

**AGRUPACIÓN LAFUENTE CORPORACIÓN EMPRESARIAL, S.L.
Y SOCIEDADES DEPENDIENTES**

Informe de verificación independiente del Estado de Información No
Financiera Consolidado del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022

INFORME DE VERIFICACIÓN INDEPENDIENTE DEL ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA CONSOLIDADO

A los accionistas de AGRUPACIÓN LAFUENTE CORPORACIÓN EMPRESARIAL, S.L.

De acuerdo con el artículo 49 del Código de Comercio hemos realizado la verificación, con el alcance de seguridad limitada, del Estado de Información No Financiera Consolidado (en adelante EINF) correspondiente al ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022, de AGRUPACIÓN LAFUENTE CORPORACIÓN EMPRESARIAL, S.L. y sociedades dependientes (en adelante Grupo LAFUENTE), que forma parte del Informe de Gestión consolidado del Grupo.

Responsabilidad de los Administradores

La formulación del EINF incluido en el Informe de Gestión consolidado del Grupo, así como el contenido del mismo, es responsabilidad de los Administradores de la Sociedad dominante. El EINF se ha preparado de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente y siguiendo los criterios de los Sustainability Reporting Standard de Global Reporting Initiative (estándares GRI) seleccionados, de acuerdo a lo mencionado para cada materia en la tabla "Indicadores GRI" incluida en el CAPÍTULO 11 del citado Estado.

Esta responsabilidad incluye asimismo el diseño, la implantación y el mantenimiento del control interno que se considere necesario para permitir que el EINF esté libre de incorrección material, debida a fraude o error.

Los Administradores de la Sociedad dominante son también responsables de definir, implantar, adaptar y mantener los sistemas de gestión de los que se obtiene la información necesaria para la preparación del EINF.

Nuestra independencia y control de calidad

Hemos cumplido con los requerimientos de independencia y demás requerimientos de ética del Código de Ética para Profesionales de la Contabilidad emitido por el Consejo de Normas Internacionales de Ética para Profesionales de la Contabilidad (IESBA, por sus siglas en inglés) que está basado en los principios fundamentales de integridad, objetividad, competencia y diligencia profesionales, confidencialidad y comportamiento profesional.

Nuestra firma aplica la Norma Internacional de Control de Calidad 1 (NICC 1) y mantiene, en consecuencia, un sistema global de control de calidad que incluye políticas y procedimientos documentados relativos al cumplimiento de requerimientos de ética, normas profesionales y disposiciones legales y reglamentaria aplicables.

El equipo de trabajo ha estado formado por profesionales expertos en revisiones de Información no Financiera y, específicamente, en información de desempeño económico, social y medioambiental.

Nuestra responsabilidad

Nuestra responsabilidad es expresar nuestras conclusiones en un informe de verificación independiente de seguridad limitada basándonos en el trabajo realizado, que se refiere exclusivamente al ejercicio finalizado el 31 de diciembre 2022. Hemos llevado a cabo nuestro trabajo de acuerdo con los requisitos establecidos en la Norma Internacional de Encargos de Aseguramiento 3000 Revisada en Vigor, “Encargos de Aseguramiento distintos de la Auditoría o de la Revisión de Información Financiera Histórica” (NIEA 3000 Revisada) emitida por el Consejo de Normas Internacionales de Auditoría y Aseguramiento (IAASB) de la Federación Internacional de Contadores (IFAC) y con la Guía de Actuación sobre encargos de verificación del Estado de Información No Financiera emitida por el Instituto de Censores Jurados de Cuentas de España.

En un trabajo de seguridad limitada los procedimientos llevados a cabo varían en su naturaleza y momento de realización, y tienen una menor extensión, que los realizados en un trabajo de seguridad razonable y, por lo tanto, la seguridad que se obtiene es sustancialmente menor.

Nuestro trabajo ha consistido en la formulación de preguntas a la Dirección, así como a las diversas unidades del Grupo que han participado en la elaboración del EINF, en la revisión de los procesos de recopilar y validar la información presentada en el EINF y en la aplicación de ciertos procedimientos analíticos y pruebas de revisión por muestreo que se describen a continuación:

- Reuniones con el personal del Grupo, para conocer el modelo de negocio, las políticas y los enfoques de gestión aplicado, los principales riesgos relacionados con esas cuestiones y obtener la información necesaria para la revisión externa.
- Análisis del alcance, relevancia e integridad de los contenidos incluidos en el EINF del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022 en función del análisis de materialidad realizado por el Grupo y descrito en el apartado 2, “Materialidad”, considerando los contenidos requeridos en la normativa mercantil en vigor.
- Análisis de los procesos para recopilar y calidad los datos presentados en el EINF del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022.
- Revisión de la información relativa a los riesgos, las políticas y los enfoques de gestión aplicados en relación a los aspectos materiales presentados en el EINF del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022.
- Comprobación, mediante pruebas, en base a la selección de una muestra, de la información relativa a los contenidos incluidos en el EINF del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2022 y su adecuada compilación a partir de los datos suministrados por las fuentes de información.
- Obtención de una carta de manifestaciones de los Administradores y la Dirección.

Conclusión

Basándonos en los procedimientos realizados y en las evidencias que hemos obtenido, no se ha puesto de manifiesto aspecto adicional alguno que nos haga creer que el EINF de Grupo LAFUENTE correspondiente al ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2022 no ha sido preparado, en todos sus aspectos significativos, de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente y siguiendo los criterios de los estándares GRI, de acuerdo a lo mencionado para cada materia en la tabla "Indicadores GRI" incluida en el CAPÍTULO 11 del Estado.

Uso y distribución

Este informe ha sido preparado en respuesta al requerimiento establecido en la normativa mercantil vigente en España, por lo que podría no ser adecuada para otros propósitos y jurisdicciones.

AUDIEST AUDITORES, S.A.P.

74338326A 74338326A
JUAN ORTIZ JUAN ORTIZ (R:
(R: A30080469)
2023.03.28
A30080469) 12:11:24 +02'00'

Juan Ortiz Martínez

28 de marzo de 2023



ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA (EINF)

EJERCICIO 2022

INDICE

1. MODELO DE NEGOCIO	3
1.1. ESTRUCTURA GRUPO LAFUENTE.....	3
1.2. NUESTRA EMPRESA.....	4
1.3. ENTORNO EMPRESARIAL.....	4
1.4. CARTA DEL DIRECTOR.....	6
1.5. ESTRATEGIA.....	6
1.6. GOBERNANZA.....	7
1.7. GESTIÓN DEL RIESGO	8
1.8. CIFRAS DE NEGOCIO.....	8
2. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD	9
3. CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES	11
3.1. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE CUESTIONES AMBIENTALES	11
3.2. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA, SONORA Y LUMÍNICA.....	14
3.3. ECONOMÍA CIRCULAR Y PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	14
3.4. USO SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS.....	16
3.5. CAMBIO CLIMÁTICO	17
3.6. PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD.....	18
4. RECURSOS HUMANOS	19
4.1. EMPLEO	19
4.2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	24
4.3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	25
4.4. RELACIONES SOCIALES	26
4.5. FORMACIÓN	26
4.6. IGUALDAD	27
5. RESPETO DE LOS DERECHOS HUMANOS	28
6. LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO	30
6.1. PROCEDIMIENTOS IMPLANTADOS.....	30
6.2. APORTACIONES A FUNDACIONES	30
7. COMPROMISO CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE	32
7.1. COMPROMISO CON EL EMPLEO Y EL DESARROLLO LOCAL	32
7.2. DIÁLOGO CON LAS COMUNIDADES LOCALES	32
7.3. ACCIONES DE ASOCIACIÓN Y PATROCINIO	32



8. SUBCONTRATACIÓN Y PROVEEDORES.....	33
9. COMPROMISO CON EL CLIENTE	35
9.1. CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	35
9.2. PRIVACIDAD DEL CLIENTE.....	37
9.3. GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES DE PRODUCTOS	37
10. INFORMACIÓN FISCAL.....	40
11. TABLA GRI.....	41

1. MODELO DE NEGOCIO

1.1. ESTRUCTURA GRUPO LAFUENTE

La información expuesta en el presente informe comprende a las entidades que se detallan a continuación, las cuales conforman el perímetro de consolidación:



✓ **Agrupación Lafuente Corporación Empresarial S.L.**

Agrupación Lafuente Corporación Empresarial S.L., en adelante Grupo Lafuente, se encuentra inscrita en el Registro Mercantil de Cantabria como Sociedad Limitada, ubicada en Polígono Industrial Heras, P. 304, Medio Cudeyo, Cantabria. Sociedad matriz del grupo.

✓ **Quesería Lafuente S.A.U.**

Empresa dedicada a la elaboración y envasado de productos como quesos, quesos fundidos y productos transformados a base de leche y derivados, se encuentra inscrita en el Registro Mercantil de Cantabria como Sociedad Anónima Unipersonal. Al igual que la empresa matriz del Grupo, ubica su sede en Polígono Industrial Heras, P. 304, Medio Cudeyo, Cantabria.

✓ **Central Quesera Montesinos S.L.U.**

Organización centrada en la elaboración de quesos, requesón, quesos fundidos y productos transformados a base de leche y derivados, se encuentra inscrita en el Registro Mercantil de Murcia como Sociedad Limitada Unipersonal. Ubica su sede en la Calle Vereda Real, S/N; Jumilla (Murcia).

✓ **Nuova Latteria Di Parma S.L.R.**

Empresa filial ubicada en Vía Venezia, Sorbolo (Italia), al igual que las empresas anteriormente descritas, se dedica a la elaboración de quesos. Queda inscrita en los Registros Mercantiles de Italia como Sociedad de Responsabilidad Limitada. Esta sociedad se encuentra sin actividad desde 2019.

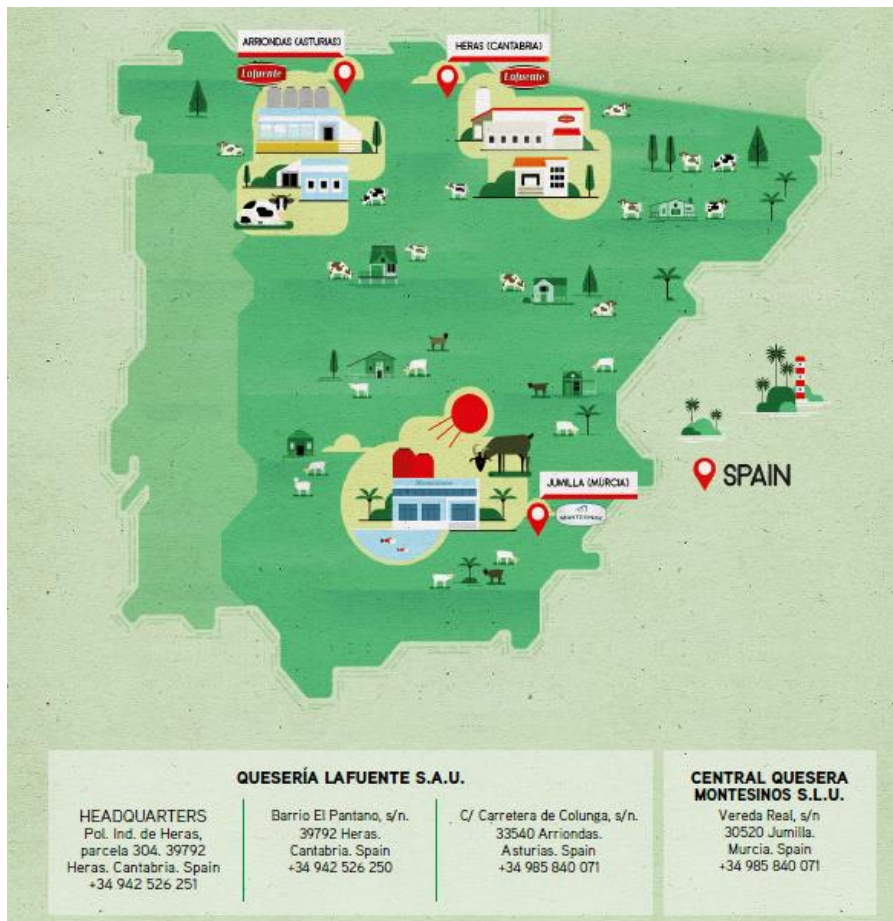
✓ Archivo Lafuente S.L.U.

Inscrita en el Registro Mercantil de Cantabria, centra su actividad en la gestión de colecciones y fondos de arte. Se trata de una Sociedad Limitada Unipersonal con sede en Polígono Industrial Heras, P. 304, Medio Cudeyo, Cantabria.

1.2. NUESTRA EMPRESA

Grupo Lafuente es una agrupación dedicada especialmente a la elaboración y exportación de productos lácteos. Las distintas empresas se encuentran ubicadas tanto en España, como en Italia, realizando exportaciones a más de 20 países (Estados Unidos de América, Portugal, Reino Unido, Letonia, Israel, República Popular de China o Australia).

Cuenta con cuatro plantas de producción: dos en Cantabria, una en Asturias y una última ubicada en Murcia.



1.3. ENTORNO EMPRESARIAL

El entorno empresarial en España en el ejercicio 2022 viene influenciado por una serie de factores económicos, políticos, sociales y tecnológicos. Algunos de los factores más importantes que pueden afectar a un fabricante de queso en España incluyen:

- Crecimiento Económico: cualquier tipo de mejora, o deterioro, en la economía española afecta al consumo de productos alimenticios.
- Políticas gubernamentales: las políticas fiscales y regulatorias pueden influir en la producción y venta de queso, mientras que las políticas comerciales y de inversión pueden influir en la competencia y los costos.
- Cambios en las tendencias de consumo: los consumidores pueden cambiar sus preferencias de consumo de alimentos, lo que podría afectar a la demanda de productos alimenticios y a la forma en la que se comercializan.
- Tecnología: la tecnología está transformando la industria alimentaria y puede tener un impacto considerable en la producción y distribución de productos alimenticios.

✓ **Principales factores y tendencias que puedan afectar a la futura evolución del Grupo.**

Durante los últimos años hemos sido testigos de cambios en las preferencias de los consumidores. Hoy en día la sociedad, y por extensión los consumidores, están cada vez más interesados en productos saludables y naturales. Estos cambios pueden afectar a la demanda de productos alimenticios, especialmente aquellos que contienen aditivos y conservantes artificiales.

Al mismo tiempo, se debe destacar que nos encontramos en un sector altamente competitivo, con muchos fabricantes nacionales e internacionales compitiendo por los mismos clientes. Esto puede afectar los precios y márgenes de beneficio aplicados en cada empresa, y en consecuencia puede llegar a afectar a la futura evolución del Grupo.

Otros de los factores para tener en cuenta es el de los costos de producción, los cuales pueden aumentar debido a factores como el aumento de los precios del combustible y los costos de los ingredientes, y en consecuencia puede afectar a la rentabilidad de las empresas.

Las tecnologías de producción pueden mejorar la eficiencia y reducir los costos de producción de queso en España. Sin embargo, también puede requerir inversiones significativas y puede ser difícil para algunas empresas pequeñas y medianas.

Cambios en la demanda de exportación: España es un importante exportador de queso a nivel mundial, especialmente a países de la Unión Europea. Los cambios en la demanda de exportación pueden afectar a la rentabilidad de las empresas que dependen de las exportaciones.

1.4. CARTA DEL DIRECTOR

Lafuente Group, así como sus sociedades dependientes, aborda a través del presente documento un ejercicio de transparencia, mostrando el desempeño mostrado durante el ejercicio 2022 al exterior, así como los aspectos más relevantes de su gestión económica, ambiental y social.

Tras una larga pandemia sanitaria y su correspondiente recuperación, tanto social como económica, durante el año 2022 nos enfrentamos a una crisis provocada por la escasez de algunas materias primas y el ascenso de los precios de estas. Esto repercute de manera directa tanto en las empresas como en la sociedad, ralentizando y encareciendo el proceso productivo y provocando un inevitable impacto en el consumidor final.

Este contexto nos recuerda la importancia de trabajar día a día en un modelo de gestión circular, basado en la responsabilidad y ejerciendo un consumo eficiente de las materias primas necesarias en nuestro proceso productivo. El fomento de gestiones más respetuosas con el medio ambiente que impulsen la sostenibilidad, avanzar hacia el uso de energías respetuosas y reducir la producción de desechos es fundamental en el contexto en el que nos encontramos.

De cara a la sociedad, impulsamos una organización donde nuestros empleados y las comunidades locales son el centro de cada una de las decisiones. Respetamos y promovemos unas condiciones de trabajo dignas, basándonos en los distintivos Objetivos de Desarrollo Sostenible y fomentando la contratación local, tanto de empleados como de proveedores.

Adicionalmente, y como aspecto primordial para la compañía, el Gobierno Corporativo de Grupo Lafuente trabaja desde hace años en velar y promover un modelo organizativo que lucha contra cualquier tipo de delito o fraude, asumiendo tolerancia cero con cualquier conducta delictiva impulsada por los grupos de interés.

El informe que presentamos recoge las actuaciones realizadas durante el último periodo, incluyendo los asuntos relevantes identificados en materia de Sostenibilidad. Damos muestra de esta manera de nuestro compromiso con los tres pilares de la sostenibilidad, con la transparencia, y con un modelo de gobierno en defensa del interés social.

José María Lafuente Llano.
Gerente

1.5. ESTRATEGIA

Tal y como se detalla en las políticas establecidas por Grupo Lafuente, la estrategia de la organización se basa en la elaboración de productos de la más alta calidad, buscando en todo

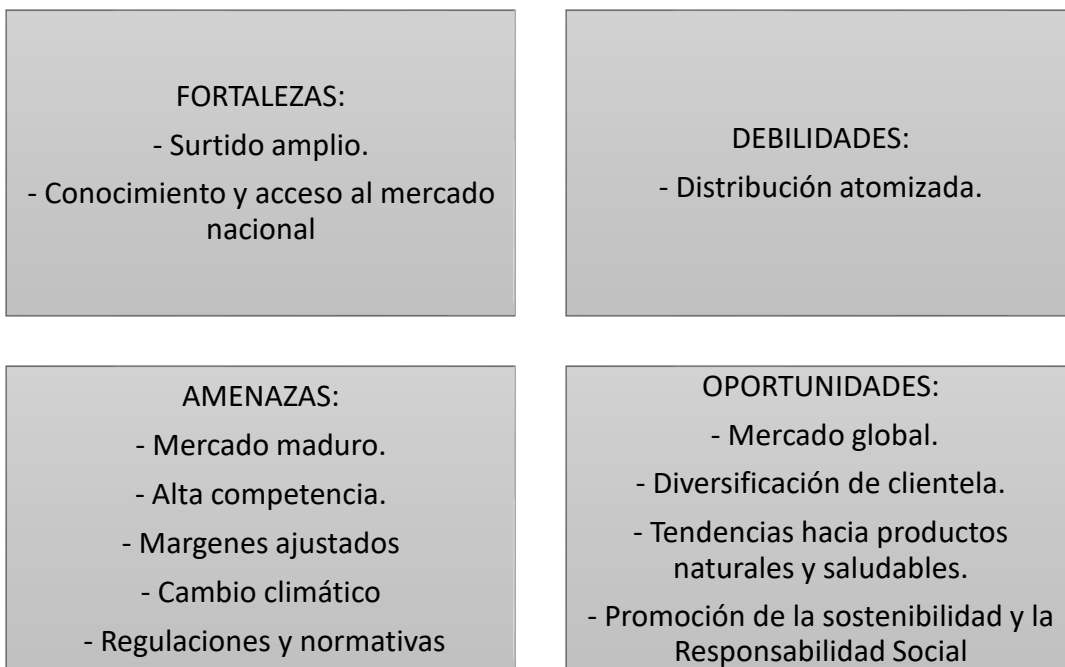
momento la satisfacción del cliente y manteniendo un enfoque de mejora continua en todos los procesos de la organización.

Como fabricantes y distribuidores de productos alimentarios, la cultura de la seguridad alimentaria es uno de los valores más importantes de nuestra empresa. Fabricamos productos inocuos, conformes a la legislación vigente, y velando en todo momento por la seguridad del consumidor final.

En materia ambiental, Grupo Lafuente promueve la prevención de la contaminación, incorporando un enfoque de ciclo de vida en sus procesos y reduciendo el impacto ambiental generado por la actividad.

En materia laboral, desde la compañía velamos por un entorno laboral seguro para nuestros empleados, garantizando unas condiciones laborales dignas y velando por la igualdad de derechos y oportunidades, sin discriminación alguna por razón de sexo, raza, religión o ideología política.

De cara a conocer las posibles tendencias que puedan afectar a la futura evolución de la compañía, se ha realizado un análisis DAFO, tal y como se muestra a continuación:



1.6. GOBERNANZA

Grupo Lafuente cuenta con dos administradores solidarios que a su vez son propietarios de la organización.

El Gobierno de la organización se basa en un Gerente, el cual tiene plenos poderes, y ejecuta el gobierno de la organización apoyado en un grupo de trabajo designado internamente. Este grupo de trabajo es paritario, conformado por 8 mujeres y 8 hombres. El Gerente, junto con este grupo de trabajo, forman el Comité de Dirección que es responsable de la estrategia empresarial y de la planificación de largo plazo. También se encarga de la gestión de riesgos, de la asignación

de recursos y de la toma de decisiones importantes en relación con la empresa y su entorno. El comité de dirección debe tener una visión global y amplia de la empresa y su entorno para poder tomar decisiones informadas y estratégicas.

Cualquier decisión en materia económica, ambiental o social se toma por parte del Comité de Dirección, basando estas en los principios éticos y de honestidad. Es importante destacar que en el Grupo Lafuente no existen otros comités específicos distintos del comité de dirección, lo que significa que todas las decisiones importantes de la empresa se toman en él.

1.7. GESTIÓN DEL RIESGO

Para aplicar el principio de precaución, el Grupo dispone de una metodología consolidada para la gestión de riesgos que le permite identificar y entender los riesgos que pueden afectar a la organización y analizar cómo pueden afectar a la consecución de sus objetivos, así como evaluar la eficiencia de los controles ya implementados.

Podemos diferenciar cinco tipos de riesgo analizados por la organización:

- **Medio ambiente**, cuyos riesgos se analizan y controlan a través de los procedimientos implementados por ISO 14001
- **Seguridad y salud laboral**, evaluación de los riesgos asociados a cada puesto de trabajo de las distintas instalaciones.
- **Seguridad alimentaria**, en este caso basado en metodologías IFS y BRC
- **Protección de datos**
- **Corrupción, fraude y blanqueo**, mediante los protocolos y procedimientos para la lucha contra la corrupción y el fraude

Algunos de los principales riesgos identificados, en los que se trabaja y se presta una especial atención a fin de minimizarlos o eliminarlos, son:

- Riesgos Operativos: Riesgos ligados a seguridad del producto, protocolos de actuación, mantenimiento de instalaciones, etc.
- Sociales: Riesgos ligados a prevención de riesgos laborales, plan de formación, igualdad de oportunidades, etc.
- Medio ambiente: Riesgos ligados a la gestión de residuos, consumo de materias primas, emisiones a la atmósfera, etc.
- Protección de datos: Riesgos contra la intimidad personal, etc.
- Corrupción y soborno: Riesgos ligados a transparencia, fraude, etc.

1.8. CIFRAS DE NEGOCIO

A continuación, se detallan las principales cifras de negocio durante el ejercicio 2022:

- 10.056.785,53 euros de beneficio total después de impuestos.
- 812 empleados (personal total a lo largo del ejercicio).
- 9 nacionalidades diferentes
- 81,25% directivos locales

2. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

Durante el año 2021 se ha llevado a cabo un análisis de materialidad con el objetivo de identificar aquellos asuntos relevantes en materia de sostenibilidad sobre los cuales basar la estrategia y comunicación de en este ámbito. El proceso llevado a cabo fue el siguiente:

IDENTIFICACIÓN DE TEMAS

Análisis de fuentes secundarias para estudiar el contexto de la empresa para la identificación de los principales asuntos de sostenibilidad relevantes.

PRIORIZACIÓN DE TEMAS

En base a la información obtenida sobre la percepción de los grupos de interés y la relevancia interna.

EVALUACIÓN Y

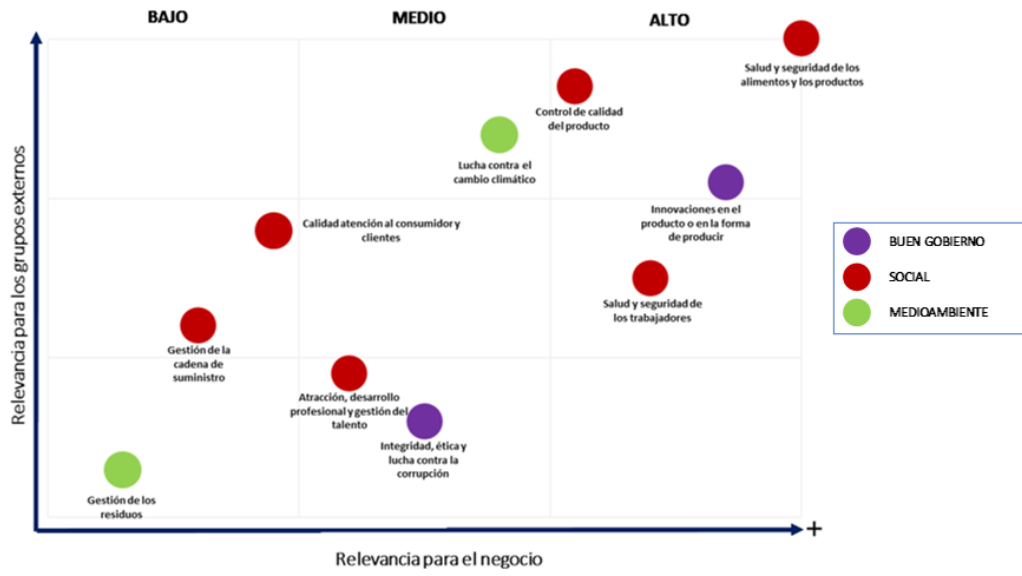
VALIDACIÓN DE TEMAS

Análisis transversal dentro de la organización de los resultados derivados de la identificación y priorización de temas.

A fin de contar con una información lo más precisa posible, el trabajo ha sido realizado con el apoyo de los requerimientos de la Ley 11/2018 sobre información no financiera, los estándares de reporte GRI y SASB, así como diversos estudios, informes y artículos específicos al sector de actividad de Grupo Lafuente y a la sostenibilidad en general.

El resultado ha sido el siguiente:

	TEMA MATERIAL	GRI	ODS
1	SALUD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LOS PRODUCTOS	GRI 416-1 y 2, 417-2	
2	INNOVACIONES EN EL PRODUCTO O EN LA FORMA DE PRODUCIR	GRI 2	
3	CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	GRI 416-1 y 2, 417-2	
4	LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO	GRI 305-1, 305-2 Y 305-5	
5	SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES	GRI 403-1, 2,3,4 y 5	 
6	ATENCIÓN DE CALIDAD AL CONSUMIDOR Y CLIENTES	GRI 418-1	
7	INTEGRIDAD, ÉTICA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN	GRI 205-1,2 Y 3, 2-23 y 26	
8	ATRACCIÓN, DESARROLLO PROFESIONAL Y GESTIÓN DEL TALENTO	GRI 2-7, 404-1, 2 y 3	 
9	GESTIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTRO	GRI 308-1 y 2 y 414-1 y 2	 
10	GESTIÓN DE LOS RESIDUOS	GRI 306-1,2,3,4 y 5	



3. CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES

3.1. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE CUESTIONES AMBIENTALES

3.1.1 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Grupo Lafuente, es consciente que el cambio climático supone el gran reto común del futuro al que se enfrenta como organización para lograr alcanzar un desarrollo sostenible, estando plenamente comprometidos con la protección del medioambiente.

Como muestra de ello, cuenta con un **Sistema de Gestión Ambiental (SGA)** basado en la norma **ISO 14001:2015** para su aplicación a los procesos de fabricación y comercialización de quesos y productos lácteos de producción propios, que se lleva a cabo en el centro de trabajo de Vereda Real S/N en Jumilla (Murcia) y para los procesos de fabricación y envasado de quesos: quesos fundidos, mozzarella, productos lácteos, productos vegetales transformados, quesos frescos (mozzarella, mascarpone, burrata), mantequilla, leche en polvo y lactosuero llevados a cabo en Arriondas (Asturias). También para los procesos de corte, troceado, loncheado, rallado y envasado de quesos, quesos fundidos, mozzarella, productos lácteos y productos vegetales transformados que se llevan a cabo en Heras-Medio Cudeyo (Cantabria) también. Estos SGA están controlados periódicamente tanto de manera interna como externa, obteniendo la certificación ISO 14001:2015, con Nº ES119811-1 y Nº ES113775-1 emitidas por la Entidad de Certificación Bureau Veritas.

El tener implantado un sistema de gestión ambiental compromete a las empresas del Grupo no solo a cumplir con la legislación relativa a cuestiones ambientales sino a la mejora continua, estableciendo objetivos cada vez más ambiciosos en la identificación, prevención, reducción y mitigación de sus riesgos ambientales potenciales.

Como parte del Sistema de Gestión el Grupo cuenta con un Manual de Gestión ambiental y una Política Medioambiental donde se recogen los compromisos establecidos que deben de ser entendidos y asumidos por todo el personal de la empresa y el personal subcontratado. Estos compromisos son:

- Compromiso de mejora continua y de prevención de la contaminación mediante la evaluación periódica de los aspectos ambientales, desde una perspectiva de ciclo de vida asociados a los procesos de nuestra actividad, productos y servicios.
- Establecer objetivos y metas ambientales coherentes con la naturaleza y los impactos ambientales que causa nuestra actividad y con esta Política, que serán revisados anualmente por la dirección.
- Analizar los riesgos y oportunidades dirigidas a emprender acciones para lograr la mejora del sistema y procesos, teniendo en cuenta el enfoque de nuestros clientes y el resto de las partes interesadas y determinadas en el contexto de nuestra actividad.
- Incorporar la reducción de los impactos ambientales propios de nuestra actividad (como la generación de residuos de papel y plástico, de residuos peligrosos, vertido de aguas residuales, etc.) como parte de nuestro trabajo diario junto con una optimización del consumo de recursos naturales.
- Cumplir con los requisitos establecidos por las leyes y reglamentos ambientales mediante la implantación de las medidas necesarias para ello, así como aquellos otros derivados de normas de adopción voluntaria.

- Asumir la sensibilización del personal en temas ambientales, fomentando la formación e información a todos los niveles, para conseguir la conformidad con los requisitos del sistema en el desarrollo de su trabajo.
- Motivar a nuestros clientes, proveedores y contratistas para que asuman en el mayor grado posible los principios recogidos en esta política.
- Mantener una relación abierta y de colaboración con las entidades públicas y otros grupos interesados, para la protección y conservación del Medio Ambiente.

Además de auditorías externas, la empresa realiza auditorías internas planificadas periódicamente de su SGA y de los procedimientos, detectando los puntos débiles y poniendo de manifiesto sus oportunidades de mejora.

3.1.2. ASPECTOS Y RIESGOS AMBIENTALES

Grupo Lafuente identifica, valora, registra y comunica los aspectos ambientales que se derivan de su actividad a través de varias herramientas de apoyo como son la consideración, los requerimientos de la administración, legislación y de otras partes interesadas en cada proceso de su actividad o modificación de proceso, así como también son considerados los estándares de la propia empresa. La determinación de los aspectos ambientales se hace desde la perspectiva del análisis del ciclo de vida.

Los aspectos ambientales identificados, tanto directos como indirectos se contemplan en el registro "Inventario de Aspectos Ambientales". La valoración se realiza sobre los aspectos ambientales que la empresa pueda controlar siguiendo el procedimiento recogido en el documento Valoración de Aspectos Ambientales y se registran en el registro que acompaña a dicho procedimiento. El responsable de este proceso es el responsable de Medio Ambiente con el apoyo del equipo de gestión en las tareas de diseñar o modificar el mapa de procesos de la actividad de la empresa e incorporación del sistema.

Los aspectos ambientales más significativos identificados por planta son las siguientes:

PLANTA DE JUMILLA:	PLANTA DE HERAS:	PLANTA DE ARRIONDAS:
<ul style="list-style-type: none"> • CONSUMO GAS • CONSUMO AGUA • CONSUMO DE ELECTRICIDAD • ENVASES PLÁSTICOS CONTAMINADOS • CONSUMO DE PRODUCTOS QUÍMICOS 	<ul style="list-style-type: none"> • RESIDUOS RAESS • RESIDUOS ACEITES • ABSORBENTES Y GRASAS • ACEITE CON AMONIACO • FILTROS CON RESTOS DE ACEITE • ENVASES PLASTICOS ENVIADOS A GESTOR • DISOLVENTES • CONSUMO AGUA • CONSUMO GAS • CONSUMO ELECTRICO • CONSUMO GASOLEO 	<ul style="list-style-type: none"> • FLUORESCENTES • ENVASES PLÁSTICOS • FILTROS CON ACEITE • RESIDUOS LABORATORIO • ACEITES Y GRASAS • ABSORBENTES • AGUA CON AMONIACO • DISOLVENTES NO HALOGENADOS • AEROSOLES • BATERIAS • PRODUCTOS QUÍMICOS

3.1.3. PROVISIONES Y GARANTÍAS ESTABLECIDAS PARA RIESGOS AMBIENTALES

Grupo Lafuente no predetermina una partida anual presupuestaría destinada a cuestiones medioambientales porque varía según la necesidad, importancia, riesgo, nuevos requerimientos legales... Esto no significa que la mejora ambiental no sea continua. Existe un compromiso de mejora continua por parte de la organización y de la alta dirección, que asigna recursos y personal en consonancia a las necesidades creadas.

El Grupo no dispone de una garantía financiera y según establece La Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Medioambiental en su Capítulo IV. *Garantías Financieras* que los operadores de las actividades incluidas en el Anexo III deberán disponer de una garantía financiera que les permita hacer frente a la responsabilidad medioambiental inherente a la actividad o actividades que pretendan desarrollar entre las cuales no aparecen las actividades llevadas a cabo por Grupo Lafuente. Cabe destacar, que el seguro RC con el que cuenta el Grupo dispone de una cláusula para contaminación accidental de agua, suelo o atmosfera hasta un importe de 600.000€.

Lafuente dispone de un documento donde se recogen los objetivos planteados para el ejercicio 2022 en materia medioambiental asumidos según los aspectos y riesgos identificados. Dichos objetivos son:

1. Reducción consumo eléctrico (Heras/Montesinos).
2. Disminución de generación de residuos peligrosos (Montesinos).
3. Inscripción en el Registro de Huella de Carbono (Montesinos).
4. Disminución del consumo de plástico relativizado a la producción, en un 2% (Montesinos).
5. Aprovechamiento de los residuos de la depuradora para producción de Biogás (Montesinos).
6. Disminución de la ratio de consumo de agua (Montesinos).
7. Reducir un 5% la generación de residuos de cartón respecto a 2020 (Montesinos).
8. Estudio de disminución micraje lonchas 1KG para disminuir de 500 micras a 350 micras.
9. Reducción de gases refrigerantes mediante la sustitución de equipo de climatización por uno centralizado.
10. Optimización del calor mediante la calorificación de las válvulas de vapor y red de retorno de condensados.
11. Mejorar la calidad de vertido mediante la ampliación de la depuradora de Arriondas.
12. Reducción de emisiones de la chimenea de torre de secado, mediante la instalación de filtro para partículas.

Grupo Lafuente para prevenir al máximo los riesgos medioambientales imparte anualmente una formación entre sus empleados sobre seguridad alimentaria se incluyen aspectos ambientales como la explicación de residuos peligrosos y no peligrosos, ahorro de recursos y energía y plan de emergencia ambiental. Además, se ofrece una formación inicial sobre la correcta clasificación de los residuos.

3.1.4. CUMPLIMIENTO AMBIENTAL

Durante el ejercicio año 2022, no se tiene constancia de posibles incumplimientos de las leyes o normativas en materia de medio ambiente por parte de las empresas del Grupo Lafuente.

3.2. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA, SONORA Y LUMÍNICA

3.2.1. EMISIONES DE CARBONO

El Grupo Lafuente, tiene como objetivo la reducción al máximo de la contaminación atmosférica que produce como consecuencia de sus actividades. Muestra de ello es el mantenimiento que se realiza regularmente en los focos de las emisiones y el control periódico de las emisiones atmosféricas. Durante el ejercicio 2022 no se ha llevado a cabo el cálculo de la huella de carbono en las empresas del grupo para cuantificar las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de su actividad, tienen establecido como objetivo el cálculo de la huella para 2023. La compañía realiza auditorías energéticas según indica el Real Decreto 56/2016, de 12 de febrero, por el que se traspone la Directiva 2012/27/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2012, relativa a la eficiencia energética, en lo referente a Auditorías Energéticas, acreditación de proveedores de servicios y auditores energéticos y promoción de la eficiencia del suministro de energía. El Grupo considera que no es necesario una Política de Eficiencia Energética con la realización de la auditoria y la utilización de una parte de energía de suministro de origen renovable. Se está valorando la instalación de paneles fotovoltaicos para reducir a mayor escala las emisiones eléctricas generadas.

3.2.2. CONTAMINACIÓN SONORA Y LUMÍNICA

Se realiza un control del nivel de contaminación sonora y lumínica para las actividades realizadas por las empresas del Grupo, por lo que se trata de una cuestión bajo control y con impacto reducido sobre el entorno en el que se encuentran las actividades.

Las instalaciones donde se desarrolla la actividad de Lafuente cuentan con focos emisores de ruido que funcionan tanto en horario diurno como nocturno. Teniendo esto en cuenta y con el objetivo de controlar los niveles sonoros, se realizan ensayos de ruido cuando existen cambios representativos en las instalaciones. Sin embargo, se mantiene el compromiso de reducir al máximo el impacto acústico y se continuará con la atención que requiere este aspecto en ambos centros de trabajo.

En lo relativo a contaminación lumínica, debido a la actividad del Grupo, se concluye que no es relevante según su tipo de explotación económica y entorno en el que se encuentra (entorno industrial) y, por tanto, no se adoptan medidas al respecto, priorizando otros aspectos con mayor impacto.

3.3. ECONOMÍA CIRCULAR Y PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

3.3.1. GESTIÓN DE RESIDUOS Y VERTIDOS

En todo el Grupo Lafuente, se llevan a cabo controles para garantizar la adecuada identificación, almacenamiento, separación y gestión de sus residuos. De forma general, se realiza una separación en las zonas de producción, mediante la presencia contenedores selectivos, correctamente etiquetados y señalizados y se imparte una formación inicial en medioambiente donde se habla de cómo reciclar.

Lafuente está inscrita al plan empresarial de prevención de Ecoembes, al estar adherida manifiesta su pleno conocimiento y conformidad con el Plan Sectorial de Prevención elaborado por Ecoembalajes España S.A. vigente durante el periodo 2021-2023.

Además, la empresa gestiona sus residuos a través de un gestor de residuos autorizado quien garantiza que son colectados, retirados, destruidos y reciclados siguiendo la normativa de aplicación.

Si bien, se cumple con los requisitos legales aplicables a la actividad, se lleva a cabo un control exhaustivo de los residuos que se producen más allá de los requerimientos legales, gracias a la implantación del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2015 en la compañía.

Como consecuencia de la actividad desarrollada en las instalaciones del Grupo Lafuente se generan los siguientes tipos de residuos y se aplican los diferentes tipos de tratamientos que se indican a continuación:

DENOMINACION	L.E.R	CANTIDAD 2022 PANTANO (KG)	CANTIDAD 2022 POLIGONO (KG)	CANTIDAD 2022 ARRIONDAS (KG)	CANTIDAD 2022 JUMILLA (KG)	TOTAL
Absorbentes contaminados	150202	0,0	172,0	67,0	27,0	266,0 Kg.
Aceite usado	130208	0,0	343,0	214,0	184,0	741,0 Kg.
Aceite usado con amoniaco	130206	0,0	345,0	285,0	0,0	630,0 Kg.
Ácido sulfúrico + Alcohol isoamílico	160506	0,0	0,0	46,0	0,0	46,0 Kg.
Aguas con amoniaco	070601	0,0	186,0	99,0	0,0	285,0 Kg.
Aerosoles / sprays	160504	12,0	17,0	17,0	40,0	86,0 Kg.
Disolvente con tintas	140603	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0 Kg.
Disolvente orgánico no halogenado	140603	175,0	175,0	86,0	78,0	514,0 Kg.
Envases metálicos contaminados	150110	33,0	0,0	15,0	0,0	48,0 Kg.
Envases plásticos contaminados	150110	1151,0	978,0	5209,0	5250,0	12.588,0 Kg.
Envases plásticos contaminados (Para reutilización)	150110	9,0 IBCs	0 IBCs	64,0 IBCs	0,0	73,0 ud.
Envases contaminados de vidrio	150110	0,0	0,0	263,0	846,0	1109,0 Kg.
Equipos eléctricos y electrónicos	160213	317,0	161,0	0,0	112,0	590,0 Kg.
Fibrocemento	170605	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0 Kg.
Filtros de aceite usados	160107	0,0	151,0	151,0	27,0	329,0 Kg.
Pilas y baterías	200133	0,0	0,0	6,0	0,0	6,0 Kg.
Residuos biosanitarios	180103	0,0	0,0	0,0	3782,0	3782,0 Kg.
Residuos de pintura	80111	0,0	0,0	75,0	0,0	75,0 Kg.
Residuos varios de laboratorio	160506	0,0	0,0	0,0	85,00	85,0 Kg.
Tubos fluorescentes	200121	80,0	0,0	36,0	63,0	179,0 Kg.
Tubos Led	160214	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0 Kg.
Toner de impresión	080307	0,0	0,0	7,0	152,0	159,0 Kg.

En relación con los vertidos realizados por las empresas del Grupo Lafuente como consecuencia de su actividad, podemos indicar que estos vertidos son los mínimos posibles derivados de la actividad y se controlan mediante caudalímetros y los parámetros en cambio se controlan con analíticas periódicas. El agua vertida por el Grupo no se reutiliza en ningún caso.

3.4. USO SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS

3.4.1 CONSUMO Y GESTIÓN DE AGUA

El agua consumida en las diferentes instalaciones proviene de fuentes de redes de abastecimiento municipal en caso de Heras y Montesinos, estando en este caso garantizada la potabilidad de las misma por las empresas de Agua que los suministran y en la planta de Arriendas proviene de una captación superficial con un caudal máximo autorizado de 4 l/s y utilizada íntegramente para procesos industriales y de un sondeo con un caudal máximo autorizado de 16 l/s y tratado en una ETAP donde se potabiliza. En todos los casos se realizan los controles de potabilidad que indica la autoridad competente.

A continuación, el consumo total de cada planta:

PLANTA	CONSUMO AGUA (m ³)
Pantano	42.685
Polígono	46.705
Arriendas	130.005
Jumilla	235.403

Estos datos proceden de los diferentes caudalímetros instalados en cada planta.

3.4.2 CONSUMO DE MATERIA PRIMA

El consumo de materias primas en el Grupo Lafuente es controlado y clasificado a través de la plataforma SAP, en la que se registran todos los materiales necesarios para la producción, clasificándolos en distintas categorías.

Para el desarrollo de las actividades productivas en todo el Grupo Lafuente en 2022, se han empleado las siguientes materias primas:

MATERIAS PRIMAS	QUESERÍA LAFUENTE (Kg)	MONTESINOS (Kg)	TOTAL
Gases de envasado	348.703,76	312.870,00	661.573,76
Envases de plástico	1.467.851,76	1.001.039,21	2.468.890,97
Envases de cartón	1.879.705,08	1.022.103,21	2.901.808,29

En lo relativo al cartón empleado como embalaje, el cuidado del medio ambiente y el empleo de materiales más sostenibles es un compromiso común, por lo que se solicita a los proveedores que informen sobre el contenido en material reciclado, la posibilidad de empleo de sellos FSC/PEFC y el tipo de tintas empleadas.

3.4.3 CONSUMO DE ENERGÍA

Con el objetivo claro de realizar un mejor aprovechamiento de los recursos energéticos y al objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el Real Decreto 56/2016, de 12 de febrero, por el que se transpone la Directiva 2012/27/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012, relativa a la eficiencia energética, en lo referente a auditorías energéticas, acreditación de proveedores de servicios y auditores energéticos y promoción de la eficiencia del suministro de energía, en 2020 se realizó la auditoría energética en Grupo Lafuente estando vigente los próximos cuatro años.

ELECTRICIDAD

La energía eléctrica es suministrada por un productor de energía eléctrica nacional, pero no se dispone de un certificado de origen de energía renovable directamente, sino del mix que genera el productor. Como objetivo de mejora de consumo de energía, se está realizando un estudio para instalar placas fotovoltaicas y obtener energía renovable para autoconsumo, con este proyecto se espera que el Grupo se autoabastezca en un 20% del consumo anual con energías renovables. A continuación, se muestra el consumo de energía eléctrica de 2022:

	CONSUMO ELÉCTRICO kWh
PANTANO	1.960.325 kWh
POLÍGONO	3.855.242 kWh
ARRIONDAS	5.174.583 kWh
JUMILLA	9.576.476 kWh
TOTAL:	20.566.626 kWh

GAS NATURAL

A continuación, se detalla el consumo gas natural generado en las diferentes instalaciones del grupo.

	CONSUMO GAS 2022
PANTANO	3.272.241 kWh
POLÍGONO	910.480 kWh
ARRIONDAS	15.071.352 kWh
JUMILLA	13.372.720 kWh
TOTAL:	32.626.793 kWh

3.5. 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 producen; las emisiones procedentes de focos de combustión, emisiones de refrigerantes GEI

procedentes de fugas y materia orgánica en descomposición que genera Gases de Efecto Invernadero.

A continuación, se muestran las cargas de gases refrigerantes realizadas durante 2022 en las plantas de Heras y Jumilla:

PLANTA	TIPO DE GAS	KG
HERAS	R410A	49
	R717SM	300
JUMILLA	R449A	68
	R404A	471,5
	R410A	0,25

En lo que respecta a la contribución de la lucha contra el cambio climático y la reducción de emisiones GEI, Grupo Lafuente aplica medidas de adaptación al cambio climático como la certificación ISO 14001 que tiene como objetivo reducir el impacto ambiental. Otras de las medidas son:

- La identificación de aspectos y planificación de objetivos
- Mejora continua
- Aumento de eficiencia energética
- Fomento de la economía circular
- Utilizar refrigerantes sin efecto invernadero asociado

3.6. PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

El Grupo Lafuente no desarrolla sus actividades en áreas protegidas o espacios especialmente sensibles (siempre en zonas industriales) por lo que se considera que sus actividades no ocasionan un impacto significativo en la biodiversidad. Por este motivo y al contemplarse riesgos en este sentido, no se consideran necesarias medidas para prevenir dichos impactos.

4. RECURSOS HUMANOS

4.1. EMPLEO

- Número total y distribución de empleados por sexo, edad y clasificación profesional:

DISTRIBUCIÓN DE EMPLEADOS ESTRUCTURA POR SEXO Y CLASIFICACIÓN PROFESIONAL (QUESERÍA LAFUENTE)			
Clasificación profesional	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
AUXILIAR ADMIN.	2	9	11
JEFE DE AREA	0	1	1
JEFE DE SECCION	2	3	5
OFICIAL 1ª ADMIN.	1	2	3
OFICIAL 2ª ADMIN.	1	10	11
OFICIAL/ES	77	79	156
OPERADOR	75	163	238
OTROS TECNICOS	3	6	9
TECNICO MEDIO	2	3	5
TECNICO SUPERIOR	0	1	1

DISTRIBUCIÓN DE EMPLEADOS ESTRUCTURA POR SEXO Y CLASIFICACIÓN PROFESIONAL (CENTRAL QUESERA MONTESINOS)			
Clasificación profesional	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
AUXILIAR ADMIN.	2	8	10
JEFE DE AREA	1	0	1
OFICIAL 1ª ADMIN.	1	1	2
OFICIAL 2ª ADMIN.	2	3	5
OFICIAL/ES	71	26	97
OPERADOR	86	61	147
OTROS TECNICOS	30	5	35
TECNICO MEDIO	11	9	20
TECNICO SUPERIOR	6	1	7

DISTRIBUCIÓN DE EMPLEADOS ESTRUCTURA POR SEXO Y CLASIFICACIÓN PROFESIONAL (AGRUPACIÓN LAFUENTE)			
Clasificación profesional	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
AUXILIAR ADMIN.	1	3	4
GERENCIA	1	0	1
JEFE DE AREA	0	1	1
OFICIAL 1ª ADMIN.	1	1	2
OFICIAL 2ª ADMIN.	3	1	4
OFICIAL/ES	0	1	1

OTROS TECNICOS	3	5	8
TECNICO MEDIO	2	4	6
TECNICO SUPERIOR	12	4	16

DISTRIBUCIÓN DE EMPLEADOS ESTRUCTURA POR SEXO Y CLASIFICACIÓN PROFESIONAL (ARCHIVO LAFUENTE)			
Clasificación profesional	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
AUXILIAR ADMIN.	1	2	3
OFICIAL 2ª ADMIN.	1	0	1
TECNICO MEDIO	0	1	1

DISTRIBUCIÓN EMPLEADOS POR EDAD				
	AGRUPACIÓN LAFUENTE	ARCHIVO LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
Menores de 30	4	0	40	22
30 a 50 años	23	3	228	308
Más de 50	16	2	56	110

- **Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo:**

TIPOLOGÍA DE JORNADA				
Distribución de jornada por sexo				
	AGRUPACIÓN LAFUENTE	ARCHIVO LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
Completa	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Hombre	23	2	208	163
Mujer	20	3	113	277
Parcial	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Hombre	0	0	2	0
Mujer	0	0	1	0
Distribución de jornada por edad				
	AGRUPACIÓN LAFUENTE	ARCHIVO LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
Completa	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Menores de 30	4		43	23
30 a 50 años	25	3	238	330
Más de 50	14	2	40	87
Parcial	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Menores de 30	0	0	0	0
30 a 50 años	0	0	3	0
Más de 50	0	0	0	0

Distribución de jornada por clasificación profesional				
	AGRUPACIÓN LAFUENTE	ARCHIVO LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
Completa	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
AUXILIAR ADMIN.	4	3	10	11
GERENCIA	1	0	0	0
JEFE DE AREA	1	0	1	1
JEFE DE SECCION	0	0	0	5
OFICIAL 1ª ADMIN.	2	0	2	3
OFICIAL 2ª ADMIN.	4	1	5	11
OFICIAL/ES	1	0	96	156
OPERADOR	0	0	147	238
OTROS TECNICOS	8	0	34	9
TECNICO MEDIO	6	1	19	5
TECNICO SUPERIOR	16	0	7	1
Parcial	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
AUXILIAR ADMIN.	0	0	0	0
GERENCIA	0	0	0	0
JEFE DE AREA	0	0	0	0
JEFE DE SECCION	0	0	0	0
OFICIAL 1ª ADMIN.	0	0	0	0
OFICIAL 2ª ADMIN.	0	0	0	0
OFICIAL/ES	0	0	1	0
OPERADOR	0	0	0	0
OTROS TECNICOS	0	0	1	0
TECNICO MEDIO	0	0	1	0
TECNICO SUPERIOR	0	0	0	0

TIPOLOGÍA DE CONTRATO				
Tipo de contrato por sexo				
	AGRUPACIÓN LAFUENTE	ARCHIVO LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
INDEFINIDO	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Hombre	21	2	208	163
Mujer	20	3	114	277
TEMPORAL	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Hombre	2	0	2	0
Mujer	0	0	0	0
Tipo de contrato por edad				
INDEFINIDO	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Menores de 30	3	0	43	23
30 a 50 años	24	3	239	330
Más de 50	14	2	40	87
TEMPORAL	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
Menores de 30	1	0	0	0
30 a 50 años	1	0	2	0
Más de 50	0	0	0	0
Tipo de contrato por clasificación profesional				
INDEFINIDO	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
AUXILIAR ADMIN.	4	3	9	11
GERENCIA	1	0	0	0
JEFE DE AREA	1	0	1	1
JEFE DE SECCION	0	0	0	5
OFICIAL 1ª ADMIN.	2	0	2	3
OFICIAL 2ª ADMIN.	2	1	5	11
OFICIAL/ES	1	0	97	156
OPERADOR	0	0	146	238
OTROS TECNICOS	8	0	35	9
TECNICO MEDIO	6	1	20	5
TECNICO SUPERIOR	16	0	7	1
TEMPORAL	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados	Nº empleados
AUXILIAR ADMIN.	0	0	1	0
GERENCIA	0	0	0	0
JEFE DE AREA	0	0	0	0
JEFE DE SECCION	0	0	0	0
OFICIAL 1ª ADMIN.	0	0	0	0
OFICIAL 2ª ADMIN.	2	0	0	0
OFICIAL/ES	0	0	0	0
OPERADOR	0	0	1	0
OTROS TECNICOS	0	0	0	0
TECNICO MEDIO	0	0	0	0
TECNICO SUPERIOR	0	0	0	0

- Las remuneraciones medias y su evolución:

RETRIBUCIÓN MEDIA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL						
Categoría profesional	CENTRAL QUESERA MONTESINOS			QUESERÍA LAFUENTE		
	Hombre	Mujer	%	Hombre	Mujer	%
AUXILIAR ADMIN.	18.651,00 €	24.028,90 €	-28,83%	24.039,76 €	26.621,74 €	-10,74%
GERENCIA	0,00 €	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00 €	0,00%
JEFE DE AREA	26.436,58 €	0,00 €	100,00%	0,00 €	85.868,14 €	-100,00%
JEFE DE SECCION	0,00 €	0,00 €	0,00%	43.522,76 €	31.527,77 €	27,56%
OFICIAL 1ª ADMIN.	30.549,13 €	34.847,64 €	-14,07%	46.353,36 €	37.112,76 €	19,94%
OFICIAL 2ª ADMIN.	21.020,80 €	22.569,17 €	-7,37%	28.501,61 €	25.822,55 €	9,40%
OFICIAL/ES	20.574,78 €	18.989,11 €	7,71%	24.427,44 €	23.242,00 €	4,85%
OPERADOR	17.060,14 €	17.023,31 €	0,22%	17.177,27 €	17.636,34 €	-2,67%
OTROS TECNICOS	26.598,96 €	24.415,33 €	8,21%	47.850,53 €	33.970,42 €	29,01%
TECNICO MEDIO	34.884,01 €	34.109,91 €	2,22%	36.837,53 €	48.737,65 €	-32,30%
TECNICO SUPERIOR	50.445,33 €	81.200,00 €	-60,97%	0,00 €	47.000,00 €	-100,00%

RETRIBUCIÓN MEDIA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL			
Categoría profesional	AGRUPACIÓN LAFUENTE		
	Hombre	Mujer	%
AUXILIAR ADMIN.	20.748,48 €	28.496,79 €	-37,34%
GERENCIA	1.042.093,09 €	0,00 €	100,00%
JEFE DE AREA	0,00 €	68.484,14 €	-100,00%
JEFE DE SECCION	0,00 €	0,00 €	0,00%
OFICIAL 1ª ADMIN.	41.743,59 €	39.324,10 €	5,80%
OFICIAL 2ª ADMIN.	21.819,76 €	32.132,75 €	-47,26%
OFICIAL/ES	0,00 €	22.548,91 €	-100,00%
OPERADOR	0,00 €	0,00 €	0,00%
OTROS TECNICOS	32.041,52 €	39.712,50 €	-23,94%
TECNICO MEDIO	30.185,43 €	45.365,03 €	-50,29%
TECNICO SUPERIOR	103.402,11 €	102.532,17 €	0,84%

*Por motivos de protección de datos no se incluye la tabla de remuneraciones medias de Archivo Lafuente.

RETRIBUCIÓN MEDIA POR EDAD			
Estructura	Promedio de Remuneración		
Rango edad	AGRUPACIÓN LAFUENTE	CENTRAL QUESERA MONTESINOS	QUESERÍA LAFUENTE
Menos de 30 años	21.386,94 €	17.541,64 €	17.571,28 €
30-50 años	45.510,43 €	21.025,04 €	20.722,01 €
Más de 50	170.156,30 €	26.613,53 €	25.543,60 €

- **Despidos por sexo, edad y clasificación profesional:**

No se han producido despidos en el ejercicio 2022.

- **Comité Dirección**

A continuación, se detalla la composición del Comité de Dirección, así como sus características principales:

EDAD	Mujeres	Hombres
<i>Menos de 30</i>	0	0
<i>De 30 a 50</i>	7	1
<i>Mayores de 50</i>	2	7

GRUPOS/CATEGORÍAS	Mujeres	Hombres
<i>GERENCIA</i>	0	1
<i>JEFE DE AREA</i>	1	0
<i>TECNICO MEDIO</i>	3	0
<i>TECNICO SUPERIOR</i>	5	7

REMUNERACION MEDIA PERCIBIDA 2022		
Mujeres	Hombres	Brecha
79.874,28 €	250.885,28 €	68,16%

4.2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Grupo Lafuente está conformado por varias sociedades y puestos de trabajo de distinto índole, siendo diferentes las actividades desarrolladas en cada uno de estos y, por tanto, las condiciones en las que se organiza el trabajo.

La principal actividad de la sociedad se rige por el Convenio Colectivo Estatal Para Las Industrias Lácteas Y Sus Derivados. Todos los trabajadores de Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos se encuentran bajo el amparo de dicho convenio, el cual establece una jornada máxima anual de 1.770 horas y un periodo de vacaciones de treinta y un días naturales, o veintitrés días laborables. Teniendo en cuenta estos aspectos, así como los festivos anuales, se organizan los calendarios laborales para los distintos puestos de trabajo. Se identifican dos grandes grupos: personal de oficinas y personal de fabricación envasado, transporte y mantenimiento.

El primero grupo dispone de horario habitual de oficina. Para el segundo grupo, los empleados desempeñan su trabajo en distintos turnos (mañana, tarde y noche). Estos horarios pueden ser adaptados por necesidades de la producción, respetando en todo momento los descansos mínimos exigidos por ley.

Los empleados de Archivo Lafuente trabajan en horario de oficina, cubiertos por el estatuto de los trabajadores que establece una jornada máxima de 1.826 horas anuales con un periodo de vacaciones de 30 días naturales.

Conforme a la Política de Desconexión Digital en el ámbito Laboral, la organización reconoce el derecho a la desconexión de sus trabajadores fuera del tiempo de trabajo legal, respetando su tiempo de descanso, permisos o vacaciones; así como su intimidad personal y familiar.

PERMISOS MATERNIDAD Y PATERNIDAD		
	Mujeres	Hombres
EMPLEADOS DERECHO A PERMISO PARENTAL	14	14
EMPLEADOS QUE SE HAN ACOGIDO A PERMISO PARENTAL	14	14
EMPLEADOS QUE HAN REGRESADO AL TRABAJO TRAS PERMISO	14	14
EMPLEADOS QUE SEGUIAN SIENDOLO TRAS 12MESES DESDE EL PERMISO	14	14
TASAS DE REGRESO	100%	100%

A continuación, se detallan las horas de absentismo registradas durante el año 2022:

ABSENTISMO		
	Mujeres	Hombres
ABSENTISMO	100.136	56.288
HORAS AISLAMIENTO COVID	3.464	2.944

4.3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

La seguridad y salud en el ámbito laboral es una prioridad para Grupo Lafuente. Para garantizar este ámbito seguro, la sociedad cuenta con un Servicio de Prevención Ajeno, Cualtis, el cual se encuentra en continua comunicación con la organización para evitar o minimizar los riesgos y causas de los accidentes laborales que se puedan producir. Entre las acciones realizadas se encuentran:

- Evaluación de los riesgos asociados a cada puesto de trabajo de las distintas instalaciones.
- Planificación de la actividad preventiva a desarrollar, verificando la implantación y eficacia de las medidas propuestas.
- Entrega de Equipos de Protección Individual y seguimiento de su correcto estado de conservación.
- Coordinación de Actividades Empresariales, asegurando la seguridad laboral de personal externo.
- Seguimiento de la salud de los trabajadores mediante examen médico.

Para el caso de Central Quesera Montesinos y Quesería Lafuente, se dispone de un Comité de Seguridad y Salud, órgano encargado de garantizar la participación de los empleados en materia de prevención de riesgos laborales, el cumplimiento de la legislación vigente y el

establecimiento de iniciativas de mejora en esta materia. Dichos Comités realizan reuniones de manera trimestral.

ACCIDENTES LABORALES (QUESERÍA LAFUENTE)		
	Hombre	Mujer
Nº de accidentes	8	17
Índice de frecuencia	32,05	41,22
Índice de gravedad	0,91	1,22

ACCIDENTES LABORALES (CENTRAL QUESERA MONTESINOS)		
	Hombre	Mujer
Nº de accidentes	13	5
Índice de frecuencia	41,04	28,57
Índice de gravedad	1,45	0,71

Para Agrupación y Archivos Lafuente no se han registrado accidentes laborales con baja en 2022.

4.4. RELACIONES SOCIALES

En lo referente a la organización del dialogo dentro de la organización, en todo momento se garantiza el derecho de los empleados a la libertad y organización sindical.

Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos disponen de sendos Comités de Empresa. Los miembros de estos comités, elegidos y designados mediante elección tienen como función principal garantizar una comunicación fluida entre empresa y empleados, en aspectos relacionados con la situación de la organización, accidentes laborales, absentismo, y cualquier otra materia relevante.

Todas las relaciones se encuentran dentro del marco legal del convenio colectivo aplicable. El 100 % de los trabajadores se encuentran bajo el amparo del Convenio Colectivo Estatal Para Las Industrias Lácteas Y Sus Derivados.

4.5. FORMACIÓN

La formación constituye un pilar fundamental en el correcto desempeño de la organización. De manera anual, se realiza una planificación de las necesidades formativas detectadas y de carácter legal.

Durante el año 2022 se han realizado formaciones como:

- Formación para la fabricación y envasado de determinados productos.
- Formación en sistemas de envasado y fabricación.
- Formación en Seguridad y Salud.
- Sistemas de calidad.
- Formación en limpieza y desinfección en queserías.

A continuación, se detalla el número total de horas de formación realizadas en 2022 por categoría profesional y sexo:

FORMACIÓN		
CATEGORIA PROFESIONAL	Mujeres	Hombres
Operador	12.097	7.982
Oficial Especialista	949	891
Oficial Administrativo	150	150
Técnico Medio	107	49
Otros Técnicos	180	26
Técnico Superior	15	45

Durante 2022 se ha realizado una valoración del desempeño de la plantilla. Esta valoración tiene por objeto evaluar las capacidades y potenciales de cada empleado, permitiendo conocer actitudes y deficiencias y enfocando el esfuerzo en mejorar las competencias analizadas.

4.6. IGUALDAD

Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos disponen de una política que garantiza la igualdad de trato y oportunidades en ambos sexos. Esta política garantiza la disposición de los recursos necesarios para lograr una igualdad efectiva en aspectos como el proceso de selección, la formación, las condiciones laborales, la retribución o el ejercicio corresponsable del derecho a la vida personal y familiar.

Tanto Quesería Lafuente como Central Quesera Montesinos cuentan con un Plan de Igualdad acorde a la legislación vigente. En este se detallan los objetivos de igualdad a alcanzar, así como los sistemas establecidos para su consecución y evaluación de las metas fijadas.

Adicionalmente, en Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos se dispone de un protocolo de actuación ante situaciones de acoso sexual, acoso moral, o por razón de sexo. La dignidad de las personas, la integridad física y moral son derechos inviolables. Un entorno laboral libre de conductas indeseadas es responsabilidad de Grupo Lafuente, por lo que se manifiesta el compromiso en la creación de entornos laborales positivos, donde cualquier empleado tenga garantizados sus derechos. Grupo Lafuente es una sociedad diversa e inclusiva, donde ningún tipo de acoso tiene cabida.

La organización cuenta con 21 empleados con discapacidad, 9 mujeres y 12 hombres.

Además, el Grupo apuesta por la diversidad cultural como forma de enriquecimiento de la organización, se cuenta con personal de 9 nacionalidades: España, Ecuador, Colombia, Rumania, Ghana, Marruecos, EEUU, Ucrania y Venezuela.

5. RESPETO DE LOS DERECHOS HUMANOS

PROTOCOLOS EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS

La dignidad y el valor de las personas, así como la igualdad entre personas, son principios que rigen todas nuestras actuaciones en el desarrollo cotidiano de nuestra actividad.

Actualmente, Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos cuentan con un Protocolo de Actuación ante situaciones de acoso sexual, acoso por razón de sexo y acoso moral. En este documento se aborda la definición de las distintas situaciones de acoso que pueden llegar a existir, las medidas preventivas para evitarlo y el procedimiento de actuación a desarrollar en caso de fuese necesario. De forma paralela al citado protocolo, debemos mencionar la existencia de un Plan de Igualdad en ambas sociedades, cuyo objetivo es establecer medidas que ayuden a la empresa a alcanzar la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, y a eliminar la discriminación por razón de sexo.

Al amparo de estas iniciativas planteadas por el Grupo, se han establecido los posibles canales de denuncia para situaciones de vulneración de derechos, entre los que se pueden citar la presencia de buzones físicos en nuestras instalaciones y la comunicación directa (por parte de la persona afectada, la representación legal de los trabajadores, responsables de área o cualquier persona con conocimiento de la situación) al Departamento de Personal.

Como parte del procedimiento formal para la resolución de situaciones de acoso de Quesería Lafuente y Central Quesera Montesinos se establece la creación de una Comisión Instructora, tras la recepción de cualquier comunicación de posible existencia de comportamientos no deseables, o susceptibles de ser calificados como acoso. La Comisión, que estará compuesta por un miembro del Departamento de Personal y un miembro de la Representación Legal de los Trabajadores, realizará las pesquisas necesarias para esclarecer los hechos ocurridos y determinar si queda acreditada, o no, la posible existencia de acoso.

Debemos dejar constancia de que, durante el ejercicio 2022, el **Grupo Agrupación Lafuente no ha recibido ninguna denuncia por posible vulneración de derechos humanos o discriminación en el ámbito laboral.**

RESPETO POR LA LIBERTAD DE ASOCIACIÓN

En cumplimiento de la normativa de aplicación de ámbito nacional y comunitaria, y de las disposiciones de los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo, nuestro Grupo garantiza la libertad de asociación y el derecho de negociación colectiva de los trabajadores. En consideración de estos derechos fundamentales se debe dejar constancia de la existencia de representantes de los trabajadores, elegidos directamente por los trabajadores y la conformación de Comités de Empresa en las sociedades que forman parte de nuestro Grupo.

Entre las funciones de los Comités se encuentran: vigilar el cumplimiento de las normas vigentes en materia laboral, el respeto de los pactos y condiciones laborales establecidos, observar el correcto cumplimiento de los principios de no discriminación, igualdad de sexo y fomento de una política racional de empleo, evacuar consultas y dudas de los trabajadores, entre otras. Al mismo tiempo, los Comités de Empresa son informados de todos aquellos cambios



operacionales que puedan producirse en la organización según los plazos marcados en el convenio laboral de aplicación, trasladando la información correspondiente a todos los trabajadores en tiempo y forma.

PROTECCIÓN DE DATOS

Del mismo modo, es necesario recalcar el cumplimiento estricto por parte de Grupo Agrupación Lafuente de la legislación relacionada con la protección de datos. En concreto, contamos con documentos que establecen nuestra política de tratamiento de datos personales, los sistemas de tratamiento empleados, análisis y gestión de riesgos, medidas de seguridad implementadas, protocolos de atención a los derechos de los interesados, entre otros.

ABOLICIÓN DEL TRABAJO INFANTIL Y DEL TRABAJO FORZOSO

Las sociedades pertenecientes a Grupo Agrupación Lafuente están ubicadas exclusivamente en la Unión Europea, siguiendo un estricto cumplimiento de la normativa laboral y de derechos humanos de aplicación nacional, comunitaria e internacional.

Nuestro Grupo puede afirmar que no recurre al trabajo infantil y que no se dan situaciones de trabajo forzoso u obligatorio en nuestras sociedades.

6. LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO

Grupo Agrupación Lafuente tiene un firme compromiso con el establecimiento de conductas que sean plenamente respetuosas con las buenas prácticas empresariales, la responsabilidad social y la ética empresarial en el mundo de los negocios.

6.1. PROCEDIMIENTOS IMPLANTADOS

Las actuaciones desarrolladas por Grupo Agrupación Lafuente están basadas en las buenas prácticas empresariales y en un estricto cumplimiento de la legislación vigente, contando con protocolos y procedimientos de uso interno que ayudan a prevenir posibles situaciones relacionadas con la corrupción, el fraude y el blanqueo de capitales, y que puedan poner en peligro nuestra actividad empresarial y la consecución de objetivos. Las acciones desarrolladas al amparo de estos protocolos se centran en:

- Protocolo de homologación de determinados proveedores, por ejemplo, materias primas, envases y embalajes, etc.
- Solicitar y comparar varias ofertas de distintos proveedores para otro tipo de productos como maquinaria, obras, etc.
- Verificar la identidad, situación general (incluyendo la financiera) y actividades previas tanto de proveedores, como de clientes.
- Revisar periódicamente las condiciones de los proveedores y clientes.
- Sujetar determinadas operaciones, relativas a contrataciones, pagos, a un sistema de doble autorización por distintos responsables.
- Comprobar los titulares de cuentas con carácter previo al pago.
- Tramitar cobros y pagos en su totalidad por medios bancarios.
- Controles financieros como registros contables transparentes y el requisito de documentación de respaldo completa para todas las transacciones.
- Implantación de mecanismos de auditoría interna y externa.

Estas son algunas de las actuaciones implantadas, dirigidas a evitar actuaciones fraudulentas, al cumplimiento de la normativa vigente y a la selección de transacciones óptimas para el grupo. Si bien contamos con protocolos y procedimientos para luchar contra la corrupción y el fraude, en la actualidad no disponemos de mecanismos o protocolos formales de denuncia en materia de corrupción, ni de investigación interna para hacer frente a posibles situaciones que puedan darse.

No consta la existencia de casos de corrupción en las sociedades pertenecientes a nuestro Grupo.

6.2. APORTACIONES A FUNDACIONES

La sociedad QUESERIA LAFUENTE, S.A., integrante del Grupo Agrupación Lafuente, ha colaborado con distintas ONGs y fundaciones durante el ejercicio 2022, como Médicos del Mundo, Cruz Roja, Banco de Alimentos, Anesvad, Amara Cantabria y Bomberos Unidos, con aportaciones por un total de 4.110,60 €. De esta forma, nuestro Grupo demuestra su



compromiso apoyando a organizaciones que persiguen fines de interés general, como son la lucha contra el hambre, la pobreza y el desperdicio de alimentos.

7. COMPROMISO CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

7.1. COMPROMISO CON EL EMPLEO Y EL DESARROLLO LOCAL

Existe una fuerte implicación con el empleo y el desarrollo local en los territorios donde se trabaja y se opera. Siempre que sea posible se contrata a personal local, cuando este cumple con los requisitos solicitados.

Actualmente el 87,5% de los ejecutivos pertenecen a los territorios donde se sitúan las empresas.

7.2. DIÁLOGO CON LAS COMUNIDADES LOCALES

Se trabaja de manera activa con las autoridades locales competentes, teniendo en cuenta los aspectos culturales y las características concretas de la localidad donde se sitúa la empresa para entender y comprender las demandas de la comunidad local.

Este trabajo permite de comunicación con la comunidad local permite conocer si se está produciendo o es posible que se produzca un impacto negativo en la zona local. En la actualidad no se tiene conocimiento de ningún impacto de carácter negativo sobre la comunidad local

Uno de los objetivos es establecer lazos de colaboración duraderos en el tiempo con los grupos de interés, y que permitan aportar valor a las comunidades locales, así como la posibilidad de desarrollar de manera sostenible las comunidades locales en las que se opera.

No se tienen conocimiento sobre ningún incumplimiento de la compañía relativo a normativa social o económica durante el periodo 2022.

7.3. ACCIONES DE ASOCIACIÓN Y PATROCINIO

El compromiso adquirido por el Grupo hacia la sociedad continúa creciendo. La compañía trata de poner a disposición sus recursos para llegar a aquellos colectivos más vulnerables.

Durante el ejercicio 2022 se ha participado a nivel local en las Fiestas de San Pedruco, de San Roque y de Heras.

Nuestro grupo también es consciente de la importancia de la práctica deportiva en un estilo de vida saludable, motivo por el que durante el ejercicio 2022 se han realizado los siguientes patrocinios:

- Club Deportivo Básico C.B. Solares.
- Grupo de Montaña Picu Pienzu.
- Club Balonmano IES J. M^a Pereda.
- Club de Atletismo Olimpia.
- Club Ciclista Picos de Europa Team.

8. SUBCONTRATACIÓN Y PROVEEDORES

Las relaciones que Grupo Agrupación Lafuente establece con sus proveedores y subcontratistas están basadas en un marco de colaboración, en el que se busca, no solo favorecer la consecución de objetivos, sino que estos se alcancen dentro del marco de la Responsabilidad Social del Grupo, con un máximo nivel de calidad y seguridad alimentaria.

En la búsqueda de una mejora continua de la gestión de nuestra empresa, hemos implantado procedimientos internos de compras y homologación de proveedores y subcontratistas, siendo este un requisito indispensable para que un proveedor pueda trabajar con cualquiera de las áreas de negocio dentro de nuestra organización. Los protocolos que tenemos actualmente implantados en Grupo Agrupación Lafuente están centrados en los siguientes aspectos:

- Gestión y homologación de proveedores: desarrollando un sistema de evaluación de proveedores y calificando su capacidad para suministrar productos o realizar un servicio que satisfaga las exigencias de Calidad y Seguridad Alimentaria requeridas en las especificaciones definidas por los departamentos de Aprovisionamiento, Compras y Servicios exteriores y Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Normas medioambientales y de buenas prácticas de manipulación, para empresas contratadas o prestadoras de servicios.
- Gestión de fraude: para identificar y gestionar posibles fraudes en las materias primas, así como evaluar su vulnerabilidad y definir los métodos de mitigación.

Como parte del procedimiento de homologación de proveedores se recopila y evalúa información relativa a registros sanitarios, autorizaciones oficiales, certificaciones, sistemas de calidad implantados y en fase de implantación, entre otros; se realizan pruebas de laboratorio e industriales, en su caso y se evalúa el riesgo del proveedor, vinculado a la fiabilidad de los plazos de entrega, su flexibilidad o la relación calidad-precio, entre otros. Finalmente, si se superan favorablemente todas las fases del procedimiento, se procederá a dar de alta al proveedor dentro del sistema de gestión. Debemos recordar que el objetivo final es obtener una **lista de proveedores homologados** que estará disponible en el sistema de gestión de la sociedad. Esta lista puede ser consultada por todas las personas de la empresa que tengan responsabilidades relacionadas con la compra de productos o servicios, de manera que no puedan comprar a proveedores que no estén debidamente homologados.

Con este tipo de procedimientos Agrupación Lafuente consigue dos grandes metas:

1. Ser capaz de escoger a los mejores proveedores, eliminando a aquellos que ofrezcan peor calidad y/o seguridad.
2. Motivar a los proveedores para que mejoren progresivamente la calidad de sus suministros, su fiabilidad, su flexibilidad y sus precios.

Nuestro Grupo, siendo conocedor de la normativa vigente sobre calidad y seguridad alimentaria, utiliza mecanismos de control exigentes con el fin de obtener los más altos estándares de calidad posibles, volcando los resultados obtenidos en nuestro sistema de gestión. Prueba del



compromiso de calidad y seguridad alimentaria de Agrupación Lafuente es la continua evaluación de nuestros proveedores, realizando:

- Evaluación anual de la fiabilidad de los proveedores homologados.
- Evaluación del riesgo de una materia prima, como máximo cada 3 años.
- Auditorías de proveedores: incluyendo en su alcance la seguridad de los productos, la trazabilidad, la revisión del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y las buenas prácticas de fabricación.
- Entre otras.

Al mismo tiempo, los procedimientos internos del Grupo establecen la posibilidad de que un proveedor homologado sea dado de baja, en caso de que cese la compra de productos durante más de 2 años, haya obtenido una auditoría desfavorable, haya sufrido la pérdida de la certificación por la que fue homologado, etc. Sin embargo, antes de proceder a la baja del proveedor, se podrá realizar una auditoría extraordinaria para valorar su estado global y determinar si definitivamente procede su baja en la lista de proveedores homologados.

9. COMPROMISO CON EL CLIENTE

9.1. CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La principal actividad del Grupo Agrupación Lafuente es la elaboración de quesos, requesón, quesos fundidos y productos transformados a base de leche y derivados y productos transformados vegetales de la más **alta calidad**, buscando en todo momento la completa satisfacción del cliente mediante productos que rebasen sus exigencias y consiguiendo la excelencia de nuestros productos basados en los requisitos de las normas ISO 14001, y de las normas BRC de seguridad alimentaria. Consideramos que **la satisfacción de nuestros clientes es la esencia de toda la organización**, porque un cliente satisfecho permite el crecimiento de la empresa, y fomenta la búsqueda de una mejora continua en todos los procesos de la organización de forma incesante.

Las principales sociedades del Grupo Agrupación Lafuente cuentan con **manuales de calidad** y con un **sistema integral de aseguramiento** de esta, los cuales tienen por objeto describir el Sistema de Seguridad Alimentaria y de Calidad, Gestión Medioambiental, Riesgos Laborales y Sistema de Calidad Halal implantados en sus sociedades. Estos manuales se aplican en todos los procesos desarrollados para la fabricación y envasado de quesos, requesón, quesos fundidos, productos transformados a base de leche y derivados y productos transformados vegetales. Al mismo tiempo, promovemos la realización de auditorías internas y externas como parte del sistema de gestión de calidad. En la actualidad, la sociedad Central Quesera Montesinos cuenta con un **manual de auditoría interna**, el cual fue implantado en enero de 2016 y ha sido revisado y actualizado en numerosas ocasiones, para adaptarnos a las exigencias de la legislación y de los protocolos implantados hasta la fecha.

Las auditorías internas realizadas por nuestras sociedades se clasifican en: Compromiso del Equipo Directivo, Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC, Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, Instalaciones, Control del Producto, Control de Procesos, Personal, Zonas de Alto Riesgo y de Cuidados Especiales, requisitos aplicables a los productos mercadeados. En caso de detectar No Conformidades durante el desarrollo de la auditoría, estas se recogen en el documento Doc. RNC, en el que también se reflejan las acciones inmediatas para corregirlas. Esto es comunicado al responsable pertinente para que determine las causas de esta No Conformidad y decida, en su caso, las acciones correctivas a aplicar. Finalmente, deberá establecer una planificación temporal para ejecutar las acciones correctivas, una fecha de realización y finalmente el responsable evalúa si estas acciones han sido eficaces.

Fruto del nivel profesional, el compromiso y el trabajo de nuestro Grupo, **hemos logrado la implantación de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria BRC, e ISO 14001**. La consecución de estos objetivos certifica los más altos niveles de calidad y seguridad para nuestros procesos de fabricación y envasado de quesos en diferentes líneas, y en concreto:

SOCIEDAD	NORMA	ALCANCE	FECHA CERTIFICADO
QUESERÍA LAFUENTE	ISO 14001:2015	Fabricación y envasado de quesos: quesos fundidos, mozzarella, productos lácteos, productos vegetales transformados, quesos frescos (mozzarella, mascarpone, burrata), mantequilla, leche en polvo y lactosuero. Corte, troceado, loncheado, rallado y envasado de quesos, quesos fundidos, mozzarella, productos lácteos y productos vegetales transformados.	30/04/2021
QUESERÍA LAFUENTE	BRC 9	Rebanado, rallado, corte en cubos, piezas o barras y envasado de queso procesado, mozzarella y productos vegetales transformados, en bolsas de plástico y en atmósferas protectoras o al vacío.	30/06/2022
QUESERÍA LAFUENTE	BRC 9	Producción de queso fresco Cagliata envasado en bolsas de plástico, queso fresco burrata envasado en vasos de plástico, y mozzarella fresca envasada en film y vasos de plástico, Mascarpone envasado en vasos de plástico termosellados y producción de bloques de mantequilla envasados en láminas de plástico y cajas de cartón.	19/07/2022
QUESERÍA LAFUENTE	BRC 9	Elaboración de queso procesado y Mozzarella envasados en film o moldes plásticos. Elaboración y envasado de crema de queso y salsas de queso en vasos y cubos de plástico, con o sin atmósfera modificada. Producción de productos vegetales transformados, en vasos de plástico (cremas) o en barras en bolsas de plástico.	21/06/2022
CENTRAL QUESERA MONTESINOS	ISO 14001:2015	Fabricación y comercialización de quesos y productos lácteos de producción propias.	04/10/2020
CENTRAL QUESERA MONTESINOS	BRC	El procesamiento y corte (o no) de quesos frescos pasteurizados, madurados (quesos duros y blandos), quesos cottage/ricotta y pasta de quesos ácidos (piezas enteras o lonchas IQF); envasado en atmósfera modificada (MAP) en film, frasco o tarrina de plástico film, potes o tinas de plástico, flow pack o envasado al vacío en film, y envasado al vacío o sellado en bolsas. Procesado y envasado de cuajada congelada, en bolsas de plástico al vacío o no. Procesamiento, formación y envasado MAP de quesos fundidos en film plástico.	12/08/2022

Durante el año 2022 **no se dieron casos de incumplimiento** relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios. Además, con el objetivo de tener una mejora continua de nuestros productos, e incrementar la satisfacción de nuestros clientes, se evaluó el impacto en la salud y la seguridad en un alto porcentaje de categorías de productos significativos, en concreto:

SOCIEDAD	CATEGORÍAS DE PRODUCTOS EVALUADOS
CENTRAL QUESERA MONTESINOS	100 %
QUESERÍA LAFUENTE	100 %

9.2. PRIVACIDAD DEL CLIENTE

El Grupo Agrupación Lafuente ha implantado políticas de protección de datos y sistemas de gestión de la seguridad de la información, garantizando el ejercicio de los derechos de nuestros clientes en materia de protección de datos.

Se debe dejar constancia de que durante el ejercicio 2022 no hemos recibido ninguna reclamación fundamentada relativa a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente.

9.3. GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES DE PRODUCTOS

En la actualidad contamos con protocolos para gestionar las reclamaciones y quejas de los clientes de nuestras dos sociedades más importantes, Central Quesera Montesinos y Quesería Lafuente.

En la sociedad **Central Quesera Montesinos** tenemos implantado un Procedimiento de Quejas y Reclamaciones, con el objetivo de que sean gestionadas de forma eficaz, con rapidez y profundidad, usando la información obtenida para reducir el nivel de las quejas recibidas en consideración a la Seguridad Alimentaria y Calidad de los productos.

En este caso, tras la recepción de la queja, el responsable de su gestión recaba toda la información asociada a la misma, habla con el cliente, rellena un parte en el que incluye las deficiencias encontradas y requiere al responsable de línea para que aporte los datos pertinentes. En caso de ser necesario, se procede a la recogida del producto y a la realización de análisis fisicoquímicos y/o microbiológicos. Finalmente se evalúan las causas que han llevado a recibir la queja y se establecen medidas correctoras para aplicar a la mayor brevedad posible. Tras la ejecución de las medidas y la realización de un seguimiento de estas, se procede a cerrar el expediente de la queja por parte del responsable de su gestión.

Durante el año 2022, Central Quesera Montesinos recibió un total de 440 quejas por parte de sus clientes. **Todas las quejas recibidas siguieron el protocolo comentado en estas líneas**, fueron gestionadas de manera debida y han sido objeto de acciones correctivas, estando actualmente en fase de seguimiento para evaluar la correcta aplicación de estas.

En la sociedad **Quesería Lafuente** tenemos implantado un Procedimiento de Gestión de No Conformidades, en el que se describe el método que esta sociedad utiliza para controlar las “No-Conformidades”, y las acciones tomadas para tratarlas y evitarlas. En este caso las quejas son recibidas principalmente por correo electrónico, a través del departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, Gerencia, Organización de la Producción, Departamento Comercial o cualquier otro departamento que tenga relación con el cliente. En cualquier caso, la responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria debe analizar la reclamación al objeto de definir si es

fundamentada. Las quejas, o “No-Conformidades”, son registradas en el programa informático integrado en el programa de gestión de compras junto con una descripción de esta, un estudio de las causas potenciales, las acciones tomadas y el seguimiento de estas. En dicho programa también se podrá registrar toda la documentación relacionada, como: mails comunicación, respuestas de clientes, boletines de análisis, entre otros. La revisión de los No-Conformes abiertos se realiza de forma periódica, comprobando la efectividad de las acciones correctoras, siendo el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria el responsable de realizar el estudio sobre la efectividad de las acciones tomadas y de cerrar el expediente de la No-Conformidad. Durante el año 2022, Quesería Lafuente recibió un total de 232 quejas por parte de sus clientes. **Todas las quejas recibidas siguieron el procedimiento comentado en estas líneas**, fueron gestionadas de manera debida y han sido objeto de acciones correctivas, estando actualmente en fase de seguimiento para evaluar la correcta aplicación de estas.

Se debe dejar constancia de que durante el ejercicio 2022 no se han producido incumplimientos relacionados con comunicaciones de marketing por parte de nuestro Grupo.

Sin embargo, se dieron 2 casos de incumplimientos relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios:

1. El 20 de septiembre de 2022 se llevó a cabo un acta, 31308, por parte del Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria en relación con una irregularidad en el etiquetado del producto Rallado para Gratar 300 g de Quesería Lafuente, S.A.U., en concreto en relación con su denominación. Posteriormente Quesería Lafuente S.A.U interpuso alegaciones. Este procedimiento fue remitido a la Dirección General de Comercio e Industria de la Consejería de Industria, Turismo, Innovación, Transporte y Comercio del Gobierno de Cantabria que inició un procedimiento sancionador, 21/2023 ya en 2023. Este procedimiento actualmente continúa en tramitación, ya que Quesería Lafuente ha interpuesto alegaciones.
2. El 24 de noviembre de 2022 se realizó un apercibimiento, referencia 05R001/347/2022/4,10 LGM/BGG/CONSUMO, por parte de la Delegación territorial de Ávila del Servicio Territorial de Industria, Consumo y Comercio de la Junta de Castilla y León, por defectos encontrados en el etiquetado de las tarrinas de Requesón 200 g Central Quesera Montesinos, S.L.U., en concreto por: Defectos en la leyenda que precede a la fecha de caducidad, esta puesta en abreviatura (F.CAD.), cuando debería estar precedida del literal "Fecha de Caducidad" y supuestamente por no hacer indicación en el etiquetado del Origen de la Leche. Central Quesera Montesinos, S.L.U. interpuso alegaciones. No se ha tenido noticia de incoación de expediente sancionador en relación con el referido apercibimiento.

COVID-19

Durante el año 2022, y en consonancia con la situación marcada por la COVID-19, se adoptaron medidas de seguridad para proteger en primer lugar a nuestros trabajadores, y también a nuestros clientes:

- Uso de mascarilla de forma obligatoria y gel hidroalcohólico.



- Garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros, y en su caso, uso de barreras físicas como mamparas.
- Sistema de turnos escalonados para entradas y salidas al puesto de trabajo.
- Entre otras.

10. INFORMACIÓN FISCAL

En cuanto a la información fiscal, se muestran a continuación los beneficios después de impuestos, los impuestos pagados y las subvenciones públicas recibidas durante el año 2022.

Países	Beneficio después de impuestos 2022	Impuesto sobre beneficios pagados 2022	Subvenciones públicas recibidas 2022
España	10.098.213,47 €	3.086.729,64 €	125.411,11 €
Italia	-41.427,94 €	0,00 €	0,00 €

11. TABLA GRI

MODELO DE NEGOCIO		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- Perfil de la organización	ANALIZADO EN EL APARTADO 1 DE NUESTRA MEMORIA	<p>Los estándares según Modelo GRI a los que se da respuesta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRI 2-1: Detalles organizacionales. • GRI 2-6: Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales
- Gobernanza	ANALIZADO EN EL APARTADO 1 DE NUESTRA MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GRI 2-9: Estructura de gobernanza y composición.
CUESTIONES AMBIENTALES		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- Medio ambiente	ANALIZADO EN EL APARTADO 3 DE NUESTRA MEMORIA	<p>Los estándares según Modelo GRI a los que se da respuesta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRI 201-2: Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático • GRI 307-1: Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental • GRI 305-1: Emisiones directas de gases de efecto invernadero (GEI) • GRI 305-2: Emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (GEI) • GRI 306-2: Residuos por tipo y método de eliminación • GRI 303-5 Consumo de agua

		<ul style="list-style-type: none"> • GRI 301-1: Materiales utilizados por peso o volumen • GRI 302-1: Consumo energético dentro de la organización
CUESTIONES SOCIALES Y RELATIVAS AL PERSONAL		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- RRHH	ANALIZADO EN EL APARTADO 4 DE NUESTRA MEMORIA	<p>Los estándares según Modelo GRI a los que se da respuesta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRI 2-7: Empleados • GRI 405-2: Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres. • GRI 403-2: Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, absentismo, días perdidos y número de muertes.
CUESTIONES RELACIONADAS CON EL RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- Derechos humanos	ANALIZADO EN EL APARTADO 5 DE NUESTRA MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GRI 406-1: Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas • GRI 402-1: Incidentes de discriminación y medidas correctivas tomadas.
CUESTIONES RELATIVAS A LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- Corrupción, soborno y el blanqueo de capitales	ANALIZADO EN EL APARTADO 6 DE NUESTRA MEMORIA	<p>Los estándares según Modelo GRI a los que se da respuesta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRI 2-23: Compromisos y políticas.

		<ul style="list-style-type: none"> • GRI 205-3: Casos de corrupción confirmados
INFORMACIÓN RELATIVA A LA SOCIEDAD		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS/CLIENTES		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
INFORMACIÓN FISCAL		
ÁMBITO	CONTENIDOS	ESTÁNDARES GRI
- Información fiscal	ANALIZADO EN EL APARTADO 10 DE NUESTRA MEMORIA	<p>Los estándares según Modelo GRI a los que se da respuesta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRI 201-4: Asistencia financiera o recibida del gobierno