



ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA

EJERCICIO 2024

Quiénes somos y modelo de negocio



Somos Platos Tradicionales, S.A., una compañía española constituida en junio de 2005 dedicada a la preparación, distribución y comercialización de platos preparados y productos asados. Desarrollamos nuestra actividad desde nuestra planta ubicada en Buñol (Valencia), una instalación industrial de referencia por capacidad y nivel tecnológico.



Actividad principal

Elaboramos platos gratinados, platos cocinados, alimentos asados y soluciones food service.

Misión

Crear soluciones para que las personas coman de forma sabrosa, saludable, sencilla y sostenible.

Presencia

Fabricamos en España y distribuimos principalmente en el mercado nacional, con presencia también en Portugal.

Capacidad industrial

Contamos con una planta de 30.000 m² con ocho líneas de producción y fuertes exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

Innovación

Desarrollamos continuamente nuevas recetas, ingredientes y técnicas de cocción y envasado a través de perfiles de nutrición, cocina y tecnología alimentaria.

Quiénes somos y modelo de negocio



Nuestro compromiso ambiental forma parte de nuestros pilares estratégicos.. A lo largo de 2024 mantuvimos la certificación ISO 14001 y reforzamos la inversión en eficiencia energética, energías renovables, gestión responsable del agua, mejoras en la gestión de reducción de residuos y medidas para la prevención del desperdicio alimentario.



GESTIÓN AMBIENTAL

Identificamos como aspectos relevantes el consumo de agua y energía.

Consumo directo de energía	2023 (GJ)	2024 (GJ)
Consumo directo no renovable	159.214,07	172.877,35
Consumo directo renovable	2.986,79	5.192,39
Ratio consumo directo (GJ/tonelada producto)	4,759	4,652
	162.200,86	178.069,75

Consumo indirecto de energía	2023 (GJ)	2024 (GJ)
Consumo indirecto no renovable	64.997,85	66.194,10
Consumo indirecto renovable	3.062,73 ¹	5.367,09
Ratio consumo indirecto (GJ/tonelada producto)	1,997	1,869
	68.060,58	71.561,19

Consumo de agua (m3)	2023	2024
Aguas pluviales captadas y almacenadas por la organización	2.155,00	2.156,00
Suministro de agua municipal o de otras empresas de agua	207.493,00	204.935,00
VOLUMEN TOTAL DEL AGUA CONSUMIDA	209.648,00	207.091,00
Ratio l/ka	6.15	5.41

CAMBIO CLIMÁTICO

Nos fijamos como objetivo reducir en un 5% las emisiones respecto al ejercicio anterior, tomando como referencia toneladas de CO2 equivalente por tonelada de producción.

Emisiones de GEI	Unidades	2023	2024
Alcance 1 (Combustibles y fugas de gases refrigerantes)	tCO ₂ eq	8.070,07	8.789,44
Alcance 2 (Electricidad adquirida) ^{[1][2]}	tCO ₂ eq	4.896,58	5.466,48
Ratio emisiones	tCO ₂ eq/tonelada producto	0,381	0,373
		12.966,65	14.255,92

ENERGÍA SOLAR

En 2024 entraron en funcionamiento dos nuevas instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo de 375 kW y 33 kW, que se suman a la instalación previa (550KW).

Concepto	2023	2024
Producción fotovoltaica de autoconsumo (kWh)	804.451	1.442.331

Quiénes somos y modelo de negocio



• BIENESTAR ANIMAL

Garantizamos el cumplimiento de la normativa europea, integrando el bienestar animal como un criterio relevante dentro de la homologación de nuestros proveedores, en coherencia con nuestro compromiso con prácticas responsables y de impacto positivo.

• RESIDUOS Y VERTIDOS

Mantenemos la segregación de residuos en origen, su gestión mediante gestores autorizados y el seguimiento de los vertidos, cumpliendo los límites establecidos por la normativa aplicable

• EXCEDENTE ALIMENTARIO

Trabajamos la reducción del desperdicio alimentario optimizando las compras, la planificación, los procesos productivos y colaborando con entidades sociales.

Personas, empleo y salud laboral



A nivel social, 2024 fue un año de crecimiento de plantilla, nuevas medidas de conciliación, salud en el trabajo, formación continua e inversión en materia de prevención de riesgos laborales.

