Estado de información no financiera 2023

García Baquero

EUROPEAN QUALITY ASSURANCE ESPAÑA
EQA

Contenido

1 ACERCA DEL PRESENTE EINF 3

2 NUESTRO MODELO DE NEGOCIO 4

2.1 Una vida dedicada al queso 5

2.2 Nuestra propuesta de valor 5

2.3 Nuestras marcas 6

2.4 Nuestros premios de producto 7

2.5 Estrategia y evolución 8

2.6 Calidad, certificaciones y denominaciones 9

2.7 Innovación 11

2.8 Compromiso con la sostenibilidad 12

3 GESTIÓN DE RIESGOS 16

4 GOBIERNO CORPORATIVO 19

5 DESEMPEÑO AMBIENTAL 20

5.1 Gestión medioambiental 20

5.2 Cambio climático 21

5.4 Gestión de recursos 23

6 LAS PERSONAS EN GARCÍA BAQUERO 27

6.1 Perfil de nuestra plantilla 29

6.2 Formación y desarrollo profesional 30

6.3 Salud y seguridad laboral 31

6.4 Igualdad, diversidad e inclusión 33

6.5 Relaciones sociales 33

6.6 Remuneración y beneficios 33

7 DERECHOS HUMANOS 34

8 SOCIEDAD 34

8.1 Relaciones con el entorno 34

8.2 Cadena de suministro 36

8.3 Nuestros clientes 37

9 INFORMACIÓN FISCAL 38

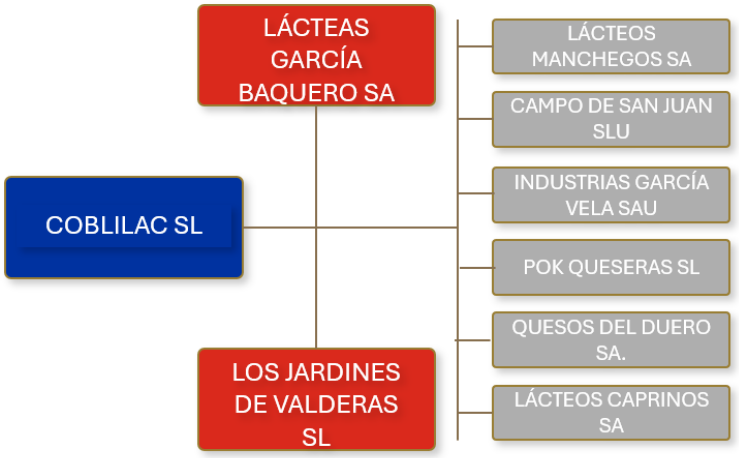
Anexo I – Matriz de trazabilidad índice de contenidos de la Ley 11/2018 - EINF 39

1 ACERCA DEL PRESENTE EINF

El presente Estado de Información no Financiera (en adelante EINF) se publica en cumplimiento de la Ley 11/2018 del 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 del 20 de julio de Auditoría de Cuentas en materia de información no financiera y diversidad.

Este documento incluye información relativa a COBLILAC, S.L. (en adelante GARCÍA BAQUERO), que actúa como sociedad holding del Grupo García Baquero, y sus sociedades dependientes.

A continuación, se muestra el diagrama societario y el número y tipo de centros e instalaciones incluidos en el alcance del presente informe.



ESTRUCTURA SOCIETARIA

Este EINF corresponde al ejercicio consolidado cuyo año fiscal va desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2023, formando parte del Informe de Gestión Consolidado de COBLILAC, S.L.

Con el fin de cumplir con las obligaciones mercantiles en materia de información no financiera en vigor, los administradores de COBLILAC, S.L. formulan el presente EINF, dando respuesta de este modo, a los aspectos y ámbitos de sostenibilidad abordados en la empresa.

Este EINF se ha preparado de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente y considerando como marco de referencia para el reporte los estándares Global Reporting Initiative (GRI). Para más información al respecto, ver la tabla del Anexo “Matriz de trazabilidad índice de contenidos de la Ley 11/2018 – EINF”, incluida en el presente informe.

SOCIEDADES INCLUÍDAS	INSTALACIONES	UBICACIONES
COBLILAC, S.L.	1 oficina comercial	Madrid, España
LOS JARDINES DE VALDERAS, S.L.	1 instalación	Alcázar de San Juan (Ciudad Real), España
LÁCTEAS GARCÍA BAQUERO, S.A.		
CAMPO SAN JUAN, S.L.U.		
LÁCTEOS MANCHEGOS, S.A.		
INDUSTRIAS GARCÍA VELA, S.A.U.		
POK QUESERA, S.L.		
QUESOS DEL DUERO, S.A.	1 instalación	Toro (Zamora), España
LÁCTEOS CAPRINOS, S.A.	1 instalación	Campillo de Arenas (Jaén), España

2 NUESTRO MODELO DE NEGOCIO

Nuestro modelo de negocio se fundamenta en una visión global y sostenible, en la que la economía circular desempeña un papel central para aportar valor tanto al producto, como al entorno rural donde desarrollamos nuestra actividad.

Trabajamos con una cadena de valor responsable, que pone interés en cuidar el medio ambiente, el bienestar animal y el impulso al desarrollo local. Para ello, seleccionamos cuidadosamente leche de origen local, obtenida de rebaños de oveja y vaca, priorizando que cuenten con certificaciones que avalan su bienestar.

Nos apoyamos en la riqueza y diversidad de los paisajes españoles para crear quesos con perfiles sensoriales únicos, que capturan la esencia de cada zona, integrando en nuestro proceso de elaboración métodos tradicionales y artesanales con fermentaciones y maduraciones lentas, que nos permiten lograr productos de alta calidad, con una textura suave y sabores intensos.

Aplicamos principios de economía circular reutilizando subproductos como el suero lácteo para la alimentación animal, y transformando los residuos orgánicos en fertilizante natural, cerrando así un ciclo productivo eficiente y comprometido con el entorno.

Este enfoque no solo asegura la trazabilidad y la sostenibilidad del proceso, sino que también fortalece la economía local y nacional, promoviendo una producción responsable y de gran valor añadido, lo que nos permite llevar nuestros productos a los cinco continentes, tanto en consumo directo, como a través de grandes distribuidores o marcas blancas.

2.1 Una vida dedicada al queso

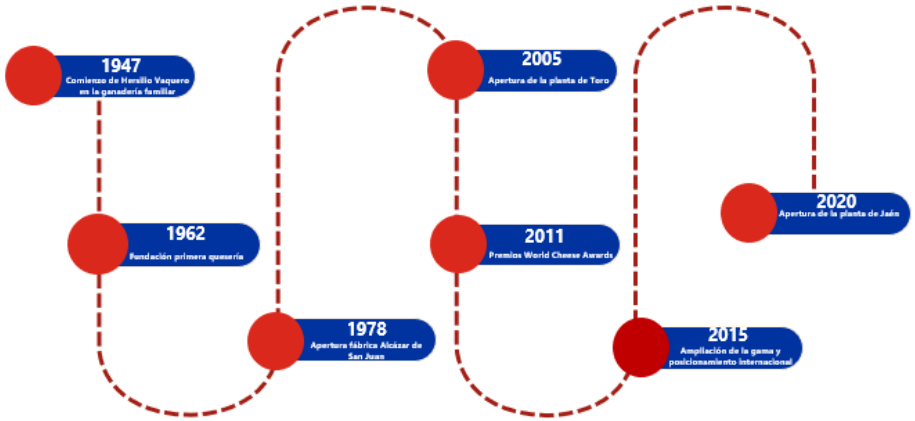
Nuestra historia comenzó en **1947** en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), cuando nuestro fundador Hersilio García Baquero, con tan solo 12 años, empezó a ordeñar vacas y repartir leche con su carruaje. Así, en **1962**, fundó una pequeña quesería artesanal en la que elaboraban siete quesos al día y los vendía de casa en casa.

Durante los **años 70**, comenzamos a viajar a Francia, Holanda y Dinamarca para adquirir conocimientos técnicos que transformaron nuestra producción y ya en **1978**, construimos una nueva fábrica con capacidad para 1.500 quesos diarios, lo que nos permitió expandirnos rápidamente por todo el país.

Con el tiempo, ampliamos nuestros centros de elaboración a zonas emblemáticas como Toro (Zamora), Campillo de Arenas (Jaén) y Palas de Rei (Lugo), siempre trabajando con leche de la más alta calidad y consiguiendo productos avalados por Denominaciones de Origen Protegida. Por ejemplo, en Zamora, los suelos calizos y las razas de oveja autóctonas como la Churra o la Castellana aportan carácter a nuestros quesos, mientras que en Galicia elaboramos variedades tan reconocidas como Tetilla o Arzúa Ulloa.

Hoy en día, la segunda y tercera generación de la familia sigue al frente de nuestro proyecto, guiada por los mismos valores de esfuerzo, calidad y compromiso con los que comenzamos esta aventura.

El legado de Hersilio sigue vivo e inspira cada paso que damos hacia la excelencia.



2.2 Nuestra propuesta de valor

En García Baquero, entendemos la excelencia como un compromiso diario con la calidad, la innovación y el respeto por nuestra tradición. Esta forma de entender nuestro trabajo nos ha llevado, una vez más, a alcanzar importantes logros durante el año 2023.

Sabemos que la calidad comienza en el origen, por eso cuidamos la materia prima, garantizamos el bienestar animal y controlamos todo el proceso productivo. Esta filosofía asegura un nivel de calidad constante en todos nuestros quesos.

A lo largo del tiempo, hemos perfeccionado un proceso único que combina leche de oveja, cabra y vaca, logrando quesos con perfiles de sabor inconfundibles: cuerpo e intensidad, notas ácidas y picantes, y una textura suave y cremosa. Esta fusión nos permite ofrecer

productos con personalidad propia y profundo respeto por las técnicas tradicionales.

Para seguir creciendo con solidez e innovación, contamos con infraestructuras propias y una política de reinversión continua.

En 2023 lideramos el proyecto Cheeseboost, dentro del PERTE Agroalimentario, con una inversión inicial de 15 millones de euros, cuyo objetivo es transformar la industria láctea mediante soluciones orientadas a la economía circular, la descarbonización, la reutilización de recursos y la sostenibilidad alimentaria.

En el aspecto medioambiental, trabajamos para reducir el consumo energético e hídrico y hemos implantado sistemas de reutilización y reciclaje en todas nuestras instalaciones.

Gracias a nuestra constancia y forma de trabajo, exportamos a más de 60 países en los cinco continentes, llevando con orgullo nuestros quesos únicos y nuestros valores a cada rincón del mundo.

2.3 Nuestras marcas

En García Baquero, disponemos de una gran variedad de productos, y continuamos innovando de forma constante para dar respuesta a las necesidades de los clientes. En noviembre de 2023, lanzamos una nueva línea de quesos que se caracterizan por tener matices que proporcionan una calidez contundente y envolvente. Esta línea incluye variedades como "Queso Añejo Reserva 12 meses" y "Gran Maestre Manchego Curado", dirigidas a consumidores que buscan una mayor intensidad en sabor.

NUEVAS VARIEDADES DE QUESOS

Queso Añejo Reserva 12: Elaborado con leche de oveja, cabra y vaca, este queso se caracteriza por sus matices dulces y afrutados, ofreciendo una textura untuosa y consistente. Es ideal para quienes buscan una mayor intensidad y complejidad de sabores en su día a día.

Gran Maestre Manchego Curado: Elaborado con leche de oveja, este queso ha sido reconocido como uno de los mejores 20 quesos del mundo en los World Championship Cheese Contest. Destaca por su potente y equilibrado sabor con un envolvente dulzor.

