación transparente de los datos permite verificar todas las acciones que realizan los productos a lo largo de todo su trayecto. Estas acciones son fundamentales para abordar el problema de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. Esta es una de las mayores amenazas para las prácticas pesqueras sostenibles, para los océanos y la salud del ecosistema marino, y para garantizar los Derechos Humanos y las normas laborales.

La trazabilidad es también un proceso esencial para garantizar la seguridad alimentaria. Es un compromiso responsable y de transparencia con las y los consumidores y con los mercados, ya que les permite conocer todos los pasos por los que pasan nuestras conservas, desde el mar hasta la mesa.

Fruto de este compromiso, en 2018 se puso en marcha un sistema de trazabilidad online para que todos los consumidores y consumidoras pudieran conocer el camino seguido por las conservas. Basta con acceder al apartado de “Trazabilidad” de nuestra web www.isabel.net e introducir el código del lote del producto del que se desea recibir información adicional: la especie de atún, océano de captura y el método de pesca.

Actualmente, el sistema de trazabilidad está disponible para los productos de atún y mejillones de las marcas ISABEL y CUCA. El objetivo es integrar paulatinamente en este sistema de trazabilidad online todos los productos comercializados por el Grupo.



Todo este proceso de trazabilidad está certificado por AENOR bajo la norma ISO 22005, que permite monitorizar la compleja cadena de custodia tanto del atún, como de todas las materias primas utilizadas en el proceso productivo en todas las plantas en España, Ecuador y Marruecos desde 2014.



COMPROMISOS DEL GRUPO

1

Preservar y mejorar la salud de los océanos y poblaciones de especies marinas.

- En 2024 el 100% del atún del Grupo tendrá su origen en pesquerías certificadas MSC o en pesquerías que estén participando en Proyectos de Mejora de la Pesquería (FIP) calificados como Robustos.
- Aumentar progresivamente el suministro de atún procedente de métodos de pesca con bajos niveles de pesca accidental: pesca artesanal y a caña.
- Aumentar progresivamente el suministro de atún de barcos con políticas responsables en la gestión de FAD: no enmallantes, bio FAD, autolimitación del número de FAD, etc.
- Apoyar proyectos de conservación del ecosistema marino: áreas protegidas, contaminación marina, plásticos...
- Aumentar progresivamente el suministro responsable y sostenible de otras especies.

2

Garantizar la trazabilidad desde el barco hasta tu mesa.

- Extender el sistema de trazabilidad online del atún a todas las especies.
- Ampliar la información sobre el origen de los productos en los estuches: zona FAO, método de pesca, especie...
- Establecer un sistema de trazabilidad digital que permita dar la información sobre el origen de los productos en tiempo real.

3

Promover un cambio positivo en la industria de la pesca a través de compromisos públicos, alianzas, acciones de sensibilización e innovación.

- Reforzar el trabajo en alianza con las más prestigiosas ONG en el ámbito ambiental y social.
- Involucrar a todas las partes interesadas y participar en plataformas para comunicar el compromiso del Grupo con la sostenibilidad del recurso y su ecosistema.
- Promover opciones de compra responsables y conscientes por parte de las y los consumidores, mediante estrategias de comunicación y educación de la marca.





Informe
EINF 2019

CON
Firme
RUMBO

4

PRODUCCIÓN
SOSTENIBLE



4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



“**Producimos con el menor impacto medioambiental posible manteniendo la eficiencia en nuestros procesos**”

Resumen de las principales cifras de 2019:



87,9%
residuos
valorizados



15,93%
reducción del consumo
de plástico



10,45%
reducción de las
emisiones a la
atmósfera



6%
reducción energía
consumida



100%
electricidad verde
en España

40%
electricidad verde
en España

GCG trabaja para disminuir el impacto ambiental de sus operaciones estableciendo herramientas y procesos que posibiliten la puesta en marcha de una economía circular como estrategia de desarrollo.

Como resultado del compromiso con el entorno, GCG lleva a cabo proyectos anuales con el objetivo de minimizar el impacto ambiental de todas las actividades de producción manteniendo, o incluso aumentando, la eficacia y eficiencia de su sistema productivo.

Uno de los pilares de la estrategia de GCG reside en el seguimiento de su impacto ambiental que, además de someterse a evaluaciones periódicas, es también objeto de planes de mejora.

En 2019, este compromiso de reducir el impacto ambiental de las operaciones y el establecimiento de mecanismos para llevar a cabo una economía circular, se ha traducido en la reducción de las las emisiones de gases de efecto invernadero y en la implantación de diferentes acciones para limitar el consumo de energía, en la mejora de la gestión del agua y en la recuperación y revalorización de residuos.

Para ello, se ha establecido un sistema común de definición y revisión de indicadores y un mecanismo de medición de los mismos en todas las fábricas del Grupo. Esta homogeneización ha permitido mejorar y sistematizar el proceso de recogida de datos para ser capaces de establecer medidas de mejora y estrategias que nos ayuden a alcanzar el cumplimiento de los objetivos del Grupo.

Todas las plantas cuentan con todas las autorizaciones ambientales necesarias (autorizaciones ambientales integradas, autorizaciones de vertido, licencias ambientales y planes de manejo ambiental), en las que se establecen las medidas preventivas necesarias para evitar el impacto negativo de nuestras actividades en el entorno. Estas autorizaciones son concedidas por las diferentes Administraciones Públicas competentes, quienes realizan periódicamente controles preventivos sobre aspectos como el vertido de agua, las emisiones, ruido, etc., monitorizando y evaluando los impactos generados. Esto permite marcar y establecer nuevos objetivos que ayuden a conseguir los compromisos del Grupo. GCG también aplica con rigor la política de seguridad ambiental existente.

Todas las plantas del Grupo cuentan con seguros de responsabilidad por contaminación ambiental accidental dentro de las Pólizas de Responsabilidad Civil. Asimismo, la flota cuenta con su propio seguro de responsabilidad ambiental.

Además, se ha iniciado en las plantas de España el **proceso de certificación ambiental según la norma ISO 14001**. Durante 2019, se han realizado auditorías internas que han permitido dimensionar y posicionar los procesos internos frente al estándar de esta norma internacional que define el conjunto de requisitos y directrices necesarios para implementar y mejorar el sistema de gestión ambiental de una organización.

4.1 GESTIÓN DE RESIDUOS Y SU VALORIZACIÓN

La gestión de residuos, de subproductos y del excedente alimentario es clave en las fábricas de GCG. En todas las plantas se segregan y cuantifican los diferentes tipos de residuos generados con el objetivo de llevar a cabo un seguimiento del reciclaje y valorización o destino de todos ellos. De esta manera, se minimiza su impacto ambiental y se aprovecha al máximo las oportunidades de la economía circular como estrategia de desarrollo.



DISTRIBUCIÓN DEL TOTAL RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS POR PAÍS

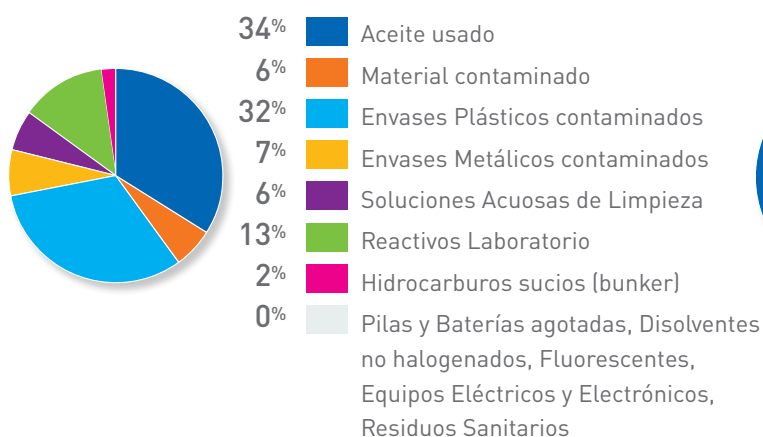
2019	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS
Residuos Peligrosos (t)	41,94	6,09	19,39	16,46
Residuos No Peligrosos (t)	2.947,94	2.212,4	428,36	307,18
Total de Residuos (t)	2.989,88	2.218,49	447,75	323,64

* En España no se han recogido los datos de Residuos Sólidos Urbanos a vertedero.

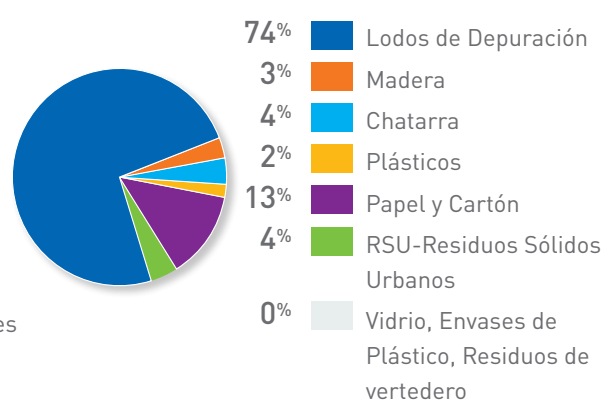
EVOLUCIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS

	2018	2019
Residuos Peligrosos RP(t)	1,60%	1,40%
Residuos No Peligrosos RnP (t)	88,40%	88,60%

DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS



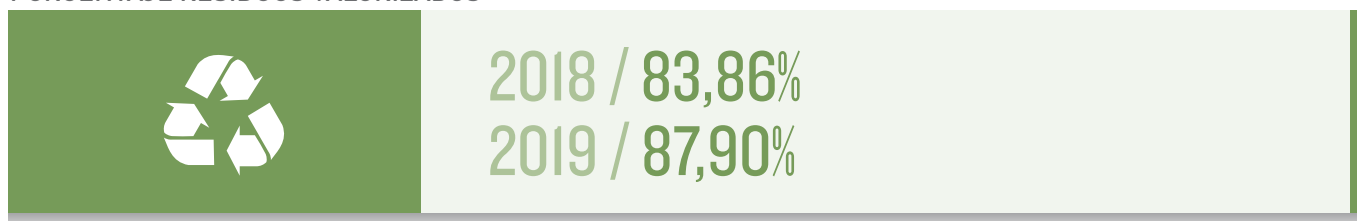
DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS



DETALLE DE RESIDUOS VALORIZADOS Y NO VALORIZADOS

2019	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS
Residuos Valorizados (t)	2.630,66	2.218,49	189,25	222,92
Residuos no Valorizados (t)	359,22	0	258,5	100,72
TOTAL	2.989,88	2.218,49	447,75	323,64

PORCENTAJE RESIDUOS VALORIZADOS



4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS

GCG colabora con gestores autorizados para el transporte y la transformación de los subproductos generados en las fábricas, aportando soluciones y aplicando tratamientos de revalorización a través de la Reducción, Reutilización y Reciclaje. Mediante este proceso, se transforman los subproductos en productos ecológicos y respetuosos con el entorno, impulsando la transición hacia una economía circular.

Durante 2019, se han llevado a cabo dos acciones para mejorar la gestión de subproductos:

► **Disposición de sistemas de recogida** para las salidas de los procesos productivos de restos de pescado o aceites y otros productos que no pueden ser aprovechados en la fabricación propia. Estos subproductos generados han sido:

- **Espinas y deshechos de pescado:** La gestión de este subproducto se realiza a través de gestores autorizados en cada país y se destina a la elaboración de harinas de pescado utilizadas para pienso animal o, en el caso de Ecuador, para elaborar alimento para el camarón.
- **Concha de berberecho:** Recuperación de las conchas de berberecho transformándolas en abono por su rico contenido en calcio.

SUBPRODUCTOS (t)	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS
Concha de berberecho(t)	223,80	223,80		
Espinas y deshechos de pescado (t)	7.310,08	1.862,13	4.209,31	1.238,64
TOTAL DE SUBPRODUCTOS (t)	7.533,88	2.085,93	4.209,31	1.238,64

► **Adecuación de líneas de producción** para evitar la pérdida de ingredientes durante el proceso de empaque como vegetales, aprovechamiento de salsas y de materia prima, a través del empaque controlado y modificación de emparadoras para reducir el desperdicio. También se han establecido mejoras en las líneas para la recuperación de la miga generada durante la etapa de empaque de pescado disminuyendo el porcentaje de miga inservible.

4.2. GESTIÓN DE CONSUMOS

CONSUMO DE AGUA

El agua es un recurso imprescindible que se utiliza en el proceso de fabricación para la descongelación de materias primas, la esterilización del producto terminado y para el funcionamiento y limpieza de las instalaciones.

Además, es un recurso limitado y, por lo tanto, se deben llevar a cabo acciones para lograr una mayor eficiencia de su uso. En la planta de Ecuador se dispone de un sistema de ósmosis que permite la reutilización del agua en el proceso. Igualmente, se han llevado a cabo acciones de sensibilización y mejoras en los procesos productivos que permitan detectar fugas y/o usos inadecuados de agua.

Durante 2019, el consumo de agua se ha distribuido de la siguiente manera.

CONSUMO (m³)	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS	FLOTA
Agua de red	781.661	360.609	335.533	85.519	0
Agua superficiales	0	0	0	0	0
Agua subterránea	67.134	0	67.134	0	0
Aguas reciclada y reusada	86.404	0	86.404	0	0
Otras fuentes de agua	184.577	153.832	30.745	0	0
Total de agua	1.119.776	514.441	519.816	85.519	0
% Agua reciclada	7,7	0,0	16,6	0,0	

El consumo de agua en la flota se lleva a cabo utilizando el agua de mar a través de un tratamiento previo de desalinización y cloración para su consumo, por lo que no se lleva a cabo una contabilización de la misma.

Con respecto al consumo de agua en Ecuador, éste se ha visto incrementado en 2019 debido a tres razones: las abundantes lluvias han provocado la contaminación de la red municipal, se ha incrementado el consumo de agua en las autoclaves para aumentar la calidad y seguridad del cerramiento de las latas y, en tercer lugar, debido a que la planta de ósmosis ha estado parada durante tres meses por la construcción de una nueva.

CONSUMO ENERGÉTICO

Los recursos energéticos empleados para el desarrollo de la actividad de GCG son principalmente los siguientes:

Electricidad: su uso principal es el almacenamiento de materia prima (refrigeración, congelación) y el funcionamiento de maquinaria y otros usos como la iluminación.