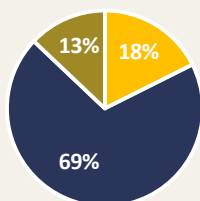
PLANTILLA

A 31 de diciembre de 2024 contábamos con 812 personas, frente a 733 en 2023.

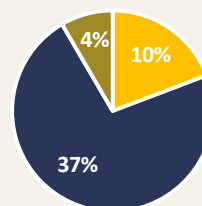
	2023		2024	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
Distribución por Edad				
Menores de 30 años	69	58	80	63
Entre 30 y 50 años	265	245	301	263
Mayores de 50 años	29	67	35	70
Distribución por País				
España	363	370	416	396
Distribución por Clasificación Profesional				
En puestos de Dirección	2	6	2	6
En puestos técnicos	44	104	46	107
En puestos Administrativos y otros	317	260	368	283
TOTAL		733		812

EMPLEADOS/AS	2023		2024	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
Distribución por Modalidades de Contrato de Trabajo				
Temporal T. Completo	37	42	65	35
Temporal T. Parcial	0	0	0	2
Indefinido T. Completo	321	325	348	356
Indefinido T. Parcial	5	3	3	3
TOTAL		733		812

Distribución por Edad

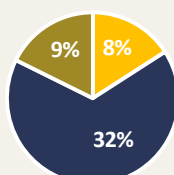


Distribución por Edad Mujeres



■ Menores de 30 años ■ Entre 30 y 50 años ■ Mayores de 50 años

Distribución por Edad Hombres



■ Menores de 30 años ■ Entre 30 y 50 años ■ Mayores de 50 años

Personas, empleo y salud laboral



FORMACIÓN

Durante 2024 incrementamos un 27,05% las horas de formación. Impartimos 11.536,27 horas de formación entre puestos de dirección, técnicos y administrativos/otros.

Horas de Formación	2023	2024
Puestos de Dirección	154,5	207
Puestos Técnicos	2.856,5	4.544,5
Puestos Administrativos y otros	6.068,99	6.784,77
TOTAL	9.079,99	11.536,27



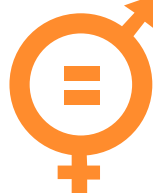
Respetamos la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva, manteniendo el diálogo con los representantes de las personas trabajadoras. El 100% de las personas trabajadoras se encuentran bajo el paraguas del convenio colectivo de Fabricación de Conservas Vegetales, y articulamos el diálogo social a través del Canal Ético, el Comité de Empresa, el Comité de Seguridad y Salud, el Comité de Igualdad, los procesos de consulta y participación en materia de Seguridad y Salud y el buzón de sugerencias

CONCILIACIÓN

Recogemos medidas como flexibilidad horaria en oficinas, turnos especiales, teletrabajo al menos un día por semana y apoyos sociales y familiares.

INCLUSIÓN

10 personas empleadas tienen reconocida una discapacidad igual o superior al 33%, además colaboramos con un centro especial de empleo.



IGUALDAD SALARIAL

En coherencia con nuestro Plan de Igualdad y las políticas de no discriminación, incorporamos el principio de igualdad retributiva entre mujeres y hombres para trabajos de igual valor como referencia de nuestra gestión de personas.

SEGURIDAD Y SALUD

Mantuivimos la certificación ISO 45001, recertificamos el sistema, renovamos equipos y reforzamos la asistencia médica y fisioterapéutica.

Ética, compliance y derechos humanos



Nuestro modelo de cumplimiento se apoya en la identificación y evaluación de riesgos, protocolos de control, formación, canal ético, seguimiento del Comité de Compliance y reporte periódico al Consejo de Administración. Durante 2024 actualizamos políticas y reforzamos la monitorización de controles.

Gobernanza del sistema

Identificación de riesgos, protocolos y controles, asignación de recursos, obligación de informar, sistema disciplinario y revisión continua mediante reporte periódico al Consejo de Administración.

Normativa interna actualizada

Contamos con normativa interna actualizada: Política Anticorrupción, Política de Conflicto de Interés, Política de Secretos Empresariales, Código Ético y Código Ético de Proveedores, entre otras.

Derechos humanos

Disponemos de estructuras de debida diligencia como el Código Ético, el Canal Ético, el Protocolo de Acoso, el Plan de Igualdad y la Política de Diversidad, Equidad e Inclusión.

Canal ético

En 2024 recibimos 15 denuncias; 6 estuvieron relacionadas con derechos humanos, acoso o discriminación y fueron investigadas con sus medidas correspondientes.

Tolerancia cero

Declaramos tolerancia cero frente a corrupción, soborno, discriminación, acoso sexual/laboral, trabajo infantil y otras vulneraciones del marco ético y legal.



Proveedores, sociedad y consumidores



Nuestro modelo de cumplimiento se apoya en la identificación y evaluación de riesgos, protocolos de control, formación, canal ético, seguimiento del Comité de Compliance y reporte periódico al Consejo de Administración. Durante 2024 actualizamos políticas y reforzamos la monitorización de controles.



- **Proveedores:** En Platos Tradicionales promovemos una cadena de suministro responsable, alineada con los más altos estándares de calidad, sostenibilidad ambiental y ética empresarial, en coherencia con los principios del movimiento B Corp: generar valor no solo económico, sino también social y ambiental.

Para ello, contamos con un sólido proceso de homologación y evaluación de proveedores, orientado al abastecimiento responsable y a la creación de relaciones a largo plazo basadas en la confianza y la transparencia.

Durante la homologación de proveedores, evaluamos de forma integral:

Aspectos ambientales, incluyendo el cumplimiento de la normativa vigente y la adopción de buenas prácticas sostenibles.

Seguridad alimentaria y cumplimiento legal, garantizando los más altos estándares en toda la cadena.

Prevención del fraude, mediante mecanismos de control y verificación.

Proveedores auditados	2024	%
N.º total de proveedores	135	100%
Total de proveedores auditados	22	16%
Proveedores que han superado la auditoría	21	95%

* El 100% de nuestros proveedores son auditados al menos una vez cada 5 años

Proveedores, sociedad y consumidores



En línea con nuestro compromiso B Corp, damos especial relevancia a los criterios sociales y éticos:

Evaluamos, a través de visitas, aspectos relacionados con derechos laborales, condiciones de trabajo y prácticas éticas.

Cualquier desviación significativa se considera crítica y puede suponer la no homologación del proveedor.

La vulneración de derechos humanos constituye una línea roja, incompatible con nuestra actividad.

Asimismo, todos nuestros proveedores deben adherirse a nuestro Código Ético, firmando su aceptación. Este compromiso se refuerza mediante cláusulas contractuales específicas, donde se establece que su incumplimiento puede derivar en la resolución de la relación comercial.



Proveedores, sociedad y consumidores



El bienestar animal es de importancia capital dentro de nuestro modelo de negocio responsable.

Para garantizarlo:

Solicitamos certificaciones reconocidas (como Welfare Quality o equivalentes)

En su ausencia, exigimos declaraciones formales de cumplimiento normativo.

Aprobamos previamente las salas de sacrificio y aplicamos controles adicionales según su nivel de certificación.

Requerimos garantías sobre el origen, autenticidad de especie y cumplimiento de la normativa aplicable.

Más allá de la homologación inicial, implementamos un sistema de evaluación continua de proveedores, que nos permite asegurar el mantenimiento de los estándares exigidos y fomentar la mejora continua en toda la cadena de valor. De este modo, avanzamos hacia un modelo de suministro que no solo minimiza riesgos, sino que contribuye activamente a un impacto positivo en la sociedad, el medioambiente y la economía.

Entorno local

Contribuimos al desarrollo de la localidad en la que estamos presente, impulsando su tejido empresarial mediante la generación de empleos directos e indirectos en los municipios próximos. Promovemos el contacto con ciclos formativos locales como fuente de reclutamiento de talento joven local. Además, la selección de personal se realiza en colaboración con entidades locales (Labora y Buinsa). En nuestro procedimiento de contratación priorizamos la contratación de personas del entorno local. Entendiendo como local una distancia alrededor de 20km, vemos en la siguiente tabla la evolución de las contrataciones locales

Contratación local	2022	2023	2024
Empleados	286	271	335

Proveedores, sociedad y consumidores



Asociaciones y diálogo

Mantenemos participación en entidades sectoriales, técnicas y territoriales vinculadas a alimentación, innovación y tejido Empresarial tales como:

- ASEFAPRE (Asociación Española de Fabricación de Platos Preparados