OTRAS DE NUESTRAS MARCAS MÁS REPRESENTATIVAS

Las marcas más representativas de nuestro porfolio son las siguientes:

- **Garcia Baquero**: Marca corporativa.
- **Cinco Lanzas**: Marca exclusiva de quesos de autor estilo tradicional con 16 meses de maduración.
- **Las Cavas**: Marca de concepto artesano de quesos que combina la tradición quesera de España y las prácticas de afinado europeas (quesos madurando sobre maderas de abeto de alta montaña).
- **Villacenteno:** Marca de Queso Manchego DOP.
- **POK**: Marca de queso tradicional de oveja de leche cruda procedente de Castilla y León.
- **Pambre**: Marca de quesos gallegos.

2.4 Nuestros premios de producto

Así en la **35ª edición de los World Cheese Awards**, celebrada en octubre de 2023 en Trondheim (Noruega), fuimos galardonados con la **Medalla de Oro por nuestro queso semicurado**, un reconocimiento internacional que refuerza nuestro compromiso con la calidad y la excelencia. Este queso, fruto de nuestra receta tradicional perfeccionada desde 1962, destaca por su textura firme pero cremosa y un sabor inconfundible que refleja nuestra experiencia y dedicación.

Además de este importante galardón, obtuvimos **seis medallas de plata y tres de bronce en la misma edición**, consolidando así nuestro liderazgo internacional en el sector quesero y reforzando nuestro compromiso con la mejora continua.

Estos galardones se suman a los siguientes premios recibidos en años anteriores:

World Championship Cheese Contest
2020: Medalla de Oro
International Cheese Awards
2011: Medalla de Oro
International Nantwitch
2011: Medalla de Oro

World Cheese Awards
2010: Medalla Super Gold
2013: Medalla de Oro
2012: Medalla de Oro
2011: Medalla de Bronce
2022: Medalla de Bronce

2009: Sabor del año 2009
2003: Accésit del Ministerio de Agricultura
2002: Cincho de Oro
2001: Accésit del Ministerio de Agricultura

World Cheese Awards
2018: Medalla de Oro

Premios Cincho de Plata
Quesos de Leche cruda de oveja curado
2022: Medalla de Plata

World cheese awards
2014: Medalla de Bronce

World Cheese Awards
2022: Medalla de Plata

World cheese awards
2021: Medalla de Plata

World Cheese Awards
2018: Medalla de Oro

Premios Cincho de Oro
2022: Medalla de Oro

World cheese awards
2021: Medalla de Bronce

World Cheese Awards
2023: Medalla de Bronce
Cata Dos Quesos
2017: Medalla de Plata

World Cheese Awards
2022: Medalla de Oro

2.5 Estrategia y evolución

Durante el ejercicio 2023, en García Baquero hemos continuado trabajando por mantener el liderazgo en el sector del queso, tanto a nivel nacional, como internacional.

Conscientes de los retos y tendencias que afectan al entorno agroalimentario, desarrollamos una planificación estratégica orientada a anticiparnos y dar respuesta a un contexto competitivo, dinámico y exigente. Para ello, mantenemos un análisis continuo interno y externo, evaluando nuestro progreso y la adecuación de nuestros planteamientos a las condiciones socioeconómicas del entorno. Este enfoque analítico nos permite adoptar decisiones informadas, alineadas con nuestros valores y orientadas a un crecimiento responsable y sostenido.

DAFO

DEBILIDADES

- Dependencia del mercado nacional.
- Riesgo de falta de relevo generacional en el sector.
- Limitación tecnológica.
- Falta de posicionamiento ESG consolidado.

AMENAZAS

- Aumento de costes energéticos y de materias.
- Cambio climático y presión hídrica.
- Regulaciones más estrictas en ESG.
- Competencia de marcas blancas y productos alternativos vegetales.
- Tensiones geopolíticas e inflación global.

FORTALEZAS

- Control de la cadena de valor.
- Certificaciones.
- Bajo impacto ambiental por proximidad.
- Liderazgo del mercado nacional.
- I+D+i.
- Identidad familiar y arraigo local.
- Flexibilidad organizativa.

OPORTUNIDADES

- Tendencia al consumo responsable y sostenible.
- Innovación en productos.
- Internacionalización en mercados premium.
- Alianzas estratégicas y economía colaborativa.

Durante este ejercicio, hemos mantenido nuestro compromiso con la **transformación digital** de los procesos productivos, apostando por tecnologías que incrementan la eficiencia, trazabilidad y seguridad alimentaria.

Alineados con nuestra contribución al entorno rural, hemos liderado el proyecto CheeseBoost, comentado anteriormente, una iniciativa de carácter estratégico que ha contribuido al desarrollo económico de zonas rurales, favoreciendo la creación de empleo y la fijación de la población en el entorno rural.

En cuanto a nuestra **estrategia internacional** continuamos centrándonos en un crecimiento sostenido centrándose en el crecimiento sostenido, reforzando nuestra presencia global y ampliando las oportunidades de comercialización de nuestros productos.

.

2.6 Calidad, certificaciones y denominaciones

En García Baquero, contamos con un robusto **sistema de calidad** basado en autocontrol, específico para nuestra organización, nuestro sector y nuestra actividad.

Conscientes de la prioridad de la seguridad de nuestros consumidores, contamos para el control de riesgos accidentales con **sistema APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), para el control de peligros físicos, químicos y/o microbiológicos. Para el control de riesgos intencionados, contamos con **sistemas de Food Defense**, que permiten identificar y mitigar posibles riesgos, desde la recepción de materias primas hasta la expedición del producto.

En ambos casos, somos auditados periódicamente por entidades externas, trabajando con diferentes estándares de calidad alimentaria que son certificados.

También estamos auditados por nuestros clientes, incluyendo **auditorías SMETA**, que evalúan nuestro desempeño en sostenibilidad.

La base de nuestro producto y principal materia prima es la leche, por ello, trabajamos preferentemente con granjas con certificado de Bienestar Animal y para garantizar su calidad, realizamos controles aleatorios en estas granjas de origen, cuyas muestras son analizadas mediante laboratorios independientes acreditados. Una vez recibida en planta, mantenemos controles exhaustivos a lo largo de todo el proceso (pruebas de inhibidores, análisis organolépticos, de acidez y de temperatura, análisis fisicoquímicos internos, etc.), controles que tienen seguimiento por nuestro propio equipo de calidad en nuestros laboratorios, que se encargan de realizar pruebas físicas y químicas y

de enviar una cisterna de muestra diaria a analizar por un laboratorio independiente externo.

Además, en García Baquero continuamos invirtiendo en tecnología e infraestructuras que revierten en los procesos de calidad, proyectos que indicamos en el apartado de innovación.

CERTIFICACIONES

En García Baquero contamos con las siguientes certificaciones:

(International Featured Standards), garantiza la seguridad y calidad de los productos alimentarios a lo largo de toda la cadena de producción, asegurando la trazabilidad, la higiene, cumplimiento legal y la inocuidad de nuestros productos. Además, esta certificación nos exige contar con un sistema de autocontrol basado en APPCC, así como realizar auditorías periódicas y una evaluación continua de proveedores. Su aplicación refuerza la confianza de distribuidores y consumidores, especialmente en mercados internacionales.

BRC (British Retail Consortium), estándar global que garantiza la seguridad alimentaria, la calidad del producto y el cumplimiento legal en la industria alimentaria. De esta forma, aseguramos un control exhaustivo de todos nuestros procesos, desde la selección de la leche, las condiciones de maduración y el envasado, hasta la limpieza de instalaciones y la formación del personal. BRC requiere una trazabilidad completa, una gestión efectiva de riesgos y la realización de auditorías periódicas, lo que lo convierte en una herramienta clave para exportar y trabajar con grandes cadenas de distribución internacionales.

Bienestar Animal, certificado que acredita que la leche de oveja utilizada en la elaboración de nuestros quesos proviene de explotaciones ganaderas donde se respetan y promueven prácticas responsables con el trato hacia los animales.

Esta certificación evalúa y garantiza el cumplimiento de criterios en torno a los cinco principios fundamentales del bienestar animal reconocidos internacionalmente:

- Libertad de hambre, sed y desnutrición.
- Libertad de incomodidad.
- Libertad de dolor, lesiones y enfermedades.
- Libertad para expresar un comportamiento normal.
- Libertad de miedo y angustia.

Kosher, certificación internacional que garantiza que nuestros productos y procesos cumplen con los estrictos requisitos establecidos por la ley dietética judía (Kashrut).

y **Halal**, que garantiza que nuestros productos procesos cumplen con los principios y requisitos establecidos por la ley islámica (Sharía) en materia alimentaria.

DENOMINACIONES

La valorización del origen y la tradición forma parte de nuestra identidad, como muestra de ello, trabajamos activamente bajo los esquemas de **Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP),** figuras reconocidas por la Unión Europea que garantizan no solo el vínculo entre el producto y

su territorio, sino también el cumplimiento de estrictos requisitos de calidad, trazabilidad y métodos de producción tradicionales.

Estas certificaciones no solo reconocen el saber hacer transmitido durante generaciones, sino que protegen el prestigio de nuestros quesos frente a imitaciones y refuerzan su valor en los mercados por la autenticidad, por la sostenibilidad del medio rural y por el respeto a la materia prima, contribuyendo al desarrollo económico y cultural de las zonas productoras.

2.7 Innovación

Desde nuestros inicios, la implementación de mejoras a través de la innovación ha sido uno de nuestros pilares fundamentales, liderando a lo largo de los años la transformación del sector y mejorando de forma constante, a través de los avances tecnológicos, nuestros propios procesos productivos.

Ya en la década de los 70, dejamos de utilizar el método tradicional para la protección del producto de inmersión del queso en tanques, y lo sustituimos por la aplicación superficial de pintura a través de maquinaria específica, que desarrollamos internamente, suponiendo este cambio un antes y un después en el sector, ya que este nuevo proceso, aportaba mejoras en la seguridad e higiene del producto, un mejor control de la maduración, mayor homogeneidad del recubrimiento y una mejor conservación. Además, como parte de este proceso, incorporamos colores diferenciadores en la pintura, para distinguir fácilmente entre variedades. Desde entonces, la diferenciación visual se ha convertido en un rasgo distintivo de nuestra marca.

Cada año destinamos recursos significativos a la mejora continua de nuestras líneas de producción, habiendo acometido durante el 2023, entre otras, las siguientes inversiones:

- Para mejorar la calidad microbiológica de la leche, incorporamos una bactofugadora.
- Incorporamos nuevas estructuras, tablas y tuberías en las Cavas.
- Implementamos mejoras en nuestro sistema de climatización.
- Instalamos un nuevo módulo de colocación.
- Instalamos una conexión de salida a una nueva sala de envasado.
- Incorporamos una nueva llenadora queso blanco pasteurizado.

Ponemos nuestro empeño en la eficiencia energética, con una fuerte apuesta por la energía fotovoltaica, instalando sistemas de autoconsumo fotovoltaico en nuestras tres principales plantas.

En la misma línea de eficiencia energética, apostamos por la automatización y el control inteligente en nuestros procesos industriales, como por ejemplo a través de sensores y sistemas de monitoreo en tiempo real que permiten optimizar el consumo energético, gestionar eficientemente las cargas eléctricas y realizar mantenimiento preventivo.

También innovamos en producto, innovando en formatos como el del queso cortado en porciones (hoy consolidado como una categoría propia en los supermercados) o el concepto de “tapas”, que ha contribuido a reforzar nuestro posicionamiento global.

2.8 Compromiso con la sostenibilidad

La sostenibilidad es para García Baquero, un compromiso integral que guía nuestras decisiones., promoviendo una cultura empresarial basada en el respeto y la protección del medio ambiente y de la sociedad.

En materia medioambiental, nuestras instalaciones principales cuentan con Autorización Ambiental Integrada (AAI) y Análisis de Riesgos Ambientales (ARA).

Trabajamos activamente para la reducción de nuestros consumos, apostando por el autoabastecimiento energético y por la optimización en cuestiones medioambientales de nuestros envases, en la línea de

nuestro objetivo de que sean 100% reciclables, compostables o reutilizables para el 2030.

Operamos desde una **perspectiva de Economía Circular**, y en ese sentido, entre otras acciones, hemos renovado nuestra colaboración con un sistema de "pooling" logístico, basado en la economía circular, que se centra en el alquiler, reutilización y compartición de plataformas logísticas, como pallets, contenedores y cajas, entre múltiples empresas a lo largo de la cadena de suministro.

Estamos fuertemente comprometidos con nuestros equipos y hemos logrado conservar un entorno familiar en el trabajo, donde lo que cuentan son las personas y la historia que hay detrás de ellas: cuidamos de nuestras personas. Para ello, dentro de nuestro **Código** de Conducta, tenemos protocolos de gestión de personas y de compromiso con los Derechos Humanos y Laborales, asegurando condiciones de trabajo justas, inclusivas y equitativas, tanto dentro de nuestra organización como en toda la cadena de suministro.

Colaboramos en la preservación de los entornos rurales, tanto mediante la conservación de las tierras a través de los rebaños (ya que trabajamos prioritariamente con ganaderías certificadas en Bienestar Animal), hasta la generación de puestos de trabajo en los entornos rurales, que permitan la continuidad de la vida activa en estos entornos.

Por último, de cara a nuestro cliente final, desarrollamos soluciones adaptadas a las necesidades de distintos colectivos, contribuyendo así a una dieta saludable y equilibrada, incluyendo para ello en nuestra gama de productos, opciones sin lactosa, reducidas en sal y bajas en

materia grasa, diseñadas para mejorar la calidad de vida de los consumidores y fomentar hábitos de consumo responsables.

La sostenibilidad, en definitiva, forma parte esencial de nuestra identidad corporativa y nos impulsa a mejorar cada día con visión de futuro y responsabilidad colectiva.

RELACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

En García Baquero, conocedores de la importancia de mantener un diálogo constante con nuestros grupos de interés, mantenemos abierta la comunicación con ellos a través de canales de diálogo, para conocer y atender, en la medida de lo posible, los temas de mayor importancia para todas las partes involucradas en nuestra actividad. Nuestros grupos de interés principales son los siguientes:

- **Empleados:** A través de una cultura empresarial inclusiva, participativa y comprometida con los valores de la igualdad, la salud y la conciliación, apostamos por un entorno de trabajo que promueva el respeto, el bienestar y las oportunidades de crecimiento profesional, trabajando por un clima laboral familiar y de cercanía.
- **Clientes:** Escuchamos activamente a la sociedad y a nuestros consumidores para dar respuesta a las necesidades de nuestros clientes y trabajar por su bienestar.
- **Proveedores:** Establecemos relaciones a largo plazo con proveedores y socios que comparten nuestros valores. Estas colaboraciones refuerzan nuestro compromiso con el desarrollo del tejido empresarial agroalimentario.
- **Comunidades locales:** Nos relacionamos de forma activa con las comunidades donde operamos, impulsando prácticas que favorezcan el desarrollo sostenible y el respeto por el entorno.
- **Sector:** Colaboramos con el ecosistema del sector para explorar nuevos canales de distribución, innovación y adaptación

a los mercados, colaborando estrechamente con otras empresas y asociaciones.

GRUPO DE INTERÉS	CANALES DE DIÁLOGO	ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN
INTERNOS		
Empleados	Contacto directo con Dirección, RR.HH., superiores directos, correo electrónico, canal de denuncias	Condiciones laborales justas, no discriminación, bienestar laboral, retención del talento, cumplimiento
EXTERNOS		
Clientes	Visitas comerciales, ferias sectoriales, web corporativa, redes sociales, correo electrónico, atención telefónica, canal de denuncias	Atención profesional personalizada para asesoramiento, servicio, calidad, innovación y seguridad del producto
Proveedores	Ferias, web corporativa, correo electrónico, canal de denuncias	Asegurar el suministro y cumplimiento
Comunidades locales	Eventos, portal de noticias, redes sociales, web corporativa	Difundir la marca de empresa líder, responsable, y la generación de valor
Sector	Participación en asociaciones sectoriales, canales digitales corporativos, relaciones institucionales, ferias, etc.	Presencia institucional y participación activa, innovación, contenidos especializados, reuniones institucionales

ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

Con el objetivo de identificar los temas más relevantes en cuanto a sostenibilidad, para la gestión y el éxito a largo plazo de García Baquero, hemos llevado a cabo durante el ejercicio 2023, un análisis de los temas materiales aplicando la siguiente metodología: análisis preliminar de las prácticas en el sector, impactos e iniciativas de otras organizaciones del sector en materia de sostenibilidad y la identificación de asuntos clave conforme a estándares internacionales de referencia (SASB, MSCI y GRI) en su enfoque sectorial.

TEMAS MATERIALES

Medio Ambiente	Capital social	Capital humano	Modelo de negocio e innovación
Emisiones de GEI	Relaciones con la comunidad	Prácticas laborales	Seguridad y salud alimentaria
Calidad del aire	Privacidad del cliente	Salud y Seguridad de los empleados	Resiliencia del modelo del negocio
Gestión de la energía	Bienestar del cliente	Igualdad, diversidad e inclusión	Marketing Responsable
Gestión del agua	Acceso y asequibilidad	Formación de Empleados	Gestión responsable de la Cadena de Valor
Economía Circular	Calidad y seguridad de los productos	Conciliación	Innovación
Bienestar Animal	Práctica de venta y etiquetado de productos	Atracción y retención de talento	Ciberseguridad y gestión de la seguridad
Residuos			Gobernanza transparente y negocios éticos
Biodiversidad			

Asuntos materiales
Otros asuntos considerados en el análisis

3 GESTIÓN DE RIESGOS

La identificación y evaluación de riesgos constituye un componente esencial en la operativa diaria de nuestra compañía. En función de las necesidades detectadas, se implementan medidas y acciones específicas, consensuadas con los responsables de cada área, con el objetivo de mitigar los riesgos identificados y potenciar las oportunidades. En lo que respecta a los riesgos medioambientales, tanto en Campo de San Juan como en Quesos del Duero, disponemos de **Análisis de Riesgos Ambientales** específicos que nos permiten una gestión proactiva y rigurosa de los mismos. Asimismo, la compañía ha desarrollado la siguiente matriz de riesgos e impactos, alineada con sus temas materiales prioritarios:

	Tema material	Riesgo	Impacto	Propuesta de herramientas de gestión[1]	Propuesta de herramientas de mitigación[2]
BUEN GOBIERNO	Innovación	•Estancamiento en procesos •Desfase frente a la competencia	•Falta de profesionales •Pérdida de cuota de mercado •Baja productividad	•Programas de innovación sectorial •Departamentos I+D+i •Colaboración con universidades	•Implantación de nuevos procesos productivos •Automatización de procesos productivos
	Seguridad y salud alimentaria	•Contaminación cruzada •Fallos en cadena de frío	•Retirada de lotes •Multas regulatorias	•Sistemas APPCC •Protocolos de auditoría interna	•Controles sanitarios continuos •Digitalización del monitoreo de frío
	Gobernanza transparente	•Falta de mecanismos de control interno •Corrupción o malas prácticas	•Sanciones legales •Daño reputacional	•Código ético •Comités de auditoría compliance •Comité de Compliance	•Canal de denuncias interno •Políticas anticorrupción y de transparencia
	Negocios éticos	•Relaciones con proveedores poco éticos •Sobornos o conflictos de interés	•Procesos legales •Daño reputacional	•Evaluación ética y sostenible de proveedores •Declaraciones de conflicto de interés	•Cláusulas éticas y sostenibles en contratos •Formación anticorrupción

[1] Estas herramientas son recomendaciones en base al sector y solo algunas de ellas han sido implantadas por García Baquero

[2] Estas acciones de mitigación son recomendaciones en base al sector y solo algunas de ellas han sido implantadas por García Baquero

	Tema material	Riesgo	Impacto	Propuesta de herramientas de gestión[1]	Propuesta de herramientas de mitigación[2]
MEDIO AMBIENTE	Emisiones de GEI	•Cambios regulatorios sobre emisiones •Penalizaciones derivadas de la Huella de Carbono	•Pérdida de acceso a mercados sostenibles •Multas y sanciones •Pérdida reputacional	•Cálculo de la Huella de Carbono •Plan de reducción de Huella de Carbono	•Uso de energías renovables en plantas •Proveedores locales •Mejora de procesos
	Gestión de la energía	•Dependencia de fuentes fósiles •Aumento del precio de la energía •Incremento de la Huella de Carbono	•Reducción del margen de beneficio •Pérdida reputacional •Pérdida de competencia en mercados sostenibles	•Implantación de un sistema de gestión de la energía ISO 50.001 •Auditorías energéticas internas	•Instalación de paneles solares •Mejora de eficiencia energética en maquinaria
	Economía circular	•Generación excesiva de residuo •Baja valorización de subproductos	•Costes de gestión de residuos •Imagen ambiental negativa •Incremento de costes	•Política de Economía Circular •Análisis de ciclo de vida (ACV) •Sistemas de trazabilidad de residuos	•Valorización del suero lácteo •Reducción y reciclaje de envases
	Agua	•Escasez de agua por sequías o estrés hídrico en la zona de operación •Uso intensivo del recurso en zonas sensibles o en conflicto •Endurecimiento de normas de vertido o uso industrial •Fallos en infraestructuras hídricas (fugas, ineficiencias internas)	•Disminución de disponibilidad de agua para procesos productivos •Sobreexplotación de acuíferos y presión sobre fuentes locales •Conflicto social o comunitario y pérdida de legitimidad ante consumidores y stakeholders •Sanciones o necesidad de invertir en infraestructura •Aumento del consumo, mayores emisiones y mayor volumen de efluentes contaminantes	•Evaluación de huella hídrica (ISO 14046) •Contadores inteligentes •Auditorías internas y externas •Monitorización periódica de parámetros de vertido	•Reutilización de aguas grises tratadas y captación de agua de lluvia •Mejora de eficiencia en procesos y tratamiento del agua •Estrategias de transparencia y diálogo con comunidades locales •Mantenimiento preventivo
	Bienestar Animal	•Peor calidad del producto final por falta de bienestar animal •Falta de cumplimiento de estándares comunes en proveedores •Críticas de clientes u organizaciones	•Riesgo reputacional •Pérdida de certificaciones •Pérdida de calidad en el producto final	•Certificaciones de Bienestar Animal •Auditorías a granjas proveedoras •Códigos de conducta animal	•Acuerdos con ganaderos certificados •Formación continua a proveedores

	Tema material	Riesgo	Impacto	Propuesta de herramientas de gestión[1]	Propuesta de herramientas de mitigación[2]
SOCIAL	Relaciones con la comunidad	•Desvinculación del entorno local •Falta de apoyo social	•Rechazo comunitario •Obstáculos en producción	•Planes de acción social •Encuestas de percepción comunitaria	•Programas educativos en zonas rurales •Alianzas con asociaciones locales
	Calidad y seguridad de los productos	•Fallos en el control de calidad •Rechazo de productos en mercados	•Financiero por devoluciones •Financiero por sanciones •Daño reputacional	•Certificaciones IFS y BRC •Sistemas APPCC	•Controles reforzados en planta •Trazabilidad integral del producto •Auditorías aleatorias de calidad
	Salud y seguridad de los empleados	•Accidentes •Clima laboral deficiente	•Bajas laborales •Costes por siniestralidad	•Plan de prevención de riesgos laborales •Formación periódica en PRL •Implantación de Sistema de Seguridad y Salud ISO 45.001	•Mejora de las condiciones del lugar de trabajo •Incentivos a la seguridad laboral
	Atracción y retención de talento	•Condiciones del sector poco atractivas •Falta de relevo generacional en ganadería •Alta rotación de personal •Falta de profesionales	•Dificultad de mantener operaciones estables •Pérdida de know-how	•Reconversión del sector •Mejora de condiciones •Planes de carrera profesional •Convenios con escuelas agrarias	•Producción adaptada a las necesidades sociales •Programas de formación dual •Mejora de condiciones vitales en zonas rurales
	Seguridad y salud alimentaria	•Contaminación cruzada •Fallos en cadena de frío	•Retirada de lotes •Multas regulatorias	•Sistemas APPCC •Protocolos de auditoría interna	•Controles sanitarios continuos •Digitalización del monitoreo de frío

4 GOBIERNO CORPORATIVO

García Baquero cuenta con dos Administradores de todas las sociedades, un hombre y una mujer, ambos con posiciones de Alta Dirección. Las decisiones relevantes de gestión y representación requieren la actuación conjunta de ambos, promoviendo así una gobernanza compartida y un mayor control interno. Los dos administradores ejercen igualmente como apoderados solidarios, lo cual les otorga facultades de representación ante terceros.

No se reporta la remuneración media de los miembros de la Alta Dirección, por cuestiones de confidencialidad. No obstante, cabe destacar que ambos miembros del Grupo cobran salarios equitativos, perteneciendo cada uno a la Dirección de diferentes sociedades del Grupo.

Nuestro sistema de cumplimiento se articula en torno a nuestro **Código de Conducta**, este, es una declaración de principios aplicable a todos los empleados de la empresa, que refleja el compromiso con nuestras normas éticas y de transparencia en el desarrollo de nuestras funciones, así como en nuestras relaciones internas y externas (con clientes y con proveedores), garantizando la transparencia en nuestra organización.

Como políticas, procesos o directrices a resaltar dentro del Código de Conducta, encontramos las siguientes:

- Política anticorrupción.
- Política de calidad.
- Código de conducta del proveedor.
- Directrices para la gestión de conflictos de intereses.
- Directrices para la gestión de la información relevante.
- Principios básicos en materia de Derechos Humanos.
- Directrices para la gestión de la discriminación y el acoso.
- Otras directrices en materia de conducta ética, gestión de conflictos, seguridad y salud, sanciones por la violación del Código de Conducta, etc.

En García Baquero, contamos también con un **Comité de Responsabilidad Corporativa**, cuya función es velar constantemente por el desarrollo y cumplimiento del Código de Conducta, teniendo potestad total en la resolución de conflictos o situaciones de incertidumbre que se pudieran producir en la empresa.

No se dispone de medidas formalizadas para luchar contra el blanqueo de capitales, debido a que la compañía no considera que sea uno de los riesgos prioritarios a los que se enfrenta la actividad.

En García Baquero contamos con un **Canal de Denuncias** disponible en nuestra página web, para empleados, contratistas, proveedores y en general para cualquier otra parte relacionada con la empresa que quiera reportar una conducta indebida. Cabe destacar que, durante 2023, no se han recibido a través del canal de denuncias ninguna denuncia en materia de vulneración de DDHH (Derechos Humanos), acoso, discriminación o corrupción (igual que en el ejercicio anterior).

5 DESEMPEÑO AMBIENTAL

5.1 Gestión medioambiental

En García Baquero, continuamos con el propósito de mantener e incrementar la integración de criterios ambientales en todas las fases de nuestra actividad industrial.

Tenemos implementadas medidas orientadas a reducir el consumo de energía y agua, así como la minimización de residuos, mediante sistemas de reciclaje y reutilización. A lo largo de 2023, también impulsamos el uso de envases con mayor porcentaje de producto reciclado y reciclables, contribuyendo así en mayor medida a la economía circular.

Durante el año 2023, hemos continuado con el cálculo de nuestra Huella de Carbono (HCO), análisis que un año más nos ha permitido identificar nuestras principales fuentes de emisión, con el objetivo de definir en el corto, medio y largo plazo, metas voluntarias de reducción alineadas con los compromisos ambientales globales.

Nuestras plantas principales cuentan con las correspondientes **Autorizaciones Ambientales Integradas (AAI),** en las que se definen los límites legales de impacto por vector ambiental, así como las obligaciones de seguimiento y revisión periódica por parte de autoridades competentes. De forma complementaria, realizamos Análisis de Riesgos Ambientales para identificar y controlar posibles amenazas al entorno, a partir de los cuales se han establecido las garantías ambientales exigidas por la normativa vigente. Estas garantías aseguran la disponibilidad de recursos económicos suficientes para hacer frente a potenciales daños medioambientales asociados a nuestra actividad. Por otra parte, disponemos de una póliza de responsabilidad civil con cobertura por contaminación y limpieza, y de una póliza con cobertura a todo riesgo medioambiental.

Aunque actualmente no disponemos de un sistema de gestión ambiental certificado, trabajamos bajo un enfoque operativo que prioriza la economía circular, especialmente en la valoración de subproductos del proceso quesero. En concreto, reutilizamos el suero lácteo, generado de forma natural durante la coagulación de la leche, y lo transformamos en lactosuero en polvo que posteriormente se emplea como suplemento alimenticio para los animales productores de nuestra leche, lo que contribuye tanto a cerrar el ciclo productivo como a prevenir el **desperdicio alimentario**.

Además de este aprovechamiento, revalorizamos las cortezas de queso, tradicionalmente consideradas residuos, reconvirtiéndolas en

alimento destinado a la nutrición animal, reduciendo el volumen de residuos orgánicos generados.

En lo que refiere a la protección de la biodiversidad, nuestras instalaciones se ubican en entornos industriales sin impacto directo sobre espacios naturales protegidos. No obstante, por su cercanía a áreas de alto valor ecológico —como Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA), Lugares de Interés Comunitario (LIC) o humedales catalogados— aplicamos rigurosamente el **principio de precaución**. Este enfoque nos permite anticipar posibles impactos negativos, mediante evaluaciones preventivas y la adopción de medidas de minimización del impacto ecológico.

En línea con este principio, llevamos a cabo diagnósticos ambientales específicos, con el fin de detectar y mitigar los riesgos asociados a nuestra actividad industrial. Estos riesgos están identificados en nuestros **Análisis de Riesgos Ambientales**, y para prevenir sus efectos, contamos con una infraestructura técnica adecuada, con sistemas propios de depuración, almacenamiento seguro en cubetos, redes separativas de saneamiento, soleras impermeables, planes de emergencia y mantenimiento preventivo, además de formación técnica especializada para nuestro personal.

Asimismo, evaluamos escenarios accidentales mediante herramientas como el Índice de Daño Medioambiental (IDM) y el modelo MORA, que nos permiten anticipar impactos y planificar medidas correctoras o actuaciones de restauración ecológica, en caso de incidente.

Todas estas acciones están alineadas con los principios de sostenibilidad, conservación de la biodiversidad y prevención ambiental, tal y como establece la legislación vigente y los compromisos voluntarios asumidos por nuestra organización.

5.2 Cambio climático

En García Baquero impulsamos acciones orientadas a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y a una gestión responsable de los recursos energéticos. Calculamos el Alcance 1 y 2 de nuestra huella de carbono, para establecer nuestra estrategia y objetivos de reducción a corto, medio y largo plazo (todavía no establecidos formalmente), lo que nos ha permitido disminuir nuestras emisiones durante el año 2023, respecto a las del 2022.

EMISIONES GENERADAS (Tn CO2e)	2023	2022
EMISIONES DIRECTAS. ALCANCE 1	**15.058,18**	15.216,96
Emisiones derivadas de fuentes móviles	1.197,72	1.244,72
Emisiones derivadas de fuentes fijas	13.860,46	13.972,23
Emisiones derivadas de recargas extintores	0,00	0,01
EMISIONES INDIRECTAS (CONSUMO DE ELECTRICIDAD). ALCANCE 2	**8.328,16**	**9.991,23**
EMISIONES TOTALES	**23.386,34**	**25.208,19**

5.3 Contaminación

En nuestras instalaciones trabajamos activamente para minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad, por lo que tenemos implantadas medidas preventivas, correctoras y de control, que nos ayudan a la gestión eficaz de diferentes **vectores de contaminación**, tales como emisiones atmosféricas de monóxido de carbono (CO), óxido de nitrógeno (NOx), dióxido de azufre (SO_2), ruido, olores y otras emisiones no climáticas, como la vibración o la contaminación lumínica.

Indicar, que todas estas emisiones emitidas a la atmósfera durante el ejercicio de nuestra actividad proceden de calderas de vapor alimentadas por gas natural, lo que supone una menor emisión de CO_2, la reducción casi total de SO_2 (ya que el gas natural prácticamente no contiene azufre) y una menor emisión de NOx.

Estos focos emisores están equipados con accesos para la realización de mediciones, que llevamos a cabo anualmente a través de Organismos de Control Autorizados, controlando parámetros como CO, NOx y el SO_2, conforme a lo establecido en nuestras Autorizaciones Ambientales Integradas.

En cuanto a los sistemas de refrigeración industrial, empleamos exclusivamente amoniaco, que presenta un índice de agotamiento de ozono y un potencial de calentamiento atmosférico nulos, lo que los convierte en una opción ambientalmente respetuosa y alineada con las mejores técnicas disponibles en el sector.

Para la **gestión del ruido**, contamos con un plan integrado en nuestro sistema de gestión ambiental que contempla la elección de maquinaria de bajo nivel sonoro, aislamiento acústico de los equipos, realización de controles periódicos en el perímetro de nuestras instalaciones y protocolos de respuesta ante incidencias.

En cuanto a la **prevención de emisiones odoríferas**, desarrollamos la mayoría de nuestros procesos en equipos cerrados o en condiciones controladas, minimizando así significativamente la generación de olores. También disponemos de un plan de gestión de olores que incluye protocolos de monitorización, actuación y respuesta ante cualquier incidente o queja relacionada.

Por último, indicar que **no generamos emisiones significativas de partículas ni de compuestos orgánicos volátiles**, pues nuestros procesos productivos no implican combustión directa de materiales ni uso intensivo de disolventes, no produciéndose tampoco, vibraciones industriales relevantes, ni focos de contaminación lumínica que puedan afectar al entorno o a receptores sensibles.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN

En García Baquero, contamos con los procedimientos y medios técnicos necesarios para una actuación eficaz en caso de vertidos accidentales, incluyendo aquellos aspectos para el control de vertidos y la corrección del foco, prevención de la transferencia de contaminación a otros medios, y medidas posteriores de descontaminación e información, poniendo especial atención en identificar los focos potenciales de vertido que pudieran afectar a aguas pluviales o suelos sin protección. De esta manera:

- Contamos con sistemas automáticos para el seguimiento y control del proceso, que supervisan los parámetros clave ante posibles funcionamientos anómalos, así como durante los arranques y paradas. Además, quedan registradas todas las anomalías detectadas y las acciones correctivas realizadas.
- La gestión y el transporte interno de residuos son acciones realizadas por personal debidamente formado y autorizado, que cuenta con los medios técnicos necesarios para garantizar, ante cualquier eventualidad, una actuación adecuada.
- Disponemos de un stock suficiente de medios materiales para la prevención y control de la contaminación, que incluye, entre otros, el equipamiento necesario para el cambio de filtros, el mantenimiento de sistemas de depuración, la contención y corrección de derrames y los medios de protección adecuados.
- Contamos con un protocolo de mantenimiento preventivo para todos los sistemas de depuración, corrección y prevención de emisiones, vertidos y derrames, con el objetivo de minimizar al máximo la aparición de situaciones derivadas de un mal funcionamiento.
- Durante las paradas para la realización de trabajos de mantenimiento y limpieza del centro productivo, contemplamos las medidas correctoras adecuadas, asegurando el cumplimiento de las prescripciones sobre control y seguimiento de vertidos de las instalaciones.

Confirmar que, a lo largo del año 2023, no hemos tenido situaciones de emergencia ambiental, ni afección a la biodiversidad, ni multas, ni sanciones relacionadas con daños al medio ambiente (al igual que en el ejercicio anterior).

5.4 Gestión de recursos

GESTIÓN DE LA ENERGÍA

En materia de gestión energética, desde año 2020, hemos sustituido el modelo basado en gas por un sistema de autoabastecimiento mediante plantas de autogeneración fotovoltaica, lo que ha supuesto un avance significativo hacia un consumo eléctrico más sostenible.

Por otro lado, en 2022 realizamos la instalación de paneles fotovoltaicos en nuestras tres plantas principales.

Nuestra planta de Alcázar de San Juan, además, opera como una instalación de cogeneración, lo que permite generar simultáneamente vapor —a través de cuatro calderas— y electricidad, prestando servicio tanto a empresas del Grupo como a clientes externos.

A continuación, indicamos, algunas de las medidas de ahorro y eficiencia energética que tenemos implantadas:

- Sistemas de iluminación de bajo consumo.
- Cogeneración para producción de energía eléctrica y calor útil.
- Recuperación de calor en las operaciones de tratamiento térmico de la leche.
- Aumento de la eficiencia energética de las calderas por economizadores.
- Medición y control de gasto de energía térmica y eléctrica.
- Disposición de variadores de frecuencia y arrancadores suaves controlados por autómatas programables en los diferentes receptores eléctricos.
- Control del consumo de energía por zonas mediante un analizador de redes.
- Control del consumo de energía térmica mediante contadores de agua, gas y vapor.
- Empleo de sistemas de precompresión de vapor en los evaporadores.
- Optimización de consumo en la planta de aire comprimido.
- Planificación de actividades para el aprovechamiento de la luz diurna.
- Aislamiento en redes de fluidos térmicos, cubiertas y cerramientos.

De esta manera, nuestros consumos energéticos de combustibles y electricidad durante el 2023 se han reducido respecto al 2022 y han sido los siguientes:

Consumos energéticos	2023	2022
COMBUSTIBLES (GJ)		
Gas Natural	263.083,26	264.917,71
Diesel	24.909,58	25.847,57
TOTAL	**287.992,85**	**290.765,27**
ELECTRICIDAD (GJ)		
Consumo de electricidad procedente de fuentes NO renovables	120.407,15	132.465,66
Consumo de electricidad procedente de fuentes renovables	28.767,33	11.192,63
Porcentaje de electricidad procedente de fuentes renovables	19,28	7,79
Consumo total de energía eléctrica	**149.174,48**	**143.658,29**

GESTIÓN DEL AGUA

El agua es un recurso esencial, y en García Baquero la utilizamos durante la elaboración del queso en diversos procesos, como por ejemplo el ajuste de la concentración de sólidos en la leche, la preparación de soluciones como el cuajo, el mantenimiento de la leche y el queso a una temperatura adecuada para la pasteurización, coagulación y maduración, o para baños de salmuera refrigerados.

También, utilizamos el agua para para limpiar equipos y superficies, así como la limpieza del interior de los equipos, a través de sistemas automáticos.

Por todo ello, en García Baquero trabajamos de forma continua para optimizar su uso, reducir el consumo y mejorar la eficiencia en todos nuestros procesos productivos.

En este contexto, contamos con un Plan de Minimización del Consumo de Agua que incluye las siguientes líneas de actuación:

- Ajuste del caudal de agua a las necesidades de consumo de cada operación.
- Establecimiento de las condiciones óptimas de proceso.
- Instalación de válvulas que permitan la regulación del caudal.
- Instalación de sistemas de cierre sectorizado de la red de agua.
- Calidad de agua adecuada a cada operación.
- Sistemas automáticos de cierre en los puntos de agua.
- Mantenimiento adecuado de las instalaciones.
- Recuperación de salmueras para su reutilización.
- Registro y contraste histórico del consumo de agua.

Así, hemos conseguido reducir durante el 2023 los consumos totales frente al año 2022, como se muestra a continuación:

ASPECTO	Agua 2023 en m³	Agua 2022 en m3
Agua RED municipal extraída del medio	496.695,00	465.163,00
Agua POZO extraída del medio	470.074,00	511.071,00
Agua RECICLADA extraída del medio	0,00	0,00
% RECICLADA utilizada respecto al total	0,00	0,00
Volumen de agua consumida durante el proceso productivo o incorporada en el producto	322.256,33	325.411,00
Volumen de agua vertida	644.512,67	650.823,00
Total Agua utilizada (extracción del medio)	**966.769,00**	**976.234,00**

Indicar, que en nuestras plantas contamos con red separativa de aguas diferenciando entre pluviales, sanitarias y de proceso, realizándose la depuración de las aguas previo a su vertido.

ECONOMÍA CIRCULAR

Comprometidos con los principios de la economía circular, aplicamos criterios de reducción, reutilización y reciclaje a lo largo de todos nuestros procesos productivos, con el objetivo de disminuir la generación de residuos no valorizables y fomentar prácticas sostenibles.

En este sentido, nos hemos fijado como objetivo para el 2030 que nuestros envases plásticos sean 100% reciclables, compostables o reutilizables, siendo actualmente, los utilizados para nuestras cuñas y lonchas, 100% reciclables y compuestos en un 74% de material reciclado. También aplicamos la economía circular a otras fases del proceso, como la aplicación de la economía circular en el cartón del proceso logístico.

Las materias primas con las que trabajamos —principalmente leche, sal y recubrimientos— así como los materiales auxiliares, son gestionados con un enfoque de eficiencia y sostenibilidad, priorizando su reutilización siempre que es posible.

Materia Prima	2023	2022
Leche (m³)	**248.923.565,00**	**225.219,11**
Sal (Tn)	**1.028,00**	**886,00**
Recubrimientos del queso (Tn)	**983,40**	**954,68**
Plástico (Tn)	**194,20**	**207,24**
Papel y Cartón (Tn)	**133,10**	**135,62**
Madera (Tn)	**22, 88**	**47,72**

Colaboramos activamente con el sistema nacional de reciclaje y estamos adheridos a ECOEMBES, garantizando así tanto a nuestros clientes, como a los distribuidores y consumidores finales, que los envases utilizados para la comercialización de nuestros productos se

gestionan de forma responsable, contribuyendo a la economía circular y a la protección del medio ambiente.

Nuestros residuos son debidamente gestionados y recogidos por gestores autorizados.

Durante el desarrollo de nuestra actividad:

- Los residuos generados se segregan adecuadamente por categorías, evitando su mezcla, y se almacenan en un almacén de residuos peligrosos, debidamente envasados y etiquetados.
- Los residuos peligrosos no quedan almacenados por un tiempo superior a seis meses.
- Registramos y guardamos en archivo la documentación relativa a la gestión de residuos, realizando un control y seguimiento de:
  - Cantidad de los residuos generados.
  - Naturaleza e identificación.
  - Operaciones y tratamientos realizados, y fechas de los mismos
  - Fechas de generación y cesión.
  - Frecuencias de recogida y medio de transporte.
- Implementamos medidas para mejorar la eficiencia de uso:
  - Reducción espesor de envases.
  - Reutilización de subproductos (suero lácteo y cortezas).

En cuanto a la gestión de los residuos biológicos de laboratorio generados durante los procesos de análisis, son tratados conforme a protocolos especializados.

Los residuos sólidos los gestionamos mediante esterilización en autoclave, garantizando la eliminación de agentes biológicos, mientras que los residuos líquidos son sometidos a desactivación con hipoclorito, seguidos de su eliminación controlada mediante la red de saneamiento o en contenedores urbanos autorizados.

A continuación, exponemos los residuos generados durante el año 2023 y si han sido valorizados o llevados a vertedero (al igual que el año anterior, no hemos tratado ninguno de nuestros residuos con incineración):

RESIDUOS (Tn)	TOTAL GENERADO 2023	TOTAL GENERADO 2022	Cantidad a vertedero 2023	Cantidad a vertedero 2022	Cantidad valorizada 2023	Cantidad valorizada 2022
No peligrosos	5.328,74	5.702,46	0,00	0,00	5.328,74	5.702,46
Peligrosos	1,71	26,40	0,04	0,05	1,67	26,35
TOTAL	**5.330,45**	**5.728,86**	**0,04**	**0,05**	**5.330,41**	**5.728,81**

6 LAS PERSONAS EN GARCÍA BAQUERO

Las personas son el motor de nuestra actividad, conscientes de ello, nuestra política de gestión de personas se fundamenta en el respeto a la dignidad individual, los derechos fundamentales y la promoción del desarrollo profesional en un entorno legal, ético y seguro.

Para garantizarlo, recogemos todas las políticas de gestión de estas en nuestro Código de Conducta, donde quedan reflejados, entre otros, los siguientes procedimientos:

- Seguridad y salud.
- No discriminación y acoso.
- Plan de acogida.
- Igualdad.
- Derechos fundamentales.
- Contratación, gestión de conflictos, etc.

Estos procedimientos, nos permiten obrar en base a los principios de legalidad, salud y seguridad laboral, libertad sindical, igualdad de oportunidades e inviolabilidad personal.

También nuestro sistema de Food Defense recoge protocolos referidos a las personas que conforman García Baquero, tales como protocolos de identificación de las personas trabajadoras, acceso a nuestras instalaciones, formación obligatoria, etc.

Mediante estos instrumentos, articulamos los principios que sustentan nuestro compromiso con los derechos laborales, la igualdad de oportunidades, la salud y la seguridad en el entorno laboral y el impulso al desarrollo profesional de todas las personas que integran nuestro equipo.

Además, estamos sometidos por algunos de nuestros clientes a auditorías SMETA —una metodología ética desarrollada por SEDEX— que permiten analizar nuestro desempeño en sostenibilidad social, valorando aspectos como el cumplimiento de las normas laborales, la salud y la seguridad en el trabajo, y el respeto a los Derechos Humanos.

Desde el área de Recursos Humanos impulsamos un entorno de trabajo inclusivo, diverso y sostenible, promoviendo la conciliación y la formación continua, adaptándonos así a las expectativas de las nuevas generaciones, que valoran estos modelos de trabajo y contribuyendo también a unos adecuados niveles de calidad de vida para todos nuestros equipos.

Disponemos de un procedimiento de *onboarding* para asegurar una experiencia de integración adecuada, proporcionando un Manual de Bienvenida (complementado con un protocolo de Gestión de Conflictos), que incluye:

- Los protocolos para la información sobre las normas higiénicas que se deben cumplir en las instalaciones de producción y almacén por los manipuladores de alimentos, mantenimiento, visitantes o personal de empresas subcontratadas.
- Curso de Manipulación de Alimentos.
- Formación PRL.
- Identificación del puesto de trabajo.
- Información sobre protocolos (Food Defense, Identificación de personal interno, etc.).

En García Baquero, a través de nuestro **sistema de evaluación del desempeño**, evaluamos y gestionamos el talento de forma imparcial, con el fin de valorar el rendimiento individual de la plantilla, detectar áreas de mejora, identificar potenciales de desarrollo y establecer planes de acción y formación.

Para fomentar la **conciliación**, desarrollamos diversas prácticas orientadas a facilitar la compatibilidad entre la vida personal y laboral, como la organización de semanas especiales, abordando de forma individualizada las situaciones personales que requieran un apoyo diferenciado.

Nuestra operativa se organiza en tres turnos de trabajo, lo que plantea desafíos adicionales en la planificación de los recursos humanos. En este contexto, nos encontramos en proceso de negociación del convenio colectivo, con el objetivo de adaptar nuestras condiciones laborales a las nuevas realidades del entorno productivo.

Por otro lado, aún no hemos formalizado una política de **desconexión digital**, no obstante, en la empresa hay una cultura de respeto a que el empleado no deba conectarse a dispositivos digitales o sistemas corporativos en sus periodos de descanso, vacaciones o fuera del horario laboral.

En García Baquero nos sentimos especialmente orgullosos de nuestro equipo de profesionales, un equipo cualificado, comprometido y en constante desarrollo, lo que nos permite mantener una posición competitiva en el sector agroalimentario.

6.1 Perfil de nuestra plantilla

Contamos con un equipo humano cualificado, comprometido y en constante desarrollo, lo que nos permite mantener una posición competitiva en el sector agroalimentario. Nuestra plantilla se caracteriza por su estabilidad y por una media de antigüedad cercana a los 25 años, afrontando en la actualidad un cambio generacional que exige adaptar nuestros procesos internos a las nuevas expectativas laborales.

A continuación, indicamos los perfiles y tipos de contrato de nuestra organización, todos ellos ubicados en España, así como el resto de los indicadores referidos a la plantilla:

Nº de empleados por género	2023	2022
Mujer	58	54
Hombre	255	254
TOTAL	**313**	**308**

Nº de empleados por edad	2023	2022
Menores de 30 años	49	45
Entre 30 y 50 años	173	169
Más de 50 años	91	94
TOTAL	**313**	**308**

Nº de empleados por categoría profesional	2023	2022
Equipo directivo	0	0
Mandos intermedios y técnicos cualificados	46	34
Profesionales de oficio y personal de apoyo	267	274
TOTAL	**313**	**308**

MODALIDADES DE CONTRATO Y TIPO DE JORNADA

Distribución de modalidades de contrato de trabajo y tipo de jornada	2023	2022
Fijos o indefinido	292	286
Temporales	21	22
TOTAL	**313**	**308**
A tiempo parcial	283	29
A tiempo completo	30	279
TOTAL	**313**	**308**

PROMEDIO DE CONTRATOS

Promedio de contratos por sexo, tipo de contrato y de jornada	2023		2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Fijos	276	61	290	53
Temporales	26	5	56	6
TOTAL	**302**	**66**	**346**	**59**
A tiempo parcial	18	16	17	3
A tiempo completo	284	50	329	56
TOTAL	**302**	**66**	**346**	**59**

Promedio de contratos por edad, tipo de contrato y de jornada	2023			2022		
	<30 años	>=30, <=50 años	>50 años	<30 años	>=30, <=50 años	>50 años
Fijos	50	199	86	42	188	112
Temporales	10	5	18	16	27	20
TOTAL	**60**	**204**	**104**	**58**	**215**	**132**
A tiempo parcial	1	16	18	1	7	17
A tiempo completo	59	188	86	57	208	115
TOTAL	**60**	**204**	**104**	**58**	**215**	**132**

Promedio de contratos por categoría profesional, tipo de contrato y de jornada	2023			2022		
	Equipo directivo	Mandos intermedios y técnicos cualificados	Profesionales de oficio y personal de apoyo	Equipo directivo	Mandos intermedios y técnicos cualificados	Profesionales de oficio y personal de apoyo
Fijos	3	47	288	2	54	287
Temporales	0	3	27	0	4	58
TOTAL	**3**	**50**	**315**	**2**	**58**	**345**
A tiempo parcial	0	6	29	0	4	22
A tiempo completo	3	44	286	2	54	323
TOTAL	**3**	**50**	**315**	**2**	**58**	**345**

DESPIDOS

Nº de despidos por género	2023	2022
Mujer	2	2
Hombre	2	5
TOTAL	**4**	**7**

Nº de despidos por edad	2023	2022
Menores de 30 años	0	0
Entre 30 y 50 años	4	7
Más de 50 años	0	0
TOTAL	**4**	**7**

Nº de despidos por categoría profesional	2023	2022
Equipo directivo	0	0
Mandos intermedios y técnicos cualificados	0	1
Profesionales de oficio y personal de apoyo	4	6
TOTAL	**4**	**7**

6.2 Formación y desarrollo profesional

En García Baquero entendemos la formación continua como un pilar clave tanto para el crecimiento profesional de nuestro equipo como para el fortalecimiento de nuestra competitividad en el mercado.

Por este motivo, diseñamos cada año un **plan formativo** cuya planificación se realiza al cierre del ejercicio anterior. Este proceso incluye reuniones con los responsables de cada departamento, con el fin de detectar las necesidades formativas concretas de cada equipo. Posteriormente, se consolidan las propuestas y se presentan a la dirección, que evalúa su viabilidad e inclusión en el presupuesto anual.

Gracias a este enfoque, podemos ofrecer un programa de formación que combina el desarrollo de habilidades técnicas específicas con competencias transversales, asegurando que cada profesional cuente con los recursos necesarios para desempeñar su labor con eficacia. Además, disponemos de un protocolo específico para atender las necesidades individuales de formación, alineado con el perfil y las funciones de cada puesto.

Nuestra estrategia se complementa con colaboraciones con centros de formación profesional, a través de las cuales promovemos la formación DUAL. Esta modalidad facilita la integración progresiva de nuevos talentos al entorno laboral y contribuye tanto al refuerzo de nuestra capacidad técnica como a la fidelización de las personas que forman parte de nuestra organización.

El compromiso con el aprendizaje permanente es nuestra respuesta a los retos actuales del mercado laboral y al proceso de relevo generacional, garantizando una transferencia sólida de conocimiento y fortaleciendo una cultura organizativa orientada al desarrollo sostenible.

Durante el 2023 hemos impartido las formaciones necesarias para las nuevas incorporaciones y las necesarias para cumplir con nuestros programas de Food Defense y calidad. También sobre cuestiones técnicas, de sistemas, de seguridad y salud, de liderazgo y motivación.

Nº de horas de formación por categorías profesionales	2023	2022
Equipo directivo	0	26
Mandos intermedios y técnicos cualificados	224	65
Profesionales de oficio y personal de apoyo	356	211
TOTAL	**580**	**302**

6.3 Salud y seguridad laboral

En García Baquero trabajamos para potenciar la seguridad y salud laboral a través de la planificación preventiva, la formación continua y la mejora progresiva de las condiciones de trabajo, contando para ello con un plan anual de seguimiento en materia de prevención, una evaluación de riesgos externalizada y un servicio de vigilancia de la salud especializado. También disponemos de un plan de autoprotección, que incluye la realización periódica de simulacros, conforme a la normativa vigente.

La planificación de la actividad preventiva está coordinada por un responsable interno, con el apoyo de personal administrativo, y en colaboración estrecha con nuestro servicio de prevención ajeno. Para la coordinación de actividades empresariales utilizamos la plataforma e-coordina, a través de la cual gestionamos la documentación preventiva y los interlocutores de cada empresa externa, quienes cuentan con formación en Prevención de Riesgos Laborales (PRL).

Tenemos identificados los puestos con mayor nivel de criticidad en materia de seguridad y salud, y disponemos de procedimientos específicos para trabajos en altura y otras situaciones de riesgo, elaborados internamente con el apoyo técnico del servicio de prevención. Asimismo, incluimos mejoras continúas adaptadas a cada puesto, como la protección especial frente a grasas en entornos industriales.

Actualizamos la formación en prevención de riesgos laborales cada año, e incluye tanto contenidos generales como sesiones específicas adaptadas a cada sección o puesto de trabajo, con el objetivo de reforzar la sensibilización. Con este mismo propósito de concienciación, los accidentes y riesgos se comunican mediante cartelería interna, y se imparten charlas periódicas como herramienta complementaria.

En García Baquero seguimos poniendo nuestro esfuerzo en reforzar la cultura preventiva y garantizar un entorno de trabajo seguro, saludable y adaptado a los diferentes niveles de riesgo presentes en nuestra actividad.

DATOS ABSENTISMO

	2023		2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Nº de horas de absentismo	4.819	0	6.944	0
TOTAL horas de absentismo		4.819		6.944

ESTADÍSTICAS DE SINIESTRALIDAD LABORAL[3]

Numero de lesiones/ accidentes de trabajo 2023			
Lesiones	Hombre	Leve	23
	Hombre	grave	0
	Hombre	mortal	0
	TOTAL		23
	Mujer	Leve	0
	Mujer	grave	0
	Mujer	mortal	0
	TOTAL		0
Accidentes	Hombre	Con baja	22
	Hombre	Sin baja	22
	TOTAL		44
	Mujer	Con baja	1
	Mujer	Sin baja	1
	TOTAL		2

Numero de lesiones/ accidentes de trabajo 2022			
Lesiones	Hombre	Leve	15
	Hombre	grave	1
	Hombre	mortal	0
	TOTAL		16
	Mujer	Leve	0
	Mujer	grave	0
	Mujer	mortal	0
	TOTAL		0
Accidentes	Hombre	Con baja	16
	Hombre	Sin baja	19
	TOTAL		35
	Mujer	Con baja	0
	Mujer	Sin baja	1
	TOTAL		1

En 2023, al igual que en el ejercicio previo, no se presentaron enfermedades profesionales.

Los índices de frecuencia y gravedad son:

	2023		2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Índice Frecuencia[4]	33	5	28	0
Índice Gravedad[5]	7	0	5	0

[4] Índice de frecuencia = accidentes con baja*1000000 / (plantilla media* horas trabajadas en el periodo)

[5] Índice de gravedad=nº de jornadas perdidas por accidentes con baja*1000/ (plantilla media*horas trabajadas en el periodo)

6.4 Igualdad, diversidad e inclusión

Consideramos que la igualdad y la diversidad son valores fundamentales para construir entornos de trabajo inclusivos, respetuosos y sostenibles. Mientras avanzamos en nuestro **Plan de Igualdad** (que sentará las bases para garantizar la equidad entre mujeres y hombres en todos los ámbitos de la empresa, desde la selección hasta la promoción interna, la retribución y la conciliación), nuestro **Código de Conducta** incorpora el compromiso con la igualdad y la prevención del acoso como principios esenciales de la organización.

También trabajamos activamente en la gestión de la diversidad generacional y cultural, aspectos clave en un entorno productivo donde conviven perfiles profesionales muy diversos. Este enfoque enriquece nuestros equipos, impulsa el aprendizaje intergeneracional y nos permite responder con mayor flexibilidad a los desafíos del sector agroalimentario.

Creemos firmemente que la convivencia de distintos puntos de vista y experiencias fortalece nuestra cultura corporativa y favorece el desarrollo de un clima laboral más justo, cooperativo y motivador para todas las personas que forman parte del proyecto.

Durante el 2023 hemos contado en plantilla con 3 personas con discapacidad (4 en 2022), que trabajan en posiciones adecuadas a su diferenciación funcional, por lo que no ha sido necesarias, y por tanto no disponemos, de medidas de integración o accesibilidad universal específicas. Además, trabajamos con personas de un centro especial de empleo, principalmente en las posiciones de control de accesos.

6.5 Relaciones sociales

El 100% (igual que el año anterior) de nuestro personal, se encuentra adscrito al Convenio Estatal de Industrias Lácteas y sus Derivados. Este marco regula aspectos fundamentales de nuestras relaciones laborales, como la organización del trabajo, los periodos de prueba, las jornadas y horarios, las vacaciones, los permisos y licencias, el régimen disciplinario y los permisos sindicales, aplicándose de manera específica a cada una de las categorías profesionales de nuestra plantilla. Reconocemos plenamente el derecho de todas las personas que trabajan en nuestra organización a afiliarse libremente al sindicato de su elección, a negociar colectivamente y a ejercer su representación sin sufrir ningún tipo de discriminación.

Con el objetivo de fomentar un diálogo constante y constructivo con nuestra plantilla, contamos con delegados de personal y estamos en proceso de constitución del Comité de Salud y Seguridad, como parte de nuestro compromiso con la mejora continua de las condiciones laborales.

6.6 Remuneración y beneficios

Las remuneraciones se establecen de acuerdo con el convenio colectivo aplicable. Esta política garantiza:

- Equidad interna, asegurando que todos los colaboradores en puestos equivalentes reciben un tratamiento igualitario.
- Cumplimiento legal, respetando todas las disposiciones laborales y salariales de aplicación.
- Reconocimiento profesional, valorando la cualificación, experiencia y responsabilidades de cada puesto de trabajo.

7 DERECHOS HUMANOS

En García Baquero reafirmamos nuestro compromiso con la defensa y promoción de principios básicos de debida diligencia en materia de derechos humanos fundamentales, integrándolos de forma transversal en nuestras políticas internas, con procedimiento elementales de diligencia debida a nivel operativo y de relaciones laborales, a través de nuestro Código de Conducta. Este compromiso, además de afectar a todas las personas que forman parte de la organización, se extiende a nuestras relaciones con terceros, incluidos proveedores y colaboradores externos.

Así, velamos activamente por el cumplimiento de estos principios en nuestro entorno laboral, promoviendo condiciones de trabajo seguras, justas y respetuosas. Asimismo, garantizamos la accesibilidad de los canales de comunicación internos para la detección y gestión de cualquier conducta contraria a estos derechos, sin haber recibido ninguna denuncia por vulneración de Derechos Humanos.

Actuamos conforme a los principios recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y otros marcos internacionales que garantizan la no discriminación, la igualdad de oportunidades, la libertad de asociación, el trabajo digno, la eliminación del trabajo forzoso u obligatorio, la abolición del trabajo infantil y la protección frente a cualquier forma de acoso, abuso o explotación.

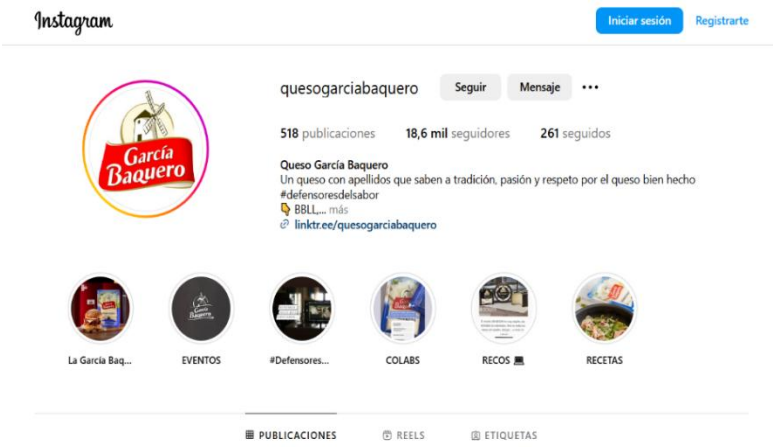
8 SOCIEDAD

8.1 Relaciones con el entorno

En García Baquero nos preocupamos por tener un impacto positivo en la sociedad, por lo que cuidamos las relaciones con las comunidades locales. Para facilitar el diálogo, además de los canales de comunicación específicos, tienen presencia mediante su web y redes sociales, donde propician una comunicación abierta, transparente y ética.

https://www.garciabaquero.com/

https://www.linkedin.com/company/lacteasgarciabaquero



https://www.instagram.com/quesogarciabaquero/

Asimismo, somos miembro activo de las siguientes organizaciones, en las cuales se propicia el intercambio de experiencia, conocimiento, normativa y novedades, con otros actores relevantes del sector:

FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas)

FENIL (Federación Nacional de Industrias Lácteas)

AEFCLM (Asociación Empresa Familiar de Castilla - La Mancha),

EILZA (Escuela Internacional de Industrias Lácteas)

CALIDALIA

ACCIONES DE CONTRIBUCIÓN SOCIAL

En García Baquero, nuestro compromiso con el entorno se refleja en una participación activa en la sociedad, especialmente en las zonas donde operamos.

A través de distintas iniciativas, trabajamos para fortalecer el vínculo con la comunidad, apoyar a los colectivos más vulnerables y promover valores como la solidaridad, el deporte, la salud, la cultura y la educación.

Durante el ejercicio 2023 realizamos donaciones a entidades sin ánimo de lucro por un total de 7.059,20€ (12.559,20€ en 2022). Además, aportamos 11.214,41€ (18.329€ en 2022) como patrocinio para diversos eventos y actividades.

Estas acciones reflejan nuestra voluntad de ser una empresa cercana, comprometida y generadora de valor social, contribuyendo a la mejora del bienestar colectivo y al desarrollo sostenible del entorno.

8.2 Cadena de suministro

Nuestra principal materia prima es la leche, y nos enorgullece afirmar que el **100% de nuestros proveedores son locales (al igual que en el ejercicio anterior)**, lo que significa que la leche proviene de explotaciones ganaderas próximas a nuestras instalaciones (97,06% de origen español y un 2.94% europeo)

Esta elección nos permite contribuir activamente al cuidado del medio ambiente al trabajar con proveedores de cercanía, como cooperativas y asociaciones de productores locales, reduciendo de forma significativa la huella de carbono derivada del transporte por carretera.

La elección de proveedores locales nos permite generar un impacto social positivo, contribuyendo de forma directa al mantenimiento y desarrollo de la población en el medio rural. Este modelo impulsa una ganadería de carácter familiar, cada vez más liderada por mujeres, favoreciendo así su plena participación en la vida laboral del entorno rural.

Indicar, que una parte relevante de nuestras compras de leche corresponde a leche de oveja y de cabra, cuyas explotaciones suelen ser en régimen semi extensivo, es decir, donde los animales pastan libremente durante parte del día, favoreciendo así el bienestar animal al permitir que los animales desarrollen su comportamiento natural aprovechando los recursos naturales para su alimentación, mejorando así la fertilización natural de los suelos, la prevención de incendios forestales y ayudando a combatir la deforestación.

A la hora de seleccionar a nuestros proveedores de leche, aplicamos criterios técnicos exigentes, como las **certificaciones de Bienestar**

Animal, priorizando además las explotaciones familiares tradicionales frente a las macro granjas, y valorando especialmente aquellas que apuestan por el relevo generacional y la incorporación de jóvenes ganaderos al sector.

Contamos con un equipo de inspectores de campo que verifican estos criterios de forma constante, además de las auditorías de calidad y seguridad alimentaria de acuerdo con nuestros procedimientos de Food Defense, que también garantizan la seguridad alimentaria a lo largo de toda nuestra cadena de suministro.

Aunque no disponemos de una Política de Compras documentada que incluya criterios de sostenibilidad en la toma de decisiones, contamos con diversas buenas prácticas de sostenibilidad en nuestros procesos de selección de proveedores, que regulan y garantizan las compras que se llevan a cabo en las empresas del grupo, como las **Condiciones Generales de Compra del Grupo Garcia Baquero,** las Condiciones Técnicas, y el **Código de Conducta de Proveedor** (integrado en nuestro Código de Conducta), al que deben adherirse todos los proveedores y donde se garantiza que las empresas de nuestra cadena de suministro, operan desde el cumplimiento, la integridad y conducta en los negocios, el respeto a los Derechos Humanos y el cuidado del medio ambiente.

8.3 Nuestros clientes

MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS CLIENTES Y CONSUMIDORES En García Baquero, aplicamos de manera rigurosa el sistema de **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC),** que nos permite asegurar un control integral de los riesgos físicos, químicos y biológicos a lo largo de nuestros procesos de producción.

En lo que respecta específicamente a la leche, los peligros biológicos se gestionan de manera eficaz mediante dos métodos fundamentales:

- Pasteurización, para productos que requieren tratamiento térmico.
- Maduración del queso, para garantizar la inocuidad en productos no pasteurizados, de acuerdo con la normativa vigente.

Además, mantenemos una estructura de control dinámico y eficiente, a través de:

- Reuniones de seguimiento semanales por cada uno de los departamentos implicados, para evaluar procesos y medidas de seguridad.
- Comunicación continua dentro de la organización mediante canales ágiles, que permiten una respuesta rápida ante cualquier incidencia.
- Monitorización diaria de indicadores, revisando los 30 indicadores principales relacionados con la seguridad y calidad del producto.

Debido a la implicación cercana y directa de la gerencia, y de la importancia que tiene para García Baquero la seguridad y calidad de nuestros productos, es nuestra consejera delegada la que realiza un seguimiento diario de todas las devoluciones, gestionadas y comunicadas de forma individualizada, por correo electrónico, para reforzar la trazabilidad y la atención directa al cliente.

GESTIÓN DE LAS RECLAMACIONES

Disponemos de un protocolo interno para la atención de reclamaciones, que se activa ante consultas de consumidores o auditorías corporativas de clientes y que se canaliza principalmente por correo electrónico. En caso de reclamaciones interempresariales, se cuenta con un procedimiento estandarizado común a todas las plantas.

Dentro de este proceso, registramos todas las reclamaciones en informes específicos para hacer seguimiento, detectar e implementar mejoras.

Además, realizamos un seguimiento anual de la satisfacción de nuestros clientes mediante visitas y entrevistas, donde evaluamos la calidad del servicio y tomamos nota de posibles mejoras como parte de nuestro compromiso con la mejora continua y la excelencia en la atención al cliente.

A continuación, trasladamos la información referida al año 2023 en cuestión de reclamaciones:

RECLAMACIONES					
Nº Total recibidas 2023	Nº Total recibidas 2022	% Resueltas 2023	% Resueltas 2022	Principales tipologías 2023	Principales tipologías 2022
297	239	100%	100%	Incidencias de transporte, etiquetas, mala conservación posterior a expedición de producto. Moho	Incidencias de transporte Paletización Tamaño Mala conservación

9 INFORMACIÓN FISCAL

En nuestro fiel compromiso con la transparencia, trasladamos nuestros datos fiscales de 2023, correspondientes a España, sede de nuestra operación:

Información fiscal	2023	2022
Beneficios antes de impuestos	75.842.588€	71.181.234€
Impuestos sobre beneficios pagados	17.695.843€	16.117.939€
Subvenciones públicas recibidas	1.784.704€	-

Anexo I – Matriz de trazabilidad índice de contenidos de la Ley 11/2018 - EINF

Índices de contenidos exigidos por la Ley 11/2018, de 28 de diciembre, por la que se modifica el Código Mercantil, 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.

Información solicitada por la Ley 11/2018	Vinculación con indicadores GRI	Apartado del Informe
Descripción del modelo de negocio, entorno empresarial, organización y estructura. Mercados en los que opera: ubicación sede y ubicación operaciones	GRI 2-1, 2-6	1. Acerca del presente EINF 2. Nuestro modelo de negocio 2.2 Nuestra propuesta de valor
Objetivos y estrategias de la organización	GRI 2-22	2.5 Estrategia y evolución
Principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución	GRI 2-22	2.5 Estrategia y evolución 4. Gobierno corporativo
Análisis grupos de interés: identificación y canales de comunicación	GRI 2-12, 2-14, 2-15, 2-29	2.8 Compromiso con la sostenibilidad
Estudio de materialidad: metodología y aspectos materiales	GRI 3-1, 3-2,3-3	2.10 Análisis de materialidad
CUESTIONES AMBIENTALES		
Principales riesgos ambientales que afectan a la organización relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos. Información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de estos, en particular sobre los principales riesgos a corto, mediano y largo plazo.	GRI 2-13, 2-24, 2-25, 3-3	2.8 Compromiso con la sostenibilidad 3. Gestión de riesgos 4. Gobierno Corporativo 5.Desempeño ambiental
Políticas y compromisos. Procedimientos de diligencia debida aplicados para la identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos y de verificación y control, incluyendo qué medidas se han adoptado. Los resultados de esas políticas incluyendo indicadores clave de resultados.	GRI 2-22, 2-23, 2-24, 3-3	2.8 Compromiso con la sostenibilidad 3. Gestión de riesgos 4. Gobierno Corporativo 5. Desempeño ambiental 7. Derechos humanos 8.2 Cadena de suministro
GESTIÓN AMBIENTAL		
Efectos actuales y previsibles de las actividades de la empresa en el medio ambiente y en su caso, la salud y la seguridad	GRI 3-3	3. Gestión de riesgos 5.1 Gestión medioambiental
Procedimientos de evaluación o certificación ambiental	GRI 3-3	3. Gestión de riesgos 5.1 Gestión medioambiental 2.6. Calidad, certificaciones y denominaciones
Recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales	GRI 3-3	3. Gestión de riesgos 5.1 Gestión medioambiental
Aplicación del principio de precaución	GRI 2-23	5.1 Gestión medioambiental
CONTAMINACIÓN		
Descripción de medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones que afectan gravemente el medio ambiente; teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de la actividad (Indicar las emisiones distintas a las de CO2eq, es decir, contaminación acústica, contaminación lumínica, olores, vibraciones, partículas, NOx, SOx, CO, COV, etc.)	GRI 3-3, 305-5	5.3 Contaminación
ECONOMÍA CIRCULAR, PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS		
Descripción de medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos	GRI 306-1 al GRI 306-5	5.1 Gestión medioambiental 5.4. Gestión de recursos
Acciones para combatir el desperdicio de alimentos	GRI 3-3	5.1 Gestión medioambiental
USO SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS		
Consumo de agua y suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales	GRI 303-5	5.4. Gestión de recursos
Consumo de materias primas y medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso	GRI 301-1, 301-2, 301-3	5.4. Gestión de recursos
Consumo, directo e indirecto, de energía	GRI 302-1	5.4. Gestión de recursos
Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética	GRI 302-4	5.4. Gestión de recursos
Uso de energías renovables	GRI 302-1	5.4. Gestión de recursos
CAMBIO CLIMÁTICO		
Los elementos importantes de las emisiones de gases de efecto invernadero generados como resultado de las actividades de la empresa, incluido el uso de los bienes y servicios que produce	GRI 305-1, 305-2, 305-3	5.2 Cambio climático

Información solicitada por la Ley 11/2018	Vinculación con indicadores GRI	Apartado del Informe
Medidas adoptadas para adaptarse a las consecuencias del cambio climático	GRI 3-3	5.1. Gestión medioambiental 5.2 Cambio climático 5.3. Contaminación
Metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y los medios implementados para tal fin	GRI 305-5	5.1. Gestión medioambiental 5.2 Cambio climático
PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD		
Medidas tomadas para preservar o restaurar la biodiversidad	GRI 304-3	5.1 Gestión medioambiental 5.3. Contaminación
Impactos causados por las actividades u operaciones en áreas protegidas	GRI 304-2	5.1 Gestión medioambiental 5.3. Contaminación
CUESTIONES SOCIALES Y RELATIVAS AL PERSONAL		
Principales riesgos que afectan a la organización en materia laboral, de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, de discriminación e inclusión de las personas con discapacidad y la accesibilidad universal. Explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos. Información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de estos, en particular sobre los principales riesgos a corto, mediano y largo plazo	GRI 2-13, 2-24, 2-25, 3-3	3. Gestión de riesgos 6. Las personas en García Baquero
Políticas y compromisos. procedimientos de diligencia debida aplicados para la identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos y de verificación y control, incluyendo qué medidas se han adoptado. Los resultados de esas políticas incluyendo indicadores clave de resultados	GRI 2-22, 2-23, 2-24, 3-3	3. Gestión de riesgos 6. Las personas en García Baquero
EMPLEO		
Número de empleados por país	GRI 2-7, 405-1	6.1 Perfil de nuestra plantilla
Número total y distribución de empleados por sexo, edad y clasificación profesional	GRI 2-7	6.1 Perfil de nuestra plantilla
Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo, promedio anual de contratos indefinidos, de contratos temporales y de contratos a tiempo parcial por sexo, edad y clasificación profesional	GRI 2-7	6.1 Perfil de nuestra plantilla
Número de despidos por sexo, edad y clasificación profesional	GRI 401-1	6.1 Perfil del empleo
Las remuneraciones medias y su evolución desagregados por sexo, edad y clasificación profesional o igual valor	GRI 2-19	Información no disponible
Brecha salarial, la remuneración puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad	GRI 405-2	Información no disponible

Información solicitada por la Ley 11/2018	Vinculación con indicadores GRI	Apartado del Informe
La remuneración media de los consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, dietas, indemnizaciones, el pago de los sistemas de previsión de ahorro a largo plazo y cualquier otra percepción desagregada por sexo	GRI 405-2	4. Gobierno corporativo
Implantación de políticas de desconexión laboral	GRI 2-23, 2-24	6. Las personas en García Baquero
Empleados con discapacidad	GRI 405-1	6.4 Igualdad, diversidad e inclusión
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO		
Descripción de la organización del tiempo de trabajo (turnos, gestión de horas extra, flexibilidad en la jornada laboral, etc.)	GRI 3-3, 2-23, 2-24	6. Las personas en García Baquero
Descripción de medidas destinadas a facilitar el disfrute de la conciliación y fomentar el ejercicio corresponsable de estos por parte de ambos progenitores	GRI 2-23, 2-24	6. Las personas en García Baquero 6.4 Igualdad, diversidad e inclusión
Número de horas de absentismo	GRI 3-3	6.3. Salud y seguridad laboral
SEGURIDAD Y SALUD LABORAL		
Descripción de las condiciones de salud y seguridad en el trabajo	GRI 3-3	6.3. Salud y seguridad laboral
Accidentes de trabajo, en particular su frecuencia y gravedad, así como las enfermedades profesionales; desagregado por sexo.	GRI 403-9, GRI 403-10	6.3. Salud y seguridad laboral
RELACIONES SOCIALES		
Descripción de la organización del diálogo social, incluidos procedimientos para informar y consultar al personal y negociar con ellos	GRI 3-3, 2-29, 407-1	6. Las personas en García Baquero 6.5. Relaciones sociales
Descripción del balance de los convenios colectivos, particularmente en el campo de la salud y la seguridad en el trabajo	GRI 403-4	6.5. Relaciones sociales 6.3. Salud y seguridad laboral
Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país	GRI 2-30	6.5. Relaciones sociales
FORMACIÓN		
Descripción de las políticas implementadas en el campo de la formación	GRI 3-3, 2-23, 2-24, 404-2	6.2. Formación y desarrollo profesional
Cantidad total de horas de formación por categorías profesionales	GRI 404-1	6.2. Formación y desarrollo profesional
ACCESIBILIDAD		
Accesibilidad universal de las personas con discapacidad	GRI 3-3, 2-23, 2-24	Igualdad, diversidad e inclusión

Información solicitada por la Ley 11/2018	Vinculación con indicadores GRI	Apartado del Informe
IGUALDAD Y DIVERSIDAD		
Descripción de medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres	GRI 2-23, 2-24	6. Las personas en García Baquero 6.4 Igualdad, diversidad e inclusión
Descripción de planes de igualdad, medidas adoptadas para promover el empleo, protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo, la integración y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad	GRI 2-23, 2-24, 3-3	6.4 Igualdad, diversidad e inclusión
Descripción de la política contra todo tipo de discriminación y, en su caso, de gestión de la diversidad	GRI 2-23, 2-24, 3-3	4.1. Estructura del Órgano de Administración 6. Las personas en García Baquero 6.4 Igualdad, diversidad e inclusión
RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS		
Principales riesgos que afectan a la organización en materia de derechos humanos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos. Información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de estos, en particular sobre los principales riesgos a corto, mediano y largo plazo	GRI 2-13, 2-24, 2-25, 3-3	3. Gestión de Riesgos 7. Derechos Humanos 8.2 Cadena de suministros
Políticas y compromisos. procedimientos de diligencia debida aplicados para la identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos y de verificación y control, incluyendo qué medidas se han adoptado. Los resultados de esas políticas incluyendo indicadores clave de resultados	GRI 2-22, 2-23, 2-24, 3-3	3. Gestión de Riesgos 7. Derechos Humanos 8.2 Cadena de suministros
DERECHOS HUMANOS		
Descripción de la aplicación de procedimientos de diligencia debida en materia de derechos humanos; prevención de los riesgos de vulneración de derechos humanos y, en su caso, medidas para mitigar, gestionar y reparar posibles abusos cometidos	GRI 2-23, 2-24, 412-1, 412-2, 412-3	3. Gestión de Riesgos 7. Derechos Humanos 8.2 Cadena de suministro
Denuncias por casos de vulneración de derechos humanos	GRI 406-1	7. Derechos Humanos
Descripción de las medidas implementadas para la 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; la eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación; la eliminación del trabajo forzoso u obligatorio; la abolición efectiva del trabajo infantil.	GRI 407-1, 408-1, 409-1	7. Derechos Humanos
CORRUPCIÓN Y SOBORNO		
LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO		
Principales riesgos que afectan a la organización en materia de corrupción y soborno, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos. Información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de estos, en particular sobre los principales riesgos a corto, mediano y largo plazo	GRI 2-13, 2-24, 2-25, 3-3	3. Gestión de Riesgos 4. Gobierno corporativo
Políticas y compromisos. procedimientos de diligencia debida aplicados para la identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos y de verificación y control, incluyendo qué medidas se han adoptado. Los resultados de esas políticas incluyendo indicadores clave de resultados	GRI 2-22, 2-23, 2-24, 2-26, 3-3	4. Gobierno corporativo
CORRUPCIÓN Y SOBORNO		
Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno	GRI 2-23, 205-2, 205-3, 415-1	3 Gobierno corporativo
Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales	GRI 2-23, 205-2	3 Gobierno corporativo
Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro	GRI 413-1	8.1 Relaciones con el entorno
INFORMACIÓN SOBRE LA SOCIEDAD		
Principales riesgos que afectan a la organización en materia de compromiso con el desarrollo sostenible, subcontratistas y proveedores, consumidores e información fiscal, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos. Información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de estos, en particular sobre los principales riesgos a corto, mediano y largo plazo	GRI 2-13, 2-24, 2-25, 3-3	3. Gestión de Riesgos
Políticas y compromisos. procedimientos de diligencia debida aplicados para la identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos y de verificación y control, incluyendo qué medidas se han adoptado. Los resultados de esas políticas incluyendo indicadores clave de resultados	GRI 2-22, 2-23, 2-24, 3-3	3. Gestión de Riesgos
COMPROMISO DE LA EMPRESA CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE		
Descripción del impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local (por ejemplo, gasto en proveedores, gasto en proveedores locales)	GRI 203-2, GRI 413-1	8.1 Relaciones con el entorno 8.2 Cadena de suministro
Descripción del impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y en el territorio	GRI 413-1	8.1 Relaciones con el entorno
Descripción de las relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos	GRI 2-29	8.2 Cadena de suministro

Información solicitada por la Ley 11/2018	Vinculación con indicadores GRI	Apartado del Informe
Información sobre las acciones de asociación o patrocinio	GRI 2-28	8.1 Relaciones con el entorno
SUBCONTRATACIÓN Y PROVEEDORES		
Información sobre la inclusión en la política de compras de cuestiones sociales, de igualdad de género y ambientales	GRI 2-6, 2-23, 2-24, 3-3	8.2 Cadena de suministro
Descripción sobre cómo se considera la responsabilidad social y ambiental de los proveedores en sus relaciones con estos	GRI 308-1, GRI 414-1	8.2 Cadena de suministro
Descripción de los sistemas de supervisión y auditorías a proveedores y resultados de estas.	GRI 308-2, GRI 414-2	8.2 Cadena de suministro
CONSUMIDORES		
Descripción de las medidas para la salud y la seguridad de los consumidores	GRI 3-3, 416-1	2.6 Calidad, certificaciones y denominaciones 8.3. Nuestros clientes
Descripción de los sistemas de reclamación, quejas recibidas y resolución de las mismas	GRI 2-26, 2-27, 418-1	8.3. Nuestros clientes
INFORMACIÓN FISCAL		
Los beneficios obtenidos por país	GRI 207-4	9. Información fiscal
Los impuestos sobre beneficios pagados (no devengados)	GRI 207-4	9. Información fiscal
Las subvenciones públicas recibidas	GRI 201-4	9. Información fiscal