Gas natural: utilizado en las plantas de España como combustible para hornos y calefacción.

Fueloil, gasoil y gasolina: utilizados para combustible para los buques, hornos y calefacción.

GLP (Gases Licuados del Petróleo): empleados en diferentes procesos y servicios auxiliares en la planta de Ecuador.



PROYECTO 100% ENERGÍA VERDE

A lo largo de este período, se ha puesto en marcha este proyecto con un importante impacto en el consumo de electricidad, a través del cual el 100% de la energía eléctrica consumida en **España**, oficinas y plantas, desde el 1 de enero de 2019, ha sido energía verde procedente de fuentes renovables certificadas.

RESULTADOS:

39,59% del total de electricidad consumida en GCG es energía eléctrica renovable.

2.843,91 Tn de CO₂ menos emitidas a la atmósfera.

4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

CONSUMOS ENERGÉTICOS DE GCG DURANTE 2019 POR PAÍS Y FLOTA

TIPO DE ENERGÍA GJ	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS	FLOTA
Energía renovable comprada (Electricidad verde)	26.133,49	26.133,49		0	0
Total Energía Renovable	26.481,68	26.133,49		0	0
Electricidad	39.875,62		35.150,04	4.725,58	
Gas natural	88.714,74	88.714,74			
Diesel	1.998,88		940,78	1.058,10	
Gasolina	0,00				
GLP	4.824,29		4.824,29		
Fuel Oil	110.969,84	10.727,01	85.132,24	15.111,60	
Diesel Marino – Bunker (Buques)	497.052,54				497.052,54
Gasolina (Buques)	790,37				790,37
Total Energía	770.359,77	125.575,23	126.395,54	20.894,28	497.842,91

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE LOS DISTINTOS TIPOS DE ENERGÍA EN GJ

	2018	2019
Diesel marino	550.673,38	497.052,54
Gasolina marina	0	790,37
Diesel	0	1.998,88
Fuel Oil	102.365	110.970
Gas natural	88.484,11	88.714,74
GLP	5.096,83	4824,29
Electricidad no renovable	58.521,65	39.875,62
Electricidad renovable		26.133,49
TOTAL	805.140,97	770.359,93

Debido a las diferentes medidas de eficiencia energética tomadas a lo largo del año, **el consumo de energía ha decrecido un 6%** en 2019 con respecto al año anterior.

ENERGÍA FLOTA

La electricidad necesaria en la flota se genera a través del combustible. La flota ha reducido significativamente su consumo energético desde 2018, en aproximadamente un 6%. Esto se debe a razones operativas, a la inversión en nuevos sistemas de propulsión y a la utilización de pinturas de silicona de última generación en el casco de los buques.

PACKAGING

Como parte del Grupo Bolton, GCG se compromete a reducir el impacto ambiental del embalaje de los productos mediante el desarrollo de innovadoras soluciones. Con el objetivo de producir y comercializar bienes de consumo de una alta calidad y de manera sostenible, **se ha adoptado el enfoque 5R para la gestión responsable de todos los materiales.**

Este principio de las 5R, que sigue las directrices de los **ODS de las Naciones Unidas**, así como los principios de la Fundación Ellen Mc Arthur, es un punto de referencia internacional para la economía circular. Su nombre proviene de sus siglas en inglés Rethink, Recycle, Remove, Reduce y Renew – Repensar, reciclar, eliminar, reducir y renovar.

Repensar: reconsiderar los materiales de embalaje desde la perspectiva de la sostenibilidad ambiental, de modo que sean reciclables, reutilizables o compostables, en una perspectiva circular.

Reciclar: respaldar la elección de materiales reciclados y educar al consumidor sobre la importancia del reciclaje.

Eliminar: eliminar el exceso de materiales (sobreenvasado) y aquellos que podrían tener efectos adversos en la salud humana en cualquier momento de su vida útil.

Reducir: utilizar materiales más ligeros que los que ya están en uso o disponibles en el mercado.

Renovar: elegir productos de fuentes renovables para minimizar la huella ambiental del embalaje.



4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

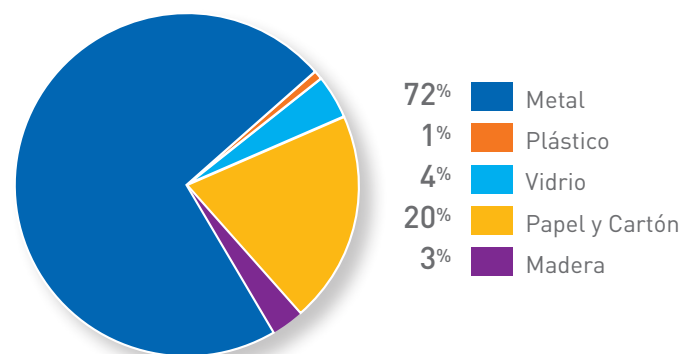
LOS CONSUMOS DE PACKAGING REALIZADOS EN 2019

PACKAGING	UNIDAD	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS
Total Vidrio	t	1.038,80	25,00	1.012,80	
Vidrio Reciclado	t	166,10	4,00	162,10	
% Vidrio reciclado	%	16 %	16%	16,01%	
Total Papel y Cartón	t	4.550,80	2.467,00	1.563,10	520,70
Papel y Cartón Reciclado	t	3.353,30	2.007,50	856,80	489,00
Papel y Cartón FSC y PEFC	t	3,30	3,30		
% Papel y Cartón Reciclado	%	73,69	81,37	54,81	93,91
% Papel y Cartón FSC y PEFC	%	0,07	0,13	-	-
Total Madera	t	661,50	483,70	177,80	
Total Metal	t	16.468,50	7.975,70	6.943,50	1.549,30
Metal Reciclado	t	5.794,20	2.824,00	2.427,10	543,10
Metal Hojalata	t	15.746,10	7.324,70	6.889,50	1.531,90
Metal Aluminio	t	722,40	651,00	54,00	17,40
% Metal Reciclado	%	35,18	35,41	34,95	35,05
Packaging Total Plástico	t	276,60	125,30	146,10	5,20
Plástico PE	t	140,50	64,80	70,50	5,20
Plástico PP	t	120,10	46,40	73,70	
Plástico PET	t	5,80	5,30	0,50	
Plástico PVC	t	2,60	1,20	1,40	
Otros plásticos	t	7,60	7,60		
Total envases y embalajes	t	22.995,20	1.076,70	9.843,30	2.075,20

En 2019 se ha llevado a cabo una serie de medidas para la reducción del impacto ambiental de los embalajes y envases:

- Unificación de referencias para las latas de 80 gr en España para la marca ISABEL, reduciendo así los excedentes de stocks de envases que puedan ir quedando obsoletos.
- Eliminación de los barnices UVI de todas nuestras referencias.
- Reducción del espesor de las latas que no afecta al proceso ni a la calidad del producto.
- Desarrollo de nuevos packagings para nuestras marcas con menor cantidad de plástico y aumento de utilización de cartones reciclables.

DISTRIBUCIÓN DEL CONSUMO DE MATERIALES DE EMBALAJE MÁS REPRESENTATIVO



PAPEL

GCG trabaja continuamente para mejorar los envases y embalajes de los productos incorporando criterios medioambientales en su diseño, así como la selección de materiales de origen sostenible, materiales reciclados, que favorezcan su reciclabilidad, y reduciendo la cantidad de materias primas usadas para la fabricación y embalaje de sus productos.

El papel, el cartón y aquellos materiales utilizados para el envasado de los productos son los principales materiales que se utilizan.

En el caso del uso del papel y cartón reciclado o certificado, la diferencia con respecto a 2018 se debe a tres factores fundamentales:

- Aumento de pedidos en estuches en formato grande, que por motivos técnicos sólo pueden ser en papel kraft.
- Aumento de pedidos de marcas de distribuidor con especificaciones de uso de cartón kraft por parte del cliente.
- La imposibilidad de conseguir en determinados mercados locales papel o cartón reciclado o certificado.

Sin embargo, a pesar de este 12% de descenso en la compra de papel y cartón reciclado o certificado, el número de referencias con especificaciones de este tipo de material ha crecido en 24 referencias a lo largo de 2019.

El embalaje de un producto es también el medio más inmediato de comunicación con los consumidores.

Por esta razón, GCG se compromete a utilizar su embalaje para transmitir información clara y correcta sobre los ingredientes contenidos en sus productos y sus propiedades nutricionales. Además, proporciona información sobre el origen de las materias primas. En España, ha sido muy significativo el cambio de packaging de la marca ISABEL para comunicar 4 elementos clave de la sostenibilidad de nuestra empresa: nuestras personas, el medioambiente, la trazabilidad y el reciclaje.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE PAPEL Y CARTÓN

	2018	2019
Total papel y cartón (t)	4.021	4.550
Papel y cartón reciclado (t)	3.368	3.353
Papel y cartón FSC y PEFC (t)	-	3
% Papel y cartón certificado y reciclado	83,76%	73,75%

PLÁSTICO

En lo que se refiere al uso del plástico tal y como se puede ver en la siguiente tabla, en 2019 ha habido una reducción del 15,93 % del consumo de plásticos con respecto al 2018 como resultado de la política de 5 R aplicada a la utilización del plástico.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE PLÁSTICOS

	2018	2019
Total Plástico (t)	329,00	276,60
Plástico PE (t)	110,00	140,50
Plástico PP (t)	195,00	120,10
Plástico PET (t)	0	5,80
Plástico PVC (t)	8,00	2,60
Otros plásticos (t)	16,00	7,60
TOTAL	658,00	553,20

15,93% menos de plástico
 que en 2018



Nuevo packaging ISABEL APR AENOR Conform lanzado al mercado en septiembre 2019.

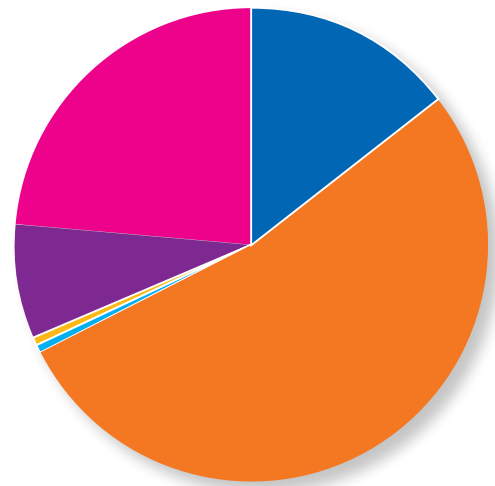
4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

CONSUMO DE INGREDIENTES

Para la fabricación de conservas, además del pescado, se requieren otros ingredientes. Los principales ingredientes consumidos son: aceite vegetal, aceite de oliva, aditivos, vegetales, vinagre y salsas.

Medidas para la optimización de la gestión de los ingredientes llevadas a cabo en 2019:

1. Con objeto de optimizar el consumo de estas materias, se ha realizado un proyecto de unificación de referencias para que las materias primas auxiliares, en especial aromas, consumidos en las distintas fábricas, se unifiquen en un solo almacén. Esto logra optimizar los envases y evita las pérdidas de material por caducidades.
2. Para los gases alimentarios, se ha cambiado el acondicionamiento de los bloques de bombonas en un solo depósito. Esto posibilita un ahorro en costes y también un ahorro en los transportes que diariamente se desplazan a fábrica.



14,62%		Aceite de oliva
52,91%		Aceite vegetal
0,76%		Vinagre
0,55%		Salsas
7,75%		Vegetales
23,41%		Otros Ingredientes

INGREDIENTES (t)	CONSOLIDADO	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS
Aceite vegetal	12.735,45	4.996,34	6.481,55	1.257,56
Aceite de oliva	3.519,94	2.769,19	689,34	61,69
Vinagre	181,92	147,62	32,21	2,10
Salsas, aromas y condimentos	132,83	17,92	112,64	2,26
Vegetales	1.866,36	1.831,03	32,52	2,81
Otros Ingredientes	5.634,00	4.189,14	239,36	1.205,49
Total ingredientes consumidos (t)	24.070,78	13951,24	7587,63	2.531,91



4.3. VERTIDOS

A lo largo de 2019, también se han llevado a cabo **proyectos de modernización de las plantas de GCG con el objetivo de mejorar la gestión de los consumos y la minimización del impacto ambiental:**

ECUADOR:

- ▶ Nueva caldera que permite disminuir la cantidad de combustible y permite utilizar biogas (energía limpia) procedente del gestor ambiental de tratamiento de aguas residuales industriales.
- ▶ Nuevo sistema de aprovechamiento de agua de acuíferos con el objetivo de disminuir el abastecimiento de agua de la red pública.
- ▶ Derivación de las aguas residuales a un sistema de depuración externa que garantiza la total depuración de las aguas residuales.
- ▶ Sustitución de tuberías en una parte del circuito para recuperar la eficiencia de la caldera. Con tuberías nuevas y libres de incrustaciones hay una mejor transferencia del calor.
- ▶ Instalación de una cortina de aire en una de las cámaras para evitar la entrada de aire caliente y humedad.
- ▶ Instalación de bombas de velocidad variable para conseguir una presión estable del agua en planta, consiguiendo además, un ahorro de energía.
- ▶ Instalación de una bomba nueva en las cocinas para disminuir los tiempos, un mejor vacío y ahorro de energía.
- ▶ Sustitución de luminarias en las mesas de raspado por luz LED, reduciendo el consumo eléctrico un 50% y consiguiendo una mejor iluminación.

ESPAÑA:

- ▶ Cambio de iluminación tradicional a iluminación con led en el 70% de la planta de O Grove.
- ▶ 100% de la energía consumida en las plantas y oficinas de España es energía verde certificada.

MARRUECOS:

- ▶ Instalación de una nueva depuradora con financiación europea para la depuración de aguas residuales.
- ▶ Instalación de una nueva cámara refrigeradora para residuos orgánicos que reduce la contaminación odorífera.

Adicionalmente, se llevan a cabo acciones formativas periódicas de sensibilización a los empleados y empleadas sobre la reducción del uso de energía en el desempeño de sus tareas diarias, con programas de capacitación interna sobre la reducción de residuos, uso de agua y energía eléctrica.

4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

AGUA

VERTIDOS GENERADOS

VERTIDO (m³)	TOTAL	ESPAÑA	ECUADOR	MARRUECOS	FLOTA
Vertido total de agua m³	751.037	473.502	344.669	(*)	0
Vertido de agua Red municipal sin tratamiento/depuración m³	7.679		7.679		
Vertido de agua a la Red municipal con depuración (tratamiento primario físico químico)	269.856		269.856		
Vertido destino MAR con tratamiento depurativo autorizado	473.502	473.502			

FLOTA:

En cuanto a la prevención de contaminación por hidrocarburos o aguas residuales, la flota cuenta con los dispositivos de seguridad y contención más restrictivos según los estándares mundiales, auditados anualmente por los diferentes países en cuyos puertos se realizan los desembarcos.

99% de vertido de aguas con tratamiento depurativo autorizado

EMISIONES

En los últimos años, se ha prestado especial atención al control de las emisiones de gases de efecto invernadero.

GCG genera diferentes tipos de emisiones a la atmósfera:

- **Emisiones generadas de la actividad extractiva de la flota**, principalmente como resultado del consumo de combustible para navegación y utilización de los equipos a bordo. En el último año, estas emisiones se han reducido un 9,6% debido a la reducción del consumo energético.
- **Emisiones generadas en la parte transformadora**, originadas tanto por el empleo de combustible como por el empleo de la electricidad necesaria para llevar a cabo los procesos productivos y el almacenamiento de la materia prima. Estas emisiones se han reducido un 10% con respecto al año anterior, debido a la mejora de la eficiencia energética.

DESGLOSE DE LAS EMISIONES GENERADAS EN 2019

	2018 -T CO _{2eq}	2019 -T CO _{2eq}
Emisiones directas GEIS- Alcance 1	58.284,61	52.266,39
Pesca	42.565,54	38.482,62
Producción	15.719,07	13.783,77
Emisiones indirectas GEIS- Alcance 2	4.761,39	4.192,98
Emisiones GEIS- (Alcance 1 + Alcance 2)	63.045,99	56.459,36

*No se dispone del dato de vertido de agua de Marruecos.

GCG también tiene un compromiso con la reducción de las emisiones de gases producidas durante el transporte y la distribución de los productos terminados.

Por esta razón, GCG trabaja con proveedores que están particularmente atentos a la reducción de su huella ambiental. De esta manera, las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas al transporte de los productos en España han disminuido en los últimos años, pasando de 0,096 kg de CO₂ por km recorrido en 2017 a 0,0809 en 2019.

KGS DE CO₂ EMITIDAS POR KM RECORRIDO Y KG TRANSPORTADO.

	Kgs CO ₂ / km	Kgs CO ₂ / kg transportado
2018	0,0865	0,0722
2019	0,0809	0,0656
2019 Vs. 2018	-6,60%	-9,20%

Fuente: GRUPO LOGÍSTICO CARRERAS.

Emisiones FLOTA:

Los cuatro buques pesqueros de la flota cumplen con la legislación actual sobre la emisión CO₂ y NOX y son auditados anualmente por una empresa de clasificación externa. La flota comenzó en 2016 un plan a cinco años de eficiencia energética basada en la aplicación e implementación de las últimas tecnologías hidrodinámicas con base CFD (Dinámica de Fluidos Computacional) que ha permitido la reducción de un 8% en emisiones en cualquier régimen de funcionamiento del buque. Asimismo, la flota usa pinturas de base sintética (silicona) que eliminan las incrustaciones de forma natural y 100% no tóxico, mejorando el rendimiento del casco en la navegación.

4.4. OTROS ASPECTOS AMBIENTALES

RUIDO AMBIENTAL

En las plantas de España y Ecuador las autoridades competentes realizan controles periódicos de ruido ambiental. En ellos se reflejan los resultados de las mediciones realizadas tanto de los niveles de inmisión exterior (procedentes de una planta localizada en un entorno industrial) como de los niveles debido a su propia actividad y al funcionamiento de su maquinaria.

CONTAMINACIÓN LUMÍNICA

Dada la actividad de GCG se considera que el impacto de la misma en la contaminación lumínica no es material. Por ello, no se llevan a cabo controles de iluminación exteriores.

4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

4.5. SEGURIDAD ALIMENTARIA: CERTIFICACIONES Y PROVEEDORES

GCG ha tenido siempre como principio fundamental el cumplimiento de las reglamentaciones nacionales e internacionales además de aquellas adquiridas voluntariamente por la propia empresa como muestra de su responsabilidad con el entorno y bienestar de los consumidores, consolidándose así como una marca referente dentro del sector de la conserva.

El sistema de seguridad alimentaria de las plantas de GCG, garantiza que los procesos llevados a cabo para la elaboración de sus productos, se encuentran en continua inspección bajo un riguroso sistema de control basado en el análisis de riesgos de cada una de las etapas de fabricación. Este análisis ha determinado aquellos puntos de control críticos que deben estar monitoreados para garantizar la fabricación de productos comercialmente estériles e inocuos a lo largo de su vida útil.

Este enfoque ha proporcionado a sus clientes y consumidores productos seguros y de calidad fabricados bajo en un sistema de seguridad alimentaria robusto,

maduro y con un gran grado de experiencia. Un año más, esta especialización ha permitido en sus plantas principales la renovación, con los máximos niveles de calificación, de la certificación **British Retail Consortium (BRC)** y con la norma **International Food Estándar (IFS)**, ambas normas reconocidas por la **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, iniciativa mundialmente reconocida de seguridad alimentaria.

En 2019 las plantas de **España y Marruecos** se certificaron favorablemente bajo **ISO 9001**, y **todas las plantas del Grupo cuentan con la certificación ISO 22005** que permite garantizar la trazabilidad de sus productos y procesos en toda la cadena de fabricación.

En función de los requerimientos del mercado y del país las plantas cuentan también con certificaciones para **colectivos especiales**, como el musulmán **Halal**, y certificaciones para la elaboración de **productos ecológicos** como el **sello gallego CRAEGA**.

En cuanto a las certificaciones que garantizan la cadena de custodia de productos de origen sostenible, **todas las plantas en España y Ecuador han renovado su certificación MSC**, además de ser la primera conservera en conseguir el **sello APR AENOR-Conform** en sus cuatro plantas de fabricación.



Liseth Magdalena Zambrano y Mabel Fabiola García /
Dpto. de Calidad, Inspección de producto terminado

CERTIFICACIONES DE LAS PLANTAS DE GCG

O GROVE - CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA S.L.	
ISO 9001 - IQNet	Gestión
ISO 22005	Trazabilidad y cadena de custodia
BRC	Seguridad alimentaria
IFS	Seguridad alimentaria
MSC	Pesca sostenible - cadena de custodia
APR- AENOR Conform	Pesca responsable y sostenible - cadena custodia
HALAL Es/En	Colectivos especiales
CRAEGA - Productos Ecológicos (ES)	Posibilidad de productos ecológicos
Autorización DOP Vinagre de Jerez	Denominación de Origen Protegida
SAE-2016/0059 nivel 2	Exportaciones
CABO DE CRUZ - CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA S.L.	
ISO 9001 - IQNet	Gestión
ISO 22005	Trazabilidad y cadena de custodia
MSC	Pesca sostenible - cadena de custodia
APR- AENOR Conform	Pesca responsable y sostenible - cadena custodia
CRAEGA - Productos Ecológicos (ES)	Posibilidad de productos ecológicos
NOUVELLE COSARNO	
ISO 9001 - IQNet	Gestión
ISO 22005	Trazabilidad y cadena de custodia
BRC	Seguridad alimentaria
IFS	Seguridad alimentaria
APR- AENOR Conform	Pesca responsable y sostenible - cadena custodia
HALAL Es/En	Colectivos especiales
CONSERVAS ISABEL ECUATORIANA	
ISO 22005	Trazabilidad y cadena de custodia
BRC	Seguridad alimentaria
IFS	Seguridad alimentaria
MSC	Pesca sostenible - cadena de custodia
APR- AENOR Conform	Pesca responsable y sostenible - cadena custodia

4. PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Con respecto a la seguridad alimentaria del pescado a bordo de los buques, estos son inspeccionados por las autoridades sanitarias competentes de acuerdo a un protocolo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). El APPCC es un método operativo estructurado de carácter internacional que ayuda a las organizaciones de la industria de alimentos a identificar sus riesgos de seguridad alimentaria, evitar peligros de seguridad alimentaria y abordar el cumplimiento legal. Los principios y directrices para la aplicación del APPCC han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius. El sistema APPCC tiene base científica e identifica los riesgos y las medidas específicas para su control con el fin de garantizar la seguridad del pescado que se captura y se transporta para su proceso.

Estas inspecciones sanitarias periódicas no sólo garantizan el perfecto estado de las instalaciones y un proceso adecuado de congelación a bordo del buque, además se garantiza la correcta manipulación del producto y la adecuada habitabilidad de los espacios a bordo donde viven los trabajadores del mar.

4.5.1. PROVEEDORES Y GESTIÓN DE COMPRAS RESPONSABLES

GCG dispone un **Sistema de Gestión de Proveedores** que garantiza la calidad de sus servicios y productos a través de **dos procedimientos esenciales**:

1. SISTEMA DE HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES DE SERVICIOS, MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

Todos los proveedores son objeto de un sistema de homologación coordinado por los departamentos de compras y calidad. Para que un proveedor pueda convertirse en proveedor homologado de GCG y dar comienzo así a una relación contractual, este debe garantizar el cumplimiento de tres criterios:

- **Calidad y Seguridad de los suministros:** se exigen certificaciones de seguridad alimentaria reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI) o, de manera excepcional, se realizan auditorías internas a proveedores que permiten a GCG evaluar sus sistemas de control y procesado.

- **Cumplimiento del Código de Conducta:** los proveedores deben firmar el Código de Conducta de GCG, que garantiza que todas las actividades que se llevan a cabo se realizan con el máximo respeto y consideración hacia los Derechos Humanos, la ética que debe regir las relaciones humanas y comerciales, el respeto al entorno y la sostenibilidad de los recursos.
- **Transparencia:** Los proveedores de GCG deben garantizar la trazabilidad de todas las materias primas involucradas en la elaboración de sus productos.

2. EVALUACIONES DE RIESGO

La aprobación y el seguimiento de los requisitos y análisis de riesgos de las materias primas y de cada uno de los proveedores, es un requisito fundamental para obtener productos sanos y de calidad. Dicho nivel de exigencia es, de hecho, una constante en continua modificación en los estándares de seguridad alimentaria que GCG defiende e incorpora anualmente.

Basándose en sus propios requerimientos, además de aquellos impuestos por las certificaciones de seguridad alimentaria, GCG evalúa anualmente el riesgo de cada una de sus materias primas, así como la criticidad de sus proveedores con el objeto de garantizar el control de todas las materias primas utilizadas en la elaboración de sus productos.

La evaluación del riesgo está basada en criterios de seguridad alimentaria, apostando por la calidad de las materias primas suministradas y la fidelidad de sus proveedores.

La evaluación del riesgo de las materias primas de los proveedores se realiza teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- **Vulnerabilidad de la materia prima a suministrar:** se realiza un estudio de los antecedentes históricos, preocupaciones emergentes, factores económicos o fluctuaciones de precios, procedencia geográfica y complejidad de la cadena de suministro, naturaleza y disponibilidad de las materias primas, disponibilidad de adulterantes, complejidad del coste de cometer fraude, forma física, controles existentes y complejidad de los mismos, facilidad de acceso a la materia prima, longitud y complejidad de la cadena de suministro, etc.

- **Riesgo sanitario de la materia prima:** información sobre el grado o riesgo sanitario en función de los riesgos inherentes y no inherentes de la propia materia prima.
- **Legalidad de la materia prima o riesgo de fraude.**
- **Relevancia del ingrediente en el producto final.**
- **Estado del proveedor respecto a certificaciones de seguridad alimentaria.**

A través de estos sistemas de evaluación de proveedores, GCG mantiene un control todavía más riguroso con los proveedores considerados críticos. La evaluación del riesgo permite conocer a los proveedores más sensibles o vulnerables e identificar a aquellos que requieren un mayor seguimiento, tal y como indica la evaluación de proveedores revisada anualmente por el equipo técnico de Calidad.

Por la naturaleza de los proveedores, la mayoría de ellos cuentan con certificaciones de seguridad alimentaria que garantizan el suministro de materias primas seguras para la elaboración de los productos. Aquellos proveedores con mayor riesgo son evaluados por los diferentes departamentos de Calidad, quienes garantizan y apoyan en el desarrollo de sus sistemas de seguridad alimentaria.

A través de este Sistema de Gestión de Calidad se realiza una evaluación documental anual a todos ellos basada en criterios de calidad, plazos de entrega y colaboración. En 2019, GCG ha contado con **395 proveedores homologados.**

4.5.2. GESTIÓN DE LAS RECLAMACIONES

Los valores del Grupo recogen la oferta de productos sanos y seguros, pero también la excelencia y el trabajo riguroso y transparente. Todo el Grupo cuenta con un sistema de recogida de información centralizado donde se registran y gestionan las reclamaciones y consultas de los clientes y consumidores de manera proactiva.

Los servicios de atención al cliente de las diferentes plantas gestionan directamente la información de los consumidores y consumidoras, clientes o de la red comercial, para su estudio y análisis. El análisis de causas y las acciones correctivas implantadas ayudan a reducir las incidencias ocurridas en nuestras plantas.

Estos flujos directos de información también permiten adecuar los estudios e investigaciones a un lenguaje menos técnico pero igualmente transparente a sus grupos de interés, mitigando los posibles daños sufridos a la marca (objeto de reclamo) o al propio consumidor.

Para ello, GCG facilita la comunicación con sus clientes y consumidores de manera que puedan contactar con la empresa de manera sencilla y ágil. Además de accesos en sus páginas web, existe un teléfono de atención al cliente para cualquier reclamación o consulta. También es posible utilizar el correo postal y las redes sociales.

A lo largo de 2019, se han recibido 308 reclamaciones en España, 6 reclamaciones en Marruecos y 22 en Ecuador.

COMPROMISOS DEL GRUPO

1 Reducir la huella de carbono y consumo de agua en nuestras plantas.

- Aumentar el abasteciendo de energía verde.
- Mejorar la eficiencia energética de las plantas.
- Reducir las emisiones de CO₂.
- Reducir el consumo de agua.

2 Gestionar y maximizar la recuperación de residuos.

- Mejorar las políticas de reciclaje y reutilización.
- Recuperar los residuos alimentarios del proceso productivo.
- Recuperar el 100% de los productos que son comestibles pero no comercializables.

3 Reducir la huella ecológica de los envases.

- Aplicar criterios de evaluación ambiental a proyectos de innovación de productos.
- Mejorar la información sobre la reciclabilidad de los envases.
- Reducir el grosor de los envases.
- Incrementar el uso de papel reciclado y certificado FSC.

4 Reducir la huella ecológica a lo largo de la cadena de custodia.

- Reducir las emisiones de gas de efecto invernadero en la cadena de suministro.
- Involucrar a los proveedores logísticos en la reducción de emisiones de gas en el transporte.



Fátima Soraya Mera / Almacén



Informe
EINF 2019

CON
Firme
RUMBO

5

PERSONAS





Juana Bertha Palma, Kenia Vera y Viviana Lopez / Área de limpieza de pescado

“*Garantizamos el bienestar de nuestros empleados y empleadas, y de las comunidades en las que pescamos y producimos*”

Resumen de las principales cifras de 2019:



El continuo proceso de crecimiento y apertura de nuevos mercados, así como la entrada de Grupo Conservas Garavilla en una nueva matriz, Bolton Food -Grupo Bolton, ha supuesto la puesta en marcha de determinados cambios en la cultura organizativa, gestión, formación y evaluación del personal de GCG, siempre con la prioridad de fomentar el crecimiento profesional de las personas dentro de la compañía. Esto se ha centrado en el diseño de **cuatro proyectos estratégicos en el ámbito de la gestión de los RRHH**, que se irán desarrollando a lo largo de los próximos años implicando a todos los países en los que GCG está presente:

- ▶ **Escuchar a las personas:** Diseño de la primera encuesta sobre el clima laboral.
- ▶ **Definición de objetivos y rendimiento del personal:** Extensión del procedimiento de Performance Management.
- ▶ **Fomentar las habilidades de gestión para desarrollar el talento:** Programa de Formación para los Managers.
- ▶ **Mejorar el espíritu de equipo:** Programa de Team Building.

GCG valora el equilibrio entre la vida profesional y personal de su personal. Actualmente, no se dispone de políticas de desconexión laboral concretas. No obstante, se está aprobando una política específica a tal efecto, así como de importantes medidas relacionadas con la conciliación y otros beneficios sociales.

La dirección de Recursos Humanos de Bolton Food, de quien dependen los departamentos de RRHH de las empresas de GCG, se distribuye en tres principales áreas:

- ▶ **Formación:** La formación es un eje estratégico para el desarrollo de las personas dentro de la compañía. Anualmente, se preparan los planes de formación individualizados para que los empleados y empleadas puedan mejorar sus habilidades dentro de su puesto. Esto permite hacer un seguimiento individualizado de las necesidades de cada persona y participar en su desarrollo dentro de la compañía.
- ▶ **La selección:** La selección es un pilar fundamental dentro del área de RRHH. La atención está puesta en seleccionar a los mejores profesionales con liderazgo, iniciativa y espíritu de trabajo en equipo.
- ▶ **Gestión administrativa:** El área administrativa es el soporte del trabajo RRHH necesario para poder cumplir con los objetivos del departamento.

Comunicación interna:

Gracias a la integración en la multinacional italiana Bolton Food, se han aumentando las actividades de comunicación interna para fomentar la participación de todo el personal en esta nueva etapa corporativa. Las dos principales acciones puestas en marcha han sido:

- ▶ **Boletín informativo BNews** – revista y comunicaciones vía mail - para informar a las y los empleados sobre las novedades y noticias de interés sobre diferentes aspectos de la empresa y del negocio.
- ▶ **Town Hall en las oficinas de España.** Se trata de una iniciativa puesta en marcha a finales de 2019 donde el Director General y los Responsables de los diferentes Departamentos rinden cuentas, mensualmente, de la marcha del negocio, iniciativas y actividades, a todos los empleados y empleadas de las oficinas.



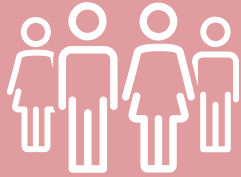
Jahaira Barre / Departamento de Calidad. Inspectora de doble cierre

5. PERSONAS

5.1. DIMENSIÓN INTERNA

5.1.1. EMPLEO

La información de personal contenida en este apartado hace referencia a las plantillas medias durante el año 2019 para todas las sociedades de GCG.



GCG ha contado con una media de 2.608 personas trabajadoras, además de otras 172 personas trabajando para la flota. **Un total de 2.780 empleados y empleadas.**

El número de mujeres representa un 63,7% de la plantilla total.

Como muestra de la apuesta por el trabajo de calidad y el desarrollo profesional de las personas, un 93,84% de los contratos son fijos o indefinidos.

Distribución del total de la plantilla por sexo, edad, país y clasificación profesional:



PLANTILLA TOTAL MEDIA DE GCG

DISTRIBUCIÓN TOTAL DE PLANTILLA					
HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA	%
841	32,30	1.767	67,70	2.608	100



FLOTA DE GCG

DISTRIBUCIÓN TOTAL DE PLANTILLA					
HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA	%
168	97,70	4	2,30	172	100

Notas:

- Dirección: miembros del Local Leadership Team (LLT) de las Unidades de Negocio y Global Leadership Team – 1 (funciones integradas en Bolton Food).
- Flota: White Collars: personal oficina, inspectores y oficiales a bordo. Blue Collars: marineros y operarios de tierra.

PLANTILLA GRUPO CONSERVAS GARAVILLA

DISTRIBUCIÓN POR PAÍS Y SEXO

	HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA	%
ESPAÑA	248	29,50	367	20,80	615	23,60
MARRUECOS	120	14,30	297	16,80	417	16,00
COLOMBIA	5	0,60	30	1,70	35	1,30
ECUADOR	468	55,60	1.073	60,70	1.541	59,10
TOTAL	841	100	1.767	100	2.608	100

DISTRIBUCIÓN POR EDAD Y SEXO

	HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA	%
<= 30 años	168	20,00	295	16,70	463	17,80
> 30 años <=40 años	228	27,10	464	26,20	692	26,50
> 40 años <=55 años	331	39,30	731	41,30	1.062	40,70
> 55 años	114	13,60	277	15,70	391	15,00
TOTAL	841	100	1.767	100	2.608	100



Oficinas centrales en Zamudio, Vizcaya

5. PERSONAS

DISTRIBUCIÓN POR NIVEL PROFESIONAL, EDAD, SEXO

		HOMBRES				MUJERES			
		<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55	<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55
White Collar	Dirección	1	1	17	7	0	3	5	0
	Managers	1	4	20	14	3	4	9	2
	Empleados	51	84	79	45	65	57	57	13
Blue Collars	Supervisores	0	5	13	5	2	4	8	3
	Operarios	115	134	202	43	225	396	652	259
TOTAL		168	228	331	114	295	464	731	277

DISTRIBUCIÓN POR NIVEL PROFESIONAL, SEXO y PAÍS

		ESPAÑA		MARRUECOS		COLOMBIA		ECUADOR	
		HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
White Collar	Dirección	11	3	7	3	0	0	8	2
	Managers	18	13	1	0	1	0	18	5
	Empleados	58	48	11	2	4	30	186	111
Blue Collars	Supervisores	5	0	10	3	0	0	8	14
	Operarios	156	303	91	289	0	0	248	941
TOTAL		248	367	120	297	5	30	468	1.073

DISTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATO, EDAD, SEXO

	HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA TOTAL	%
Indefinido a tiempo completo	789	93,70	1.655	93,70	2.444	93,70
Temporal a tiempo completo	41	4,90	90	5,10	131	5,00
Jubilación parcial	11	1,30	18	1,00	29	1,10
Beca	0	0	4	0,20	4	0,20
TOTAL	841	100	1.767	100	2.608	100

	<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55	PLANTILLA TOTAL	%
Indefinido a tiempo completo	435	656	1.008	346	2.444	93,70
Temporal a tiempo completo	24	36	54	16	131	5,00
Jubilación parcial	0	0	0	29	29	1,10
Beca	4	0	0	0	4	0,20
TOTAL	463	692	1.062	391	2.608	100

DISTRIBUCIÓN POR TIPO CONTRATO Y PAÍS

	ESPAÑA	MARRUECOS	COLOMBIA	ECUADOR	PLANTILLA TOTAL	%
Indefinido a tiempo completo	456	415	32	1.541	2.444	93,70
Temporal a tiempo completo	128	2	0	0	130	5,00
Jubilación parcial	29	0	0	0	29	1,10
Beca	2	0	3	0	5	0,20
TOTAL	615	417	35	1.541	2.608	100

5. PERSONAS

PLANTILLA FLOTA GRUPO CONSERVAS GARAVILLA

DISTRIBUCIÓN POR EDAD Y SEXO - FLOTA

		HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA	%
<= 30 años		23	13,80	0	0	23	13,50
> 30 años	<=40 años	48	28,70	1	25,00	49	28,70
> 40 años	<=55 años	79	47,00	3	75,00	82	47,70
> 55 años		18	10,40	0	0	18	10,20
TOTAL		168	100	4	100	172	100

DISTRIBUCIÓN POR NIVEL PROFESIONAL, EDAD, SEXO - FLOTA

	HOMBRES				MUJERES			
	<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55	<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55
White Collars	4	7	22	5	0	1	3	0
Blue Collars	19	41	57	13	0	0	0	0
TOTAL	23	48	79	18	0	1	3	0

DISTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATO, EDAD, SEXO

	HOMBRES	%	MUJERES	%	PLANTILLA TOTAL	%
Indefinido a tiempo completo	161	96,00	4	100	165	95,90
Temporal a tiempo completo	7	4,90	0	0	7	4,10
TOTAL	168	100	4	100	172	100

	<=30	>30 <=40	>40 <=55	>55	PLANTILLA TOTAL	%
Indefinido a tiempo completo	22	47	78	18	165	95,90
Temporal a tiempo completo	1	2	4	0	7	4,10
TOTAL	23	49	82	18	172	100

DESPIDOS GCG

DESPIDOS		
PAÍS	HOMBRES	MUJERES
ESPAÑA	0	0
MARRUECOS	5	0
COLOMBIA	0	1
ECUADOR	20	19
TOTAL	25	20

DESPIDOS			
EDAD	HOMBRES	MUJERES	
<= 30 años	12	5	
> 30 años	<=40 años	7	9
> 40 años	<=55 años	6	6
> 55 años	0	0	
TOTAL	25	20	

FLOTA DE GCG: No ha habido despidos en la flota

5.1.2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y BENEFICIOS SOCIALES

La gestión eficiente del tiempo resulta un factor determinante para la planificación de tareas, actividades y procesos en GCG. La organización del tiempo de trabajo en cada centro se basa en los **diferentes convenios colectivos** y normativa de aplicación en así como en los diferentes beneficios, medidas de conciliación y y flexibilidad aprobados en cada uno de ellos.

El reparto de horas y turnos de trabajo en todas las fábricas tiene siempre en cuenta, en la medida de lo posible, cargas familiares, cuidado de menores o personas dependientes, facilitando en todo momento el cambio de turnos para una mejor conciliación de la vida laboral y familiar.

ESPAÑA: Todo el personal de GCG en España está bajo el Convenio Colectivo del Sector de Conservas, Semiconservas, y Salazones de Pescados y Mariscos. (BOE 11 enero de 2017) y del Estatuto de los Trabajadores. Las horas anuales de trabajo que marca este Convenio son 1.730. Todo el personal de oficinas dispone de horario flexible de entrada y salida con el objetivo de adaptarse a las necesidades personales y/o familiares y disponiendo de jornada intensiva en verano (julio y agosto) y los vienes de todo el año.

ECUADOR: El 85% de la plantilla de Ecuador está cubierta por el Décimonoveno Contrato Colectivo de Trabajo de 1 de septiembre del 2016, así como por el Código de Trabajo Ecuatoriano y Normativa de Riesgos Psicosociales. El 15% restante de la plantilla hace referencia a las personas que aún no cuentan con un contrato fijo y que, por lo tanto, no están cubiertas por el Contrato Colectivo. Las horas anuales de trabajo establecidas en Ecuador son 2.008 h.

MARRUECOS: La plantilla del centro de trabajo de Marruecos se rige por la Ley 99-65 sobre el Código del Trabajo, Según lo establecido en las normas vigentes, las horas trabajadas deben ser 2.288 horas al año.

FLOTA: La flota sigue escrupulosamente todas las recomendaciones de la OIT en su Convenio 188, en cuanto a salarios, seguros, sanidad y asistencia, habilitación a bordo, repatriaciones, horas de descanso y vacaciones, auditado además por la certificación UNE:195006 Atún de Pesca Responsable. Normalmente, los calendarios de los tripulantes siguen un esquema de 6 meses a bordo, más 6 meses de vacaciones para los oficiales, y 8 meses a bordo, más 4 meses de vacaciones para la tripulación.

5. PERSONAS

TABLA DE BENEFICIOS SOCIALES EN LAS EMPRESAS DE GCG

	Zamudio (Bizkaia)	O Grove (Pontevedra)	Cabo de Cruz (La Coruña)	Agadir (Marruecos)	Manta (Ecuador)
Horario flexible	●	●			
Seguro voluntario de accidentes y seguro de vida					●
Ayudas para el transporte / transporte gratuito	●			●	●
Acuerdos con aseguradoras privada en condiciones ventajosas	●				
Retribución por cargas familiares					●
Formación en idiomas	●	●		●	●
Formación para el desarrollo profesional	●	●	●	●	●
Servicio médico		●		●	●
Cobertura en urgencias médicas para trabajadores y familiares				●	●
Servicio médico privado gratuito					●
Programas educativos para hijos/as de empleados/as					●

5.1.3. DIÁLOGO SOCIAL Y RELACIONES LABORALES

Las gestión de la relaciones laborales en GCG se desarrolla en función de la normativa que rige cada entorno geográfico, respetando el derecho a ejercer la libertad de asociación y negociación colectiva a través del cumplimiento de todos los convenios de la OIT vigentes:

ESPAÑA:

- ▶ **En la planta de O Grove** existe un Comité de Empresa representado por 13 personas y 3 delegados sindicales que se reúne de forma ordinaria trimestralmente. Además, existe una Mesa de Contratación que negocia con la parte social semestralmente el número de personal con contrato fijo discontinuo que pasa a tener un contrato indefinido y el número de personas con contrato temporal que se convierten en personal fijo discontinuo.
- ▶ **En la planta de Cabo de Cruz** existe un Comité de Empresa en el que participan 5 delegados de personal, que se reúne como mínimo trimestralmente.

ECUADOR: La Constitución Política de la República, en el Art. 31, literal h., garantiza la asociación sindical de los trabajadores y su libre asociación de conformidad a la Ley. CIESA cuenta con un Comité de Empresa con personalidad jurídica, que opera desde el año 1978 y que cuenta actualmente con 34 afiliados. Este Comité se reúne 2 veces al año y, de ser necesario, las veces que se requieran. El Decreto Ejecutivo 2393, establece que el Comité Paritario de Seguridad e Higiene en el Trabajo debe reunirse 1 vez al mes, y en caso de accidentes graves o requerimiento del Presidente o la mayoría de sus miembros, se realizan sesiones extraordinarias.

Adicionalmente, existe una Asociación de Empleados constituida legalmente en el año 1985 con una participación de 57 trabajadores/as.

MARRUECOS: No existen acuerdos de negociación colectiva. No obstante, existen medidas adoptadas para apoyar el derecho a ejercer la libertad de asociación y negociación colectiva tales como:

- ▶ Organización del proceso para la elección de representantes de personal que finalizará a principios de 2020.
- ▶ Existencia de un sindicato nacional en la empresa, la UMT.
- ▶ Horas de delegación para los representantes.

No existen plazos obligatorios de preaviso en caso de modificaciones en las condiciones de trabajo o de la operación de la planta pero se informa de dichas modificaciones tan pronto como es posible.

Los cambios en la organización del trabajo, es decir, las medidas de control, preventivas o las tomadas frente a imprevistos que afectan los y las trabajadoras, se comunican de diferentes formas según los niveles operacionales de la empresa: reuniones de trabajo, comunicados, carteles, etc. Para este tipo de medidas, siempre se tiene en cuenta la opinión del mismo trabajador afectado o sus representantes.

5.1.4. FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL

GCG considera la formación continua de sus personas uno de los pilares centrales de su estrategia para el desarrollo del talento.

En todos los centros de trabajo de GCG existen políticas o planes de formación donde se establecen las principales líneas de formación necesarias para potenciar el desarrollo de cada persona y cada equipo. En ellos, se recogen los planes de formación y capacitación anuales y se establece el presupuesto anual para acciones de formación, proveedores, ejecución de las capacitaciones y evaluación de las mismas. Se cuenta además, con una política de pasantías de estudiantes que propicia la generación de experiencia laboral para posibles futuras contrataciones, fomentando así el empleo juvenil (ocho becas de formación o pasantías profesionales para jóvenes en 2019).

En GCG la formación está orientada a la mejora de las capacidades y desempeño de su plantilla, fomentando el desarrollo personal, el aprendizaje y la motivación. A lo largo de 2019 se ha organizado una amplia oferta de formación con un importante abanico de temas relacionados con el negocio, pero también orientados a la mejora de las habilidades personales de cada trabajador. Así, se han organizado cursos de idiomas a lo largo de todo el año (inglés, italiano y francés), técnicas comerciales, nuevas tecnologías, cumplimiento normativo, seguridad alimentaria y aseguramiento de la calidad.

Merece una mención especial la formación realizada en temas de sostenibilidad a lo largo de 2019, clara imagen de la apuesta que el Grupo hace para reforzar su estrategia, implicación y difusión interna en este ámbito: 348 horas de formación en aspectos relacionados con certificaciones de sostenibilidad, conceptos básicos de pesca, pesquerías y métodos de pesca, ODS y Agenda 2030.

5. PERSONAS

HORAS DE FORMACIÓN

NIVELES PROFESIONALES Y PAÍS		ESPAÑA		MARRUECOS		COLOMBIA		ECUADOR	
		HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES
White Collar	Dirección	739,74	392,46	170,00	85,00	0	0	227,00	67,00
	Managers	625,06	973,50	6,00	0	115,50	0	442,00	220,00
	Empleados	1.146,50	2.324,84	10,50	6,00	55,00	375,00	1.806,00	1.241,00
Blue Collars	Supervisores	30,00	0	255,50	91,50	0	0	384,00	479,00
	Operarios	664,00	788,00	357,00	139,50	0	0	3.608,00	16.237,00
TOTAL		3.205,30	4.478,80	799,00	322,00	170,50	375,00	6.467,00	18.244,00

HORAS DE FORMACIÓN - FLOTA

NIVELES PROFESIONALES Y PAÍS	HOMBRES	MUJERES	PLANTILLA
White Collar	231,80	13,00	244,80
Blue Collars	904,80	0	904,80
TOTAL	1.136,60	13,00	1.149,60



En 2019, se han llevado a cabo 35.211,2 horas de formación, una media de 10,24 por persona.

Nota:

Para la media se ha dividido entre el total de personas que han trabajado durante el año en GCG (3.439 incluidos plantilla y flota). Para este cálculo, se han tenido en cuenta todas las personas que han trabajado en GCG a lo largo de 2019.



Ibón Urraza y Luca Brenna con los alumnos del Máster de Marketing y Dirección Comercial de la Universidad del País Vasco

5.1.5. ALIANZAS CON UNIVERSIDADES

La relación universidad-empresa es una cuestión imprescindible para lograr el desarrollo económico y social de un país. GCG convencido del del papel que la empresa tiene en el ámbito educativo como motor de innovación y de diseño de programas que permitan a los más jóvenes formarse para afrontar los retos empresariales del futuro, durante el año 2019 ha continuado manteniendo contacto y colaboraciones directas con universidades y centros de formación profesional del entorno. Periódicamente, se realizan reuniones con los responsables de las mismas tanto para dar a conocer la empresa y dar visibilidad a las marcas ISABEL y Cuca, como para mostrar y ofrecer a los alumnos y alumnas la posibilidad de realizar prácticas formativas en una compañía multinacional de gran consumo y captar futuros talentos.

Así, a lo largo de 2019 GCG ha participado en los siguiente programas y actividades:

- ▶ **Programa de becas de formación:** Programas de becas formativas a jóvenes recién titulados o diplomados como puerta de acceso a su primer empleo, gestionando el talento y mejorando su empleabilidad. Así, se han mantenido convenios de cooperación educativa con la Universidad de Deusto y la Universidad del País Vasco en Bilbao (España); la Universidad Laica Eloy Alfaro, Universidad Técnica de Manabí y la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí en Manta (Ecuador); y el Instituto OFPPT de Agadir (Marruecos). A través de estos programas, 8 jóvenes se han incorporado a nuestras empresas en España, Ecuador y Marruecos con becas o pasantías de formación.
- ▶ **Conferencias en Postgrados y Máster:** GCG ha participado en diferentes programas de postgrado mediante charlas, conferencias y presentaciones de “business cases” en colaboración con el Máster de Marketing y Dirección Comercial de la Universidad del País Vasco (ESIC Bilbao), con Deusto Business School y con el Máster de Marketing y Dirección Comercial de la Universidad del País Vasco.

5. PERSONAS

► **Comité Asesor del Máster de Relaciones Internacionales y Diplomacia Empresarial de la Universidad de Deusto:** GCG-Bolton Food forma parte del Comité Asesor de este nuevo Máster de la Universidad de Deusto, orientado a la gestión de los negocios internacionales en una economía globalizada donde la relación entre gobiernos, empresas multinacionales, organizaciones no gubernamentales y grupos de interés está en continuo cambio.

► **Participación en Ferias de Empleo:** Colaboración la Universidad de Deusto en la celebración de su Feria Anual de Empleo en el campus de San Sebastián, destinada a estudiantes de último año de carrera y estudiantes de Máster.



5.1.6. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

GCG está comprometida con la seguridad, salud y el bienestar de sus trabajadores, ofreciendo un entorno de trabajo seguro y saludable, mediante el cumplimiento de la legislación vigente en esta materia y una serie de acciones voluntarias con impacto positivo en su personal.

GCG fomenta la cultura preventiva con el objetivo de reducir la accidentalidad y mejorar las condiciones de trabajo por medio planes de formación, información y participación del personal y la dotación de los medios humanos y técnicos necesarios para prevenir y controlar los riesgos profesionales, así como las lesiones y enfermedades asociadas.

En todas las plantas del Grupo se promueven acciones de comunicación y educación en el ámbito de la seguridad y la salud laboral. A lo largo de 2019 se han llevado a cabo 17.174,5 horas de formación en cuestiones relativas a la Salud y Seguridad en el Trabajo.

Además, se llevan a cabo acciones de organización preventiva en las 4 fábricas del Grupo:

ESPAÑA: En los centros de trabajo de España, la organización preventiva está concertada con un Servicio de Prevención Ajeno para las tres especialidades técnicas: Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial y Ergonomía, y Psicología Aplicada incluyendo la especialidad médica de Vigilancia de la Salud.

En España, el Grupo dispone de delegados de prevención de riesgos laborales en ambas plantas de producción- O Grove y Cabo de Cruz- y con un Comité de Seguridad y Salud en la planta de O Grove. **En las reuniones del Comité de Seguridad y Salud se tratan las siguientes cuestiones:**

- Información a los delegados de mejoras o cambios producidos en instalaciones y procesos que puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores.
- Planteamiento de sugerencias, mejoras o quejas en el ámbito de la seguridad y salud por parte de los delegados, que la empresa analiza y valora.
- Análisis de los daños a la salud más representativos.

En el **Plan de Prevención de Riesgos Laborales** aprobado en cada planta se recogen los procedimientos implantados para la gestión de la seguridad y salud de las mismas.

ECUADOR: La planta de Ecuador cuenta con **una Unidad de Seguridad y Salud y un Comité de Seguridad y Salud**. Asimismo, dispone de un **Reglamento Interno de Higiene y Seguridad y un Plan de Objetivos y Metas de SSL** establecido con objeto de:

- Mantener la Seguridad y Salud integral de su personal.
- Informar a los trabajadores y trabajadoras sobre los riesgos inherentes a su trabajo, así como de los medios y las medidas a adoptar para su prevención.
- Prevenir accidentes y evitar enfermedades derivadas del trabajo.
- Establecer cauces de intercambio de información y de cooperación entre el personal, las empresas proveedoras y los clientes para mejorar continuamente el modo de realizar los trabajos para mejorar la prestación de servicios.

MARRUECOS: En Marruecos, siguiendo las recomendaciones de la Comisión de Empleo y Relaciones Sociales de la Confederación General de Empresas, la planta dispone de un **Procedimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo** que aplica a todo el personal de la empresa, visitantes y partes interesadas, basado en los textos reglamentarios marroquíes en vigor.

FLOTA: La tripulación de los buques cuenta con planes de prevención de riesgos laborales específicos para cada barco en cooperación con una empresa líder en el ámbito de la prevención de riesgos, así como con planes de formación permanente en ergonomía, higiene y seguridad en el trabajo. Cada buque sigue un protocolo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que además de garantizar el perfecto estado de las instalaciones, garantiza la adecuada habitabilidad de los espacios a bordo donde viven los trabajadores del mar.

Además, se ha iniciado en las plantas de España y Ecuador el **proceso de certificación ISO 45001** con auditorías internas que han permitido realizar un diagnóstico de situación, frente al estándar de esta norma internacional que especifica los requisitos de cumplimiento de la prevención de riesgos laborales.



César Castañeda / Operador de autoclave

5. PERSONAS

ÍNDICES DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES DEL EJERCICIO 2019

ESPAÑA	HOMBRES	MUJERES
Índice de frecuencia de accidentes	34,08	28,90
Índice de Gravedad	0,54	1,06
Horas Trabajadas	410.781	553,581
Accidente de trabajo	14	14
Enfermedades profesionales	0	1
Horas perdidas por accidente de trabajo	1.784,00	4.696
Horas perdidas por enfermedad profesional	0	1.008,00

MARRUECOS	HOMBRES	MUJERES
Índice de frecuencia de accidentes	7,32	16,59
Índice de Gravedad	0,13	0,35
Horas Trabajadas	273.130,27	542.368,50
Accidente de trabajo	2	9
Enfermedades profesionales	0	0
Horas perdidas por accidente de trabajo	280	1.528
Horas perdidas por enfermedad profesional	0	0

ECUADOR	HOMBRES	MUJERES
Índice de frecuencia de accidentes	42,30	35,18
Índice de Gravedad	0,41	0,36
Horas Trabajadas	1.053.033	2.129.887
Accidente de trabajo	62	85
Enfermedades profesionales	0	0
Horas perdidas por accidente de trabajo	2.008	2.960
Horas perdidas por enfermedad profesional	0	0

FLOTA	HOMBRES	MUJERES
Índice de frecuencia de accidentes	32,90	0
Índice de Gravedad	0,91	0
Horas Trabajadas	402.640	7.232,00
Accidente de trabajo	12	0
Enfermedades profesionales	0	0
Horas perdidas por accidente de trabajo	2.936,00	0
Horas perdidas por enfermedad profesional	0	0

TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Índice de frecuencia de accidentes	42,30	35,18
Índice de Gravedad	0,41	0,36

- ▶ La definición de **enfermedad profesional** está sujeta a las diferentes normativas nacionales. No obstante, se puede entender por enfermedad profesional la contraída como consecuencia del trabajo ejecutado por cuenta ajena debido a algún factor de riesgo de las actividades realizadas por el trabajador o trabajadora.
- ▶ Dada la actividad del Grupo, las enfermedades más comunes son aquellas que tienen que ver con dolencias músculo esqueléticas, y las relacionadas con la pérdidas de audición y de capacidad pulmonar.
- ▶ Los **accidentes de trabajo** son toda lesión corporal que el trabajador o trabajadora sufre como consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena, y que le causa una lesión o una pérdida funcional, temporal o permanente. Los accidentes más habituales son cortes, golpes, caídas, los ocasionados por espinas y las quemaduras.
- ▶ En este informe, se reportan aquellos que han causado más de un día de baja laboral. No se reportan los accidentes in itinere, es decir, los que ocurren en el trayecto directo casa-trabajo-casa.
- ▶ **Los índices de frecuencia y gravedad** se contabilizan con el objetivo de hacer un seguimiento y evaluación del número de accidentes y su tipología para poder llevar a cabo acciones correctivas, de mejora y de prevención:
- ▶ **Índice de Frecuencia** representa el número de accidentes con baja laboral que han tenido lugar durante la jornada de trabajo por cada millón de horas trabajadas.
- ▶ **Índice de Gravedad** es un indicador de la severidad de los accidentes que ocurren en una empresa. Representa el número de días perdidos por cada 1.000 horas de trabajo.

5. PERSONAS

5.1.7. ABSENTISMO

El departamento de RRHH, junto con los Responsables de Salud y Seguridad de las plantas, trabajan continuamente para la mejora de los índices de absentismo, implantando para ello una serie de medidas especialmente en las plantas de producción, que emplean a la gran mayoría de la plantilla del Grupo.

ESPAÑA:

- Seguimiento de las bajas por enfermedad común en comunicación permanente con la mutua.
- Servicio médico interno 2 días a la semana.

ECUADOR:

- Análisis mensual de las causas de absentismo en la empresa, estableciendo acciones y medidas de mejora en colaboración con el Servicio Médico, además de dar seguimiento a permisos médicos y ausencias no justificadas.
- Asistencia domiciliaria y trabajo social para conocer situaciones personales y prestar apoyo.
- Gestión directa de citas médicas privadas por parte del Servicio Médico de la empresa.
- Transporte gratuito de trabajadores y trabajadoras.
- Servicio Médico interno 24 horas, de lunes a sábado, para situaciones de atención primaria y de emergencia.

MARRUECOS:

- Seguimiento de las bajas por enfermedad común en comunicación permanente con la Caja Nacional de la Seguridad Social.
- Servicio médico interno 1 día a la semana.
- Transporte gratuito de trabajadores y trabajadoras.

ÍNDICES DE ABSENTISMO DEL EJERCICIO 2019

El **Índice de Absentismo** representa el porcentaje de horas perdidas (accidente, enfermedad profesional) por hora trabajada.

ESPAÑA	10,7%
MARRUECOS	8,90%
ECUADOR	0,10%
FLOTA	0,73%
TOTAL GCG	3,30%

5.1.8. IGUALDAD, DIVERSIDAD Y ACCESIBILIDAD

La **igualdad de oportunidades y la no discriminación** forman parte del Código Ético y de Conducta de GCG. De este modo, uno de los principios de este código es que *“las relaciones deben basarse siempre en el respeto, la dignidad y la no discriminación de las personas, rechazando desde GCG cualquier actitud hostil y humillante hacia las personas.”*

Por ello, GCG fomenta el desarrollo profesional y personal de todo su personal asegurando la igualdad de oportunidades. A este respecto, destaca el inicio del **proceso de definición del Plan de Igualdad**, de aplicación a las plantas y oficinas con sede en España, y la elaboración de un Protocolo de Acoso ya implantado en la planta de O Grove y en proceso actualmente en Cabo de Cruz y Zamudio.

El Plan de Igualdad es una herramienta fundamental para asentar los avances en materia de igualdad en una organización. Las evidencias demuestran que los beneficios en esta materia solo se producen cuando a la voluntad le acompañan de medidas planificadas, auditables y orientadas a objetivos que las personas que forman la empresa conocen. Cuando así ocurre, el Plan de Igualdad impulsa el desarrollo y modernización de toda la organización, favorece relaciones laborales saludables y mejora la cultura de trabajo y sus resultados, ya que la implicación de la plantilla es un factor clave de cohesión interna.

La puesta en marcha de este Plan va a permitir contar con un diagnóstico preciso sobre los equipos de trabajo, e identificar áreas de intervención y mejora que se desplegarán en acciones medibles. Así, se podrán corregir posibles inequidades, por un lado, y desarrollar nuevas iniciativas que favorezcan la implicación real y efectiva de todas las personas, por otro.

En relación con el **respeto a la diversidad**, cabe mencionar que se cumple exhaustivamente la normativa vigente en cada país. De esta manera, en España se cumple la Ley General de Discapacidad, cuyo objetivo es el impulso y el fomento de la integración laboral de las personas con discapacidad. Un 2% de la plantilla en España forma parte de este colectivo.

En Ecuador, es de aplicación la normativa de vinculación de personal con capacidades diferentes, para lo cual la empresa tiene contratado un 4% del personal mensual con esta condición, adaptando diferentes puestos de trabajo para lograr una inserción laboral adecuada. A lo largo de 2019 se han contratado a un total de 8 nuevos trabajadores.

En Marruecos, no existe obligación legal para la contratación de personas con algún tipo de discapacidad o diversidad funcional. No obstante, se está trabajando para el desarrollo de una política al respecto a lo largo de 2020.

PERSONAS DISCAPACITADAS

	PLANTILLA	PLANTILLA CON DISCAPACIDAD	% PLANTILLA
ESPAÑA	615	10	1,60%
MARRUECOS	417		
COLOMBIA	35		
ECUADOR	1.541	64	4,20%
TOTAL	2.608	74	2,80%

*Sin incluir el personal contratado por ETT que también se utiliza para realizar el cómputo del 2% al que obliga la LISMI.

En la flota de GCG no hay personal con discapacidad.

ACCESIBILIDAD UNIVERSAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

En las fábricas de España y Marruecos no se dispone de un plan de accesibilidad universal pero se dispone de un plan en las oficinas centrales de Zamudio.

En Ecuador, la legislación para personas con discapacidad requiere ciertas condiciones en las instalaciones pero se requiere que su cumplimiento esté ligado a la evaluación de riesgos de la empresa. El análisis de estos criterios y su registro lo realiza el Servicio Médico de la empresa, utilizando como referencia, el manual de funciones, la evaluación de riesgos de la instalación y la de los puestos de trabajo (profesiograma).

5. PERSONAS

5.2. DIMENSIÓN SOCIAL: CREAMOS VALOR COMPARTIDO

Como parte esencial de su política de Responsabilidad Social Corporativa, GCG no debe ceñirse únicamente a la producción y distribución de productos de calidad, sino que su actividad debe completarse con actividades e iniciativas dirigidas a mejorar el bienestar de la sociedad, comprometiéndose con las comunidades en las que está presente. El bienestar de los empleados y empleadas, sus familias y las comunidades es el objetivo prioritario.

Con una inversión total de 230.000 eur en proyectos sociales, el Grupo ha realizado donaciones de producto, diversas acciones de patrocinio deportivo y diferentes proyectos de salud y educación en España, Ecuador y Marruecos.

A lo largo de 2019 se han realizado donaciones de producto, diversas acciones de patrocinio deportivo diferentes proyectos de desarrollo en educación y salud en Ecuador y Marruecos:

► **DONACIÓN DE PRODUCTO:** A lo largo del año, GCG ha donado 10T de conservas de pescado a entidades deportivas, culturales y sociales, casi la mitad al Banco de Alimentos, colaborando con esta entidad en la ayuda a los colectivos más desfavorecidos.

► **PATROCINIOS DEPORTIVOS:** Favorecer el deporte y sus valores entre los y las más jóvenes promoviendo la amistad, el juego limpio, el esfuerzo, el respeto y la solidaridad es algo que GCG lleva haciendo desde hace muchos años. A lo largo de 2019, se han llevado a cabo diversos patrocinios de equipos infantiles y juveniles, masculinos y femeninos.



Club Mecos femenino – Campeonas de España 2019



Mundaka Arraun

5.2.1. PROYECTOS SOCIALES: SALUD Y EDUCACIÓN

GCG es consciente de que su personal es el recurso más importante de la organización y el principal motor de impulso y crecimiento del Grupo. Por ello, asegurar y garantizar las mejores condiciones sociales es uno de sus principales objetivos.

Con el fin de mejorar estas condiciones en su plantilla, se han puesto en marcha diferentes iniciativas.

MARRUECOS:

▶ PROGRAMA OFTALMOLÓGICO:

A través de esta iniciativa de salud, todo el personal de Nouvelle Cosarno participó en un programa de revisión oftalmológica a través del cual la empresa entregó 326 pares de gafas a sus empleados y empleadas.

▶ PROGRAMAS DE URGENCIAS MÉDICAS:

La empresa apoyó económicamente a los empleados, empleadas y sus familias en situación de urgencia médica.

▶ PROGRAMA DEPORTIVO:

Nouvelle Carno patrocinó la creación de un equipo de fútbol formado por trabajadores de la empresa.



Laurent Guillou, Najoua Serhani, Fátima Boualat y Kaltoum Chtioui

ECUADOR:

▶ PROGRAMAS EDUCATIVOS:

• Programas de becas:

Entrega de material escolar, uniformes, zapatos, comedor diario y matrículas para 437 hijos e hijas de la plantilla. También se hizo entrega de tres ordenadores a los tres mejores expedientes académicos del año.

• Campamentos de verano:

Campamento de verano de 3 semanas de duración para un total de 199 niños y niñas entre 6 y 12 con distintas actividades como clases de natación, cocina, manualidades, lectura, etc.

• Talleres para adolescentes:

Talleres destinados a 110 adolescentes entre 13 y 17 años, donde se trataron temas como las drogas, las pandillas, valores humanos y redes sociales.



María Lourdes Mendoza y Anthony Quijije

5. PERSONAS



Inauguración de la biblioteca del colegio Josefa Mendoza de Mora. Agosto 2019

• Apoyo a escuelas:

Se han llevado a cabo distintas obras de construcción y reconstrucción en las escuelas más cercanas a nuestra planta donde estudian los hijos e hijas del personal, con un impacto en 2.152 niños y niñas de la Comunidad de Los Esteros:

- Construcción de 3 bibliotecas en las escuelas 12 de Octubre, 10 de Agosto y Josefa Mendoza de Mora, con la donación de 2.537 libros del personal de las oficinas de Zamudio y la colaboración de la Oficina de Correos de Bermeo.
- Mantenimiento y compra de material y mobiliario para la guardería San José.
- Construcción de un aula nueva en el Colegio Ramón Álvarez.
- Reconstrucción de baños, comedor y zonas comunes para los más pequeños en el Colegio Josefa Mendoza de Mora.

▶ PROGRAMAS DE SALUD:

El Servicio Médico de Conservas Isabel Ecuatoriana ha organizado y posibilitado un total de 1.803 consultas privadas para el personal y sus familias: pediatría, fisioterapia, ginecología y psicología.

- **Pediatría:** Se han realizado 703 consultas a 669 niños y niñas. También se han llevado a cabo programas de eliminación de parásitos, de vitaminas y una campaña de fluoración e higiene oral. Estos programas han tenido impacto en 800 niños y niñas.
- **Psicología:** Se han realizado un total de 121 consultas a 84 personas, 52 empleados y empleadas y 32 niños y niñas.
- **Ginecología:** Se realizaron un total de 244 consultas y 400 tests del virus de papiloma humano.
- **Fisioterapia:** Se han llevado a cabo 735 sesiones de terapia para 234 empleados y empleadas, con 1.300 tests gestionados por el servicio médico de la planta.

▶ EVENTOS SOCIALES:

- **Olimpiadas CIESA:** Se trata de una competición deportiva por equipos femeninos y masculinos compuestos por miembros de la empresa con la participación de 820 personas.
- **Limpieza de costas:** Organización de una jornada voluntaria de limpieza de las playas Tarqui y Playita Mía con la participación de 111 trabajadores y trabajadoras voluntarias quienes recogieron 136 kg de basura, de los cuales el 60% eran plásticos.
- **Competición de postales navideñas:** Organización de un concurso para los hijos e hijas del personal de CIESA. En este evento participaron un total de 603 niños y niñas de entre 5 y 12 años.



5.2.2. PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS HUMANOS A LO LARGO DE TODA LA CADENA DE CUSTODIA

La promoción y la defensa de los Derechos Humanos es una cuestión crucial y de máxima responsabilidad para GCG.

El Grupo se compromete de manera proactiva a garantizar su protección y defensa, tanto dentro de la empresa como a lo largo de toda la cadena de suministro, colaborando activamente con sus proveedores respetando los principios contenidos en el Código Ético de GCG y en la Política de Derechos Humanos del Grupo Bolton.

La Política de Derechos Humanos, publicada por Bolton Group en diciembre de 2016, define tanto los principios rectores como el compromiso del Grupo de proteger los derechos esenciales de los trabajadores, incluida la libre asociación, la diversidad y la igualdad de oportunidades, así como los derechos de las poblaciones locales. Este documento también rige el compromiso con la normativa relativa a la salud y la seguridad de todos los trabajadores y trabajadoras de las empresas del Grupo y garantiza que las condiciones de trabajo están alineadas con la legislación local y los convenios colectivos.

AUDITORÍAS INTERNAS EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS

Como parte de su compromiso con la defensa y el respeto de los Derechos Humanos, se ha realizado un proceso de interno de auditorías en las plantas de Ecuador y Marruecos.

La auditoría social es un proceso que permite a una organización evaluar su "eficacia social" (prácticas honestas, respeto a las personas y las comunidades locales, transparencia en la gestión...) y su comportamiento ético en relación con sus objetivos, de manera que pueda mejorar su impacto social. Además, es un instrumento para medir, evaluar y corregir este impacto en función de los objetivos y valores de la organización, así como para integrar de manera estructurada los diferentes componentes éticos y sociales en la gestión cotidiana de la empresa de modo que la organización reflexione y aprenda sobre

Este documento también denuncia el trabajo infantil y el trabajo forzoso y garantiza el respeto de los convenios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

GCG ha comunicado el contenido de esta política a todos sus empleados, clientes y proveedores, a través de la actualización de toda su normativa interna, la cual, a partir de septiembre de 2018, está plenamente alineada con la del Grupo Bolton.

GCG realiza auditorías documentales a todos sus proveedores homologados para verificar su compromiso con la política de defensa de los Derechos Humanos del Grupo. Esta política, junto con la normativa de derechos sociales y laborales que estipula el Convenio 188 de la OIT de Trabajadores en el Mar, está presente en los siguientes documentos de GCG:

- ▶ Política de Derechos Humanos de Grupo Bolton.
- ▶ Código de Conducta de Proveedores.
- ▶ Guía de Proveedores de Atún y productos que contengan atún.
- ▶ Código de Conducta de Buques.



Miguel Ángel Tohala / Operador de montacargas

la coherencia entre los valores que pretende construir en la sociedad y sus políticas, su forma de gestionar y su manera de hacer las cosas. En definitiva, se trata de "evaluar para mejorar".



María Gabriela Bravo / Recepcionista

En marzo de 2019, GCG desarrolló una **Lista de Verificación o Cuadro de Mando propio de Derechos Humanos**, para realizar tanto evaluaciones internas como para ser aplicado a lo largo de la cadena de suministro. Dado que actualmente no existe un estándar único que pueda utilizarse para la verificación integral de los criterios sociales y de Derechos Humanos establecidos en los principios de la Política del Grupo Bolton, se llevó cabo un estudio detallado de las principales fuentes de información. Específicamente, se utilizaron las siguientes:

- ▶ Declaración Universal de los Derechos Humanos Guía de Principios sobre Empresas y DDHH de las NNUU, Declaración de la OIT de los Derechos y Principios Fundamentales del Trabajo.
- ▶ Código de Buenas Prácticas para Pesquerías de la FAO y su Guía Eco- Label.
- ▶ SA8000: Social Accountability 8000.
- ▶ BSCI: Business Social Compliance Initiative.
- ▶ OMC: Organización Mundial del Comercio.
- ▶ SEDEX: SMETA Guía de Buenas Prácticas.
- ▶ OHSAS 18001: Seguridad y Salud en el Trabajo.

Específicas del sector:

- ▶ Compendio de Convenios sobre el Trabajo en el Mar de la OIT (Segunda Revisión, 2015).
 - Convención sobre el Trabajo Marítimo (MLC), 2006.
 - Convención sobre los Trabajadores del Mar, 2007 (ILO 188).
 - Convención sobre Marinería, OIT, 2003.
- ▶ Seafood Task Force.

A partir de este análisis, se identificaron un conjunto de nueve criterios considerados como “los criterios esenciales o más relevantes” incluidos en la gran mayoría de los Convenios de la OIT, ya incluidos en el catálogo de normas públicas y privadas para la responsabilidad social de otros sectores empresariales.



Cristian Rodríguez, José Quijije, Manuel Pérez y José Zambrano / Cuadrilla de clasificación

Sobre esta base, se diseñó **un cuestionario de auditoría compuesto por 86 ítems** con la siguiente estructura:

- ▶ Visión y estrategia
- ▶ Trabajo infantil
- ▶ Trabajo forzado
- ▶ Libertad de asociación y negociación colectiva
- ▶ Condiciones laborales
- ▶ No discriminación / No acoso
- ▶ Salud y seguridad en el trabajo
- ▶ Derechos de las comunidades locales
- ▶ Gestión de la cadena de suministro.

Esta Lista de Verificación de Derechos Humanos se aplicó en ambas auditorías de diagnóstico en las plantas de Ecuador y Marruecos.

La **evaluación de los resultados preliminares** de estas auditorías tendrá lugar a principios de 2020.

COMPROMISOS DEL GRUPO

1 Cero accidentes.

- Reducir el índice de frecuencia de accidentes.
- Reducir el índice de gravedad de accidentes.

2 Promover la igualdad de oportunidades.

- Puesta en marcha de un ambicioso Plan de Igualdad.

3 Mejorar el nivel de satisfacción de los trabajadores.

- Flexibilización de horarios para la conciliación familiar.
- Planes de formación adaptados a cada trabajador.
- Desarrollo de proyectos de educación y salud para los trabajadores y sus familias.

4 Protección de los Derechos Humanos en toda la cadena de custodia

- Realizar auditorías internas en materia de DDHH.
- Realización de auditorías a proveedores en materia de DDHH.

5 Crear valor compartido en las comunidades donde el Grupo pesca y produce.

- Implementación y apoyo a proyectos de desarrollo en temas de educación y salud.
- Organización de eventos sociales y deportivos.



Juan Carlos Mantuano y Maura Mero / Almacén



Informe
EINF 2019

A close-up photograph of a dish featuring salmon, green onions, and a piece of bread topped with black and white seeds. The image is partially obscured by a yellow vertical bar on the right side.

CON
Firme
RUMBO

6

NUTRICIÓN



“Desarrollamos productos de alta calidad para una nutrición sana y equilibrada”

Calidad y Seguridad:



101.529

análisis de histamina realizados



7.944

controles de producto terminado



6.1. RESPONSABILIDAD DE PRODUCTO: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Asegurar la calidad e inocuidad de todos los productos bajo las marcas propias o bajo las marcas blancas responsabilidad de fabricación de GCG, es absolutamente prioritario para la empresa.

GCG garantiza la calidad y seguridad alimentaria de cada uno de sus productos gracias a la selección y homologación de sus proveedores, los controles a lo largo de la cadena de suministro de sus materias primas y la actividad continua en el campo de la investigación y el desarrollo.

El proceso de fabricación cuenta con diversos puntos de control que permiten evaluar y dar seguimiento a todo el proceso de elaboración de las conservas tanto en lo que se refiere a las materias primas como al producto final. Esto se realiza a través de muestras recogidas para su análisis en laboratorio y con el cumplimiento estricto de las certificaciones de seguridad alimentaria como comentado en el punto 4.5 de este informe.

CONTROLES:

Se realizan controles generalizados en toda la cadena de producción, desde las materias primas hasta los productos terminados, con el fin de garantizar a sus consumidores productos seguros y de buena calidad.

Por otro lado, históricamente GCG ha llevado a cabo diversas investigaciones organolépticas con el objeto de monitorear la percepción sensorial que los consumidores tienen de los productos. Para ello, se ha contado con empresas externas como AINIA y también se han llevado a cabo diversas colaboraciones con el Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia.

En dichos estudios, un grupo representativo de consumidores evalúa la idoneidad de los productos basándose en una serie de atributos, tanto cualitativos como cuantitativos. Asimismo, se han realizado una serie de test ciegos (o catas a ciegas) en los que el catador desconoce qué marca de conservas de pescado está probando, de manera que quede eliminado cualquier sesgo a la hora de realizar sus valoraciones sensoriales. En estas catas, se evalúan las diferencias organolépticas de los diversos productos del mercado, pudiéndose realizar comparaciones objetivas entre marcas.

6.2 BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL PRODUCTO

En general, el pescado en conserva tiene los mismos beneficios para la salud que el pescado fresco. Se caracteriza por un **importante contenido de proteínas** y por un componente lipídico, variable según el tipo de producto.

Las grasas contenidas en el pescado en conserva son fundamentalmente ácidos grasos insaturados, siendo las grasas poliinsaturadas las predominantes. Los ácidos grasos poliinsaturados están representados principalmente por Omega-3, EPA y DHA, especialmente presentes en el pescado azul como la caballa y las sardinas. Por ello, **el consumo de este tipo de pescado puede asociarse con numerosos beneficios para la salud** reconocidos y avalados por estudios científicos públicos y por numerosas organizaciones y administraciones.

Según Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN, el consumo de pescado conlleva efectos beneficiosos para la salud, ya que aporta energía, es una fuente de proteínas de alto valor biológico y contribuye a la ingesta de nutrientes esenciales como el yodo, el selenio, el calcio y las vitaminas A y D.

Los mejillones, además de presentar Omega 3, contienen vitamina B12 y minerales como el fósforo, manganeso y selenio.



6. NUTRICIÓN

FALSOS MITOS SOBRE LAS CONSERVAS:

► CONSERVAS SIN CONSERVANTES

La palabra “conserva” podría ser engañosa, ya que en la conserva no es necesario añadir conservantes, debido a que el alimento se somete a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial durante la vida útil del producto.

Por tanto, las conservas de pescado, en sus recetas más sencillas, sólo contienen pescado adecuado para su uso, líquido de cobertura y una pizca de sal. El proceso de esterilización garantiza que se conserve correctamente, lo que lo convierte en una porción práctica de pescado listo para comer.

► MERCURIO

El mercurio es un contaminante ambiental que puede encontrarse en los alimentos debido a su presencia natural en la corteza terrestre como resultado de la actividad humana. La forma más tóxica que se puede encontrar presente en los pescados se denomina metilmercurio.

Las especies de atún utilizadas en las conservas (yellowfin y skipjack) se encuentran entre las especies que contienen un porcentaje medio de mercurio. En este sentido, GCG elabora un plan de análisis anual para garantizar que todas las materias primas cumplen con la legislación actual referente a contaminantes; específicamente con el Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

La AESAN recomienda la ingesta de 3-4 raciones de pescado por semana; procurando variar las especies entre pescados blancos y azules.



6.3 INNOVACIÓN EN PRODUCTOS Y SERVICIOS

Para GCG la innovación es un concepto clave que debe aplicarse tanto a las propiedades nutricionales de sus productos e ingredientes como al diseño de sus envases para reducir el impacto ambiental aumentando su reciclabilidad y reutilización.

Con el objetivo de crear una Política Nutricional para la empresa, se está creando un grupo de trabajo interdepartamental compuesto por los departamentos de Sostenibilidad, Calidad, Marketing e I+D. El objetivo de este grupo es elaborar una guía para establecer un único punto de vista nutricional para los productos que GCG - Bolton Food, pone a disposición de los consumidores, así como la valoración en términos nutricionales de los nuevos lanzamientos.

EN 2019 SE HAN REFORZADO LOS LANZAMIENTOS DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ISABEL:

► ISABEL SUPER NATURAL

El Atún Super Natural de ISABEL contiene una sola gota de agua. Así, garantiza el sabor más natural del atún. ISABEL Súper Natural por su propia naturaleza puede proporcionar Omega 3 así como vitaminas y minerales sin renunciar a un buen sabor.



► ISABEL LIGERO

El Atún Ligero de ISABEL contiene un 60% menos de grasa, más atún y un toque del mejor aceite de oliva. Aporta más proteínas y menos grasas, ideal para cuidarse sin renunciar al sabor del mejor atún claro en aceite.



► SARDINAS AL GRILL ISABEL

Las Sardinias al Grill ISABEL se elaboran en una de nuestras fábricas de Galicia. Son las únicas del mercado cocinadas al Grill lo que le da un sabor único y delicioso, evocando a los sabrosos espetos típicos del verano. Estas sardinias son una forma deliciosa, rápida y saludable de consumir pescado, ya que contienen todo lo bueno del pescado azul.



► LOMOS DE ATÚN AL GRILL ISABEL

Los Lomos de Atún al Grill ISABEL son seleccionados cuidadosamente a mano y cocinados al Grill en nuestra fábrica de Galicia, ofreciendo un sabor único y delicioso en sus dos variedades: aceite de oliva y pimientos. El envase alargado permite extraer fácilmente los lomos, brindando una opción rápida y saludable, ya que contienen todo lo bueno del pescado.





CON
Firme
RUMBO

7

INFORMACIÓN FISCAL

Informe
EINF 2019

La actividad del GCG contribuye al dinamismo económico de las comunidades donde tiene presencia a través del pago de impuestos, el empleo local y la contratación de proveedores.

El Grupo se encuentra organizado internamente por segmentos operativos, que son las unidades estratégicas del negocio. Las unidades estratégicas del negocio se gestionan separadamente atendiendo a las características de cada uno de los mercados, representando cada segmento una unidad estratégica geográfica distinta.

INFORMACIÓN FISCAL POR ÁREA GEOGRÁFICA EN EL EJERCICIO 2019

ÁREA GEOGRÁFICA	BENEFICIO (PÉRDIDA) DEL EJERCICIO 2019 (MILES €)
EUROPA Y ÁFRICA	(4.224)
LATAM	11.110

BENEFICIO DESPUÉS DE IMPUESTOS OBTENIDO POR ÁREA GEOGRÁFICA EN EL EJERCICIO 2019

PAÍS	GASTO (INGRESO) POR IMPUESTO DE SOCIEDADES 2019 (MILES €)
EUROPA Y ÁFRICA	(903)
LATAM	4.656

GASTO/(INGRESO) POR IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES POR ÁREA GEOGRÁFICA EN EL EJERCICIO 2019

PAÍS	IMPUESTO DE SOCIEDADES PAGADO EN 2019 (MILES €)
ECUADOR	2.850
MARRUECOS	115

GCG cumple con sus obligaciones financieras y tributarias.

Durante 2019, ninguna sociedad de GCG ha recibido ningún tipo de subvención.



CON
Firme
RUMBO

8

TABLA
ÍNDICE DE
CONTENIDOS

Informe
EINF 2019

INFORMACIÓN A REPORTAR	INDICADOR GRI	MATERIAL	REPORTADO	REFERENCIA CRUZADA	
Descripción del modelo de negocio	Entorno empresarial	102-1; 102-2; 102-3; 102-4; 102-7; 102-13	No	Sí	2.2. Modelo de negocio 2.3. Mercados productos y marcas 2.4. Posición global- Principales cifras Pág. 19-26
	Organización y estructura	102-18 a 102-19	No	Sí	2.1. Historia de la organización principales hitos 2.2. Modelo de negocio 2.5. Estructura organizativa Pág.: 18-21, 28-31
	Mercados en los que opera	102-6	No	Sí	2.3. Mercados productos y marcas Pág.: 22-25
	Objetivos y estrategias	102-15 103-1, 102-47	Sí	Sí	2.2. Modelo de negocio 2.5. Estructura organizativa 2.9. Comunicación con grupos de interés Pág.:19-21, 28-31, 38-39
	Principales factores y tendencias que pueden afectar a su evolución	102-10; 102-15	Sí	Sí	2.3. Mercados productos y marcas 2.5. Estructura organizativa 2.6. Gestión de riesgos y oportunidades Pág.: 22-25, 28-34
Descripción de las políticas	Procedimientos para la identificación, evaluación prevención y atenuación de los riesgos	102-11; 102-15, 102-16	No	Sí	2.6. Gestión de riesgos y oportunidades Pág.: 32-34
Resultados de las políticas	Indicadores clave de resultados no financieros (GRI) pertinentes respecto a la actividad empresarial concreta, y que cumplan con los criterios de comparabilidad, materialidad, relevancia y fiabilidad	102-11; 102-15	Sí	Sí	2.4. Posición global - Principales cifras Pág.: 26-27
Principales riesgos vinculados a las actividades del grupo	Relaciones comerciales	102-11, 102-15, 102-30	No	Sí	2.6. Gestión de riesgos y oportunidades Pág.: 32-34
	Productos o servicios que puedan tener efectos negativos	102-11, 102-15, 102-30	No	Sí	
	Gestión de dichos riesgos	102-11, 102-15, 102-30	No	Sí	
	Información sobre los impactos detectados, y horizonte temporal	102-11, 102-15, 102-30	No	Sí	
Enfoque de gestión	Información detallada sobre efectos actuales y previsibles de las actividades de la empresa en el medio ambiente. Procedimientos de evaluación o certificación ambiental, recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales, aplicación del principio de precaución, cantidad de provisiones y garantías para riesgos ambientales	102-11; 102-15; 307-1; 103-1; 103-2; 103-3	No	Sí	4. Producción sostenible Pág.: 76-77

8. TABLA ÍNDICE DE CONTENIDOS

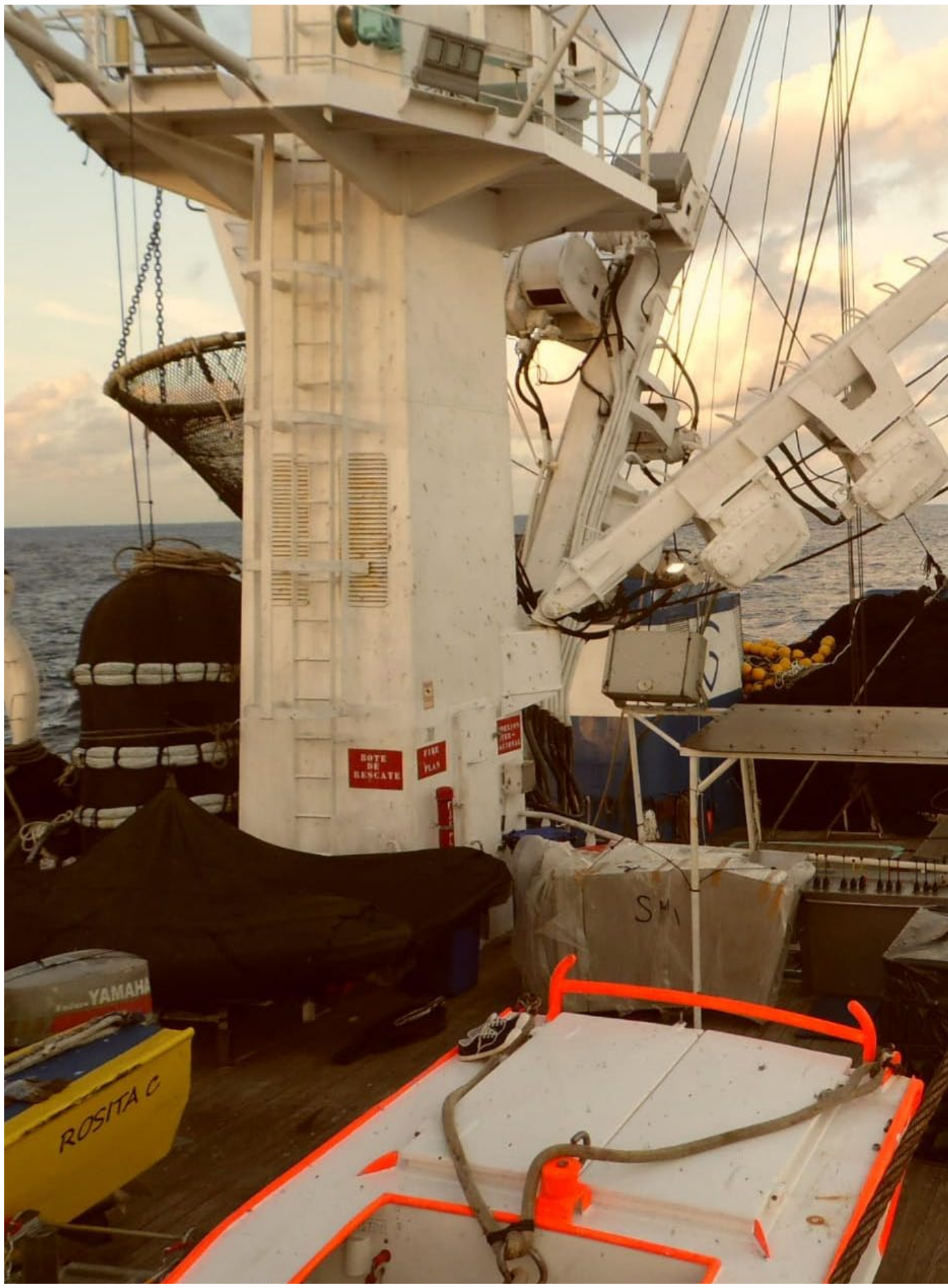
INFORMACIÓN A REPORTAR		INDICADOR GRI	MATERIAL	REPORTADO	REFERENCIA CRUZADA
Contaminación	Medidas para prevenir, reducir o reparar emisiones de carbono, ruido y contaminación lumínica	305-5; 305-7; 306-3	No	Sí	4.3. Vertidos Pág.: 87-89
Economía circular y prevención y gestión de residuos	Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, recuperación y eliminación de desechos.	306-2; 306-4	Sí	Sí	4. Producción sostenible Pág.: 77-89
	Acciones para combatir el desperdicio de alimentos	-	No	Sí	4. Producción sostenible 4.1. Gestión de residuos y su valorización 5.2. Dimensión social Pág.: 77-80, 116
Uso sostenible de recursos	Consumo de agua y suministro de agua	303-1; 303-2; 303-3 306-1; 301-1	No	Sí	4.2. Gestión de consumos Pág.: 80-81
	Consumo de materias primas y medidas adoptadas para mejorar la eficiencia en su uso	301-1; 301-2; 301-3	Sí	Sí	1. Pesca responsable y sostenible 3.7. Nuestro atún 3.8. Otras especies 4. Producción sostenible 4.2. Gestión de consumos - Packaging Pág.: 66-69, 83-86
	Consumo directo e indirecto de energía	302-1; 302-2; 302-3; 302-4; 302-5	Sí	Sí	4. Producción sostenible 4.2. Gestión de consumos Pág.: 80-86
	Uso de energías renovables	302-4; 302-1b	No	Sí	Pág.: 80-86
Cambio climático	Elementos importantes de emisiones de GEIs	305-1; 305-2; 305-3; 305-4	Sí	Sí	4. Producción sostenible 4.3. Vertidos Pág.: 87-89
	Medidas adoptadas para adaptarse a las consecuencias del cambio climático	201-2	Sí	Sí	
	Metas de reducción de GEIs a medio y largo plazo y medios	305-5	Sí	Sí	
Biodiversidad	Medidas tomadas para preservar o restaurar la biodiversidad	304-3	Sí	Sí	2.7.2. Cumplimiento normativo ambiental 3. Pesca responsable y sostenible. 4.2. Gestión de consumos - Packaging Pág.: 36, 46-73, 76-89
	Impactos causados por las actividades u operaciones en áreas protegidas	304-1; 304-2; 304-3; 304-4	Sí	Sí	4.2. Gestión de consumos - Packaging Pág.: 36
Empleo	Nº total y distribución de empleados por sexo, edad, país, clasificación profesional	102-7; 102-8; 401-1; 405-1 b)	No	Sí	5. Personas 5.2 Dimensión interna Pág.: 100-115
	Nº total y distribución de modalidades de contrato de trabajo	102-8; 401-1	No	Sí	5. Personas 5.2. Dimensión interna Pág.: 100-115
	Promedio anual de contratos indefinidos, temporales, tiempo parcial, por sexo, edad y clasificación profesional	102-8; 401-1	No	Sí	5. Personas 5.2. Dimensión interna Pág.: 100-115
	Nº despidos por sexo, edad y clasificación profesional	401-1 b) en lo relativo a despidos	No	Sí	5. Personas 5.2. Dimensión interna Pág.: 105

INFORMACIÓN A REPORTAR		INDICADOR GRI	MATERIAL	REPORTADO	REFERENCIA CRUZADA
Empleo	Remuneraciones medias y evolución desagregados por sexo, edad y clasificación profesional	102-35; 102-36; 102-37; 405-2	Sí	No	
	Brecha salarial	405-2	Sí	No	
	Remuneración de puestos de trabajo iguales o media de la sociedad	102-35; 102-36; 102-37; 405-2	Sí	No	
	Remuneración media de los consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, indemnizaciones, el pago a los sistemas de previsión de ahorro a largo plazo y cualquier otra percepción desagregada por sexo	102-35; 102-36; 102-37	Sí	No	
	Políticas de desconexión laboral	-	No	Sí	5.1. Personas Pag.: 99
	Empleados con discapacidad	405-1	No	Sí	5. Personas 5.2. Dimensión interna Pág.:115
Organización del trabajo	Organización del tiempo de trabajo	102-8; 401-2	No	Sí	5. Personas 5.1.2. Organización del tiempo de trabajo Pág.:105-107
	Número de horas de absentismo	403-2	No	Sí	5. Personas 5.1.7. Absentismo Pag.: 114
	Medidas de conciliación	401-2; 401-3	No	Sí	5. Personas 5.1.2. Organización del trabajo Pág.: 105
Salud y seguridad	Condiciones de salud y seguridad en el trabajo	403-1;	Sí	Sí	5. Personas 5.1.6. Seguridad y salud laboral Pág.: 110-113
	Accidentes de trabajo, en particular su frecuencia y gravedad	403-2	Sí	Sí	
	Enfermedades profesionales; desagregado por sexo	403-3	Sí	Sí	
Relaciones sociales	Organización del diálogo social, incluidos procedimientos para informar y consultar al personal y negociar con ellos	102-41, 402-1; 403-1	No	Sí	5.2. Dimensión interna 5.2.3. Diálogo social y relaciones laborales Pág. 106-107
	Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país	402-1	No	Sí	
	Balance de los convenios colectivos, particularmente en el campo de la salud y la seguridad en el trabajo	403-1	No	Sí	

8. TABLA ÍNDICE DE CONTENIDOS

INFORMACIÓN A REPORTAR		INDICADOR GRI	MATERIAL	REPORTADO	REFERENCIA CRUZADA
Formación	Políticas implementadas en el campo de la formación	404-2	Sí	Sí	5. Personas 5.1.4. Formación y desarrollo profesional Pág.: 107-108
	Cantidad total de horas de formación por categorías profesionales	404-1	Sí	Sí	
Accesibilidad	Accesibilidad universal de las personas con discapacidad	405-1	No	Sí	5. Personas 5.1.8. Igualdad, diversidad y accesibilidad Pág.: 114
Igualdad	Medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres	405-1	Sí	Sí	2. Quiénes somos 2.7. Ética y cumplimiento 5. Personas 5.1.8. Igualdad, diversidad y accesibilidad Pág.: 35, 114-115
	Planes de igualdad	405-1	Sí	Sí	
	Medidas adoptadas para promover el empleo	405-1	No	Sí	
	Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo	405-1	No	Sí	
	Integración y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad	405-1	No	Sí	
	Política contra todo tipo de discriminación y, en su caso, de gestión de la diversidad	406-1	Sí	Sí	
Información sobre el respeto de los Derechos Humanos	Procedimientos de diligencia debida en materia de Derechos Humanos	412-1; 412-2; 412-3	Sí	Sí	2. Quiénes somos 2.7. Cumplimiento normativo 2.7.1. Canal ético 5. Personas 5.1.8. Igualdad, diversidad y accesibilidad Pág.: 35-36, 121-123
	Prevención de los riesgos de vulneración de Derechos Humanos y, en su caso, medidas para mitigar, gestionar y reparar posibles abusos cometidos	412-1; 412-2; 412-3	Sí	Sí	
	Denuncias por casos de vulneración de Derechos Humanos	411-1	Sí	Sí	
	Promoción y cumplimiento de las disposiciones de los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo relacionadas con el respeto por la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva	407-1	Sí	Sí	
	Eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación	406-1	Sí	Sí	
	Eliminación del trabajo forzoso u obligatorio	409-1	No	Sí	
	Abolición efectiva del trabajo infantil	408-1	No	Sí	

INFORMACIÓN A REPORTAR		INDICADOR GRI	MATERIAL	REPORTADO	REFERENCIA CRUZADA
Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno	Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno	205-1; 205-2; 2015-3	Sí	Sí	2. Quiénes somos 2.6. Gestión de riesgos y oportunidades
	Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales	205-1; 205-2; 2015-3	Sí	Sí	3. Pesca 3.2. Alianzas 3.3. Certificación APR
	Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro	201-1; 415-1	No	Sí	5. Personas 5.2. Dimensión social Pág.: 32-36, 48-59, 116-118
Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible	Impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local	203-2; 204-1; 413-1	Sí	Sí	3. Pesca responsable y sostenible 3.9. Proveedores 5. Personas 5.2. Dimensión social Pág.: 70, 116-118
	Impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y en el territorio	203-2; 204-1; 413-1	Sí	Sí	
	Relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos	413-1; 413-2	No	Sí	
	Acciones de asociación o patrocinio	102-13;	No	Sí	
Subcontratación y proveedores	Inclusión en la política de compras de cuestiones sociales, de igualdad de género y ambientales	414-1; 308-1; 407-1; 409-1	Sí	Sí	3. Pesca responsable y sostenible 3.9. Proveedores 4. Producción sostenible 4.5. Seguridad alimentaria. Certificaciones y proveedores Pág.: 70, 99-100
	Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental	102-9; 414-2; 308-2	Sí	Sí	
	Sistemas de supervisión y auditorias y resultados de las mismas	102-9; 308-1; 308-2; 414-2	Sí	Sí	
Consumidores	Medidas para la salud y la seguridad de los consumidores	416-1	Sí	Sí	3. Pesca responsable y sostenible 3.10. Trazabilidad al consumidor 4.5. Seguridad alimentaria- Certificaciones y proveedores Pág.: 71, 90-93
	Sistemas de reclamación, quejas recibidas y resolución de las mismas	416-2	Sí	Sí	
Información fiscal	Beneficios obtenidos país por país	201-1	No	Sí	7. Información fiscal Pág.: 131
	Impuestos sobre beneficios pagados	201-1	No	Sí	
	Subvenciones públicas recibidas	201-4	No	Sí	





PARTNERSHIP IS OUR LEADERSHIP



CONSERVATION
INTERNATIONAL





CON *Firme* RUMBO

Edición junio 2020

Grupo Conservas Garavilla-Bolton Food;

Departamento de Desarrollo Sostenible

Tel.: 946 179 000

Diseño gráfico: Ros

www.isabel.net



CON
Firme
RUMBO

