

PLAN de SOSTENIBILIDAD y GESTIÓN AMBIENTAL CORPORATIVA



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
------------------------	---

2. OBJETIVOS	4
---------------------	---

1 Proveedores / Producciones sostenibles	4
2 Materiales sostenibles	5
3 Reducción del desperdicio alimentario	6
4 Gestión del consumo energético	6
5 Gestión del consumo hídrico	7

3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	7
------------------------------------	---

1

INTRODUCCIÓN

Técnicas de Elaboración de Salsas, S.L. y Productos Somecer, S.L., en adelante TELSA y SOME CER, manifiestan su compromiso firme con la protección del medio ambiente y la sostenibilidad en todas sus actividades. Ambas entidades asumen la responsabilidad de promover entornos de trabajo que respeten los principios de sostenibilidad, uso racional de los recursos naturales y prevención de impactos ambientales negativos.

Del mismo modo, expresan su tolerancia cero frente a conductas o prácticas que vulneren la normativa ambiental o que supongan un riesgo innecesario para el entorno natural, mostrando una desaprobación total y rotunda hacia comportamientos negligentes e irresponsables desde el punto de vista ecológico.

Con estas motivaciones, se elabora este plan, que contempla dos dimensiones estratégicas fundamentales:

- ✓ Definición de objetivos sostenibles.
- ✓ Actuación ante cualquier situación que implique riesgos ambientales o incumplimientos normativos.



2

OBJETIVOS

- 1** Proveedores / producciones sostenibles
- 2** Materiales sostenibles
- 3** Reducción del desperdicio alimentario
- 4** Gestión energética
- 5** Gestión hídrica

Este plan se aplica a todas las personas vinculadas con TELSA y SOME CER siendo estas, empleadas/os, colaboradores, clientes, proveedores y cualquier persona/empresa (aunque esté dependiendo de un tercero), que lleven a término actividades o presten servicios a TELSA y SOME CER.

1 PROVEEDORES / PRODUCCIONES SOSTENIBLES

La política de compras establece la prioridad de escoger materias primas de proximidad y km0, así como proveedores que trabajen con cultivos más sostenibles y tengan el compromiso de reducir las emisiones.

Nuestro compromiso y la más alta calidad de nuestros productos ecológicos quedan garantizados mediante la inscripción en el CCPAE (*Consell Català de la Producció Ecològica*) y nuestra adhesión al Reglamento Europeo Ecológico CE2092/91.

Nuestras salsas Bio d'Atenea son producidas, envasadas y comercializadas siguiendo las normas de la Agricultura Ecológica, conservando así la integridad de sus valores.

La Agricultura Ecológica tiene como objetivo la obtención de alimentos de óptima calidad, libres de residuos y que contribuyen a minimizar el impacto humano en el medio ambiente.



2 MATERIALES SOSTENIBLES

En TELSA y SOME CER somos conscientes de la importancia de la conservación del medio ambiente y de la protección de los recursos naturales.

En el proceso de envasado de nuestros productos utilizamos materiales sostenibles.



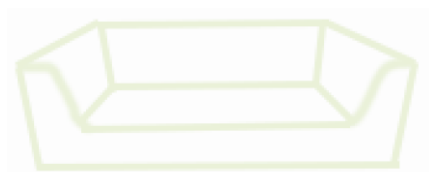
Todos los productos se envasan en **vidrio**, que es material reciclable, reutilizable y químicamente inerte, ideal para garantizar la óptima conservación de los alimentos sin alterar sus propiedades, y sin necesidad de añadir aditivos.

El vidrio empleado en nuestros envases contiene un 30% de material reciclado y es completamente reciclable, lo que permite su reintroducción en el ciclo productivo sin pérdida de calidad. Su uso contribuye significativamente a la reducción de emisiones, ya que por cada tonelada de vidrio reciclado se evita la emisión aproximada de 0,23 toneladas de CO₂.

Las **tapas metálicas** de nuestros envases también son 100% reciclables. Una vez separadas del vidrio, se someten a procesos de clasificación, limpieza y fundición, que permiten su reutilización en la industria.



El material utilizado para el embalaje es el **cartón**, elaborado con un 100% de material reciclado. Este cartón, además de ser reciclable y biodegradable, cuenta con la certificación FSC, que asegura su procedencia de fuentes responsables y su cumplimiento con estándares ambientales exigentes.



Su incorporación refuerza nuestro compromiso con una gestión sostenible de los recursos forestales y con una economía basada en la reutilización y el mínimo impacto.

El objetivo es poder reducir el gramaje de las cajas sin comprometer la calidad de las mismas.

Paralelamente, estamos trabajando en reducir los *packagings* intermedios en fábrica: film reciclable usado en paletizado, IBCs de plástico reutilizables, depósitos de acero inoxidable para aceites, palets de madera reutilizables, etc.

3 REDUCCIÓN DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

En TELSA y SOME CER hemos implementado un enfoque integral para la reducción del desperdicio alimentario en nuestro proceso productivo. A través de un análisis detallado de las distintas fases de producción, identificamos y abordamos las principales causas que generan desperdicio, con el objetivo de minimizar su impacto.

Fomentamos una cultura organizacional orientada al reciclaje y a la reducción de residuos, que se integra en todos los niveles de la operación. Los subproductos generados durante el proceso, como los huesos de aceitunas derivados de la elaboración de la olivada, son reciclados y utilizados como fertilizantes naturales en prácticas agrícolas sostenibles, contribuyendo así al cierre del ciclo de producción y al fomento de la sostenibilidad en la agricultura.

Los excedentes de producción son donados al Banco de Alimentos más cercano, garantizando su aprovechamiento y evitando su desperdicio, apoyando así a organizaciones que prestan servicios directos a comunidades desfavorecidas.



Este enfoque responde a nuestro compromiso con la responsabilidad social empresarial y la sostenibilidad, buscando constantemente mejorar la eficiencia de nuestros procesos y reducir al mínimo el impacto medioambiental y social de nuestra actividad.

4 GESTIÓN DEL CONSUMO ENERGÉTICO

El seguimiento del consumo energético se realiza a través de los datos proporcionados por la compañía eléctrica, utilizando la información detallada en las facturas. Este control incluye el consumo en kilovatios hora, históricos mensuales y comparativas, lo que permite monitorear y evaluar el desempeño energético.

Se han implantado las siguientes medidas de mejora energética:



- 1** Sustitución progresiva de luminarias por tecnología LED en todas las áreas de trabajo y en almacén, con el objetivo de reducir el consumo y mejorar la eficiencia lumínica.
- 2** Establecimiento de una temperatura máxima de consigna para los equipos de climatización: 20°-22°C en invierno y 25°-27°C en verano, evitando consumos innecesarios de energía.
- 3** Sensibilización del personal mediante sesiones informativas sobre buenas prácticas energéticas en el entorno laboral.

5 GESTIÓN DEL CONSUMO HÍDRICO

El uso del agua en TELS A y SOME CER abarca su función como ingrediente en el proceso de fabricación, en la limpieza de equipos e instalaciones, y en la higiene del personal.

Con el objetivo de reducir el desperdicio de agua potable, se ha reforzado el control del consumo hídrico mediante diversas medidas, entre las que se destacan:

- 1** Instalación de sensores automáticos en grifos de lavado y aseos, para evitar usos innecesarios.
- 2** Revisión de los protocolos de limpieza, optimizando tiempos sin comprometer los estándares de higiene.
- 3** Registro manual del consumo, permitiendo calcular ratios y detectar desviaciones.
- 4** Capacitación del personal en prácticas responsables de uso del recurso hídrico.



3

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

El presente plan se revisa anualmente, incorporando objetivos reales y eficacia de las medidas adoptadas.

Entrada en vigor:

02/01/2025 | V.01

*Técnicas de Elaboración de Salsas, SL
c/ Victor Català, 19, 43206 REUS
ESB43713437

*Productos Somecer, SL
c/ Terra Alta, 37, 43784 CORBERA D'EBRE
ESB43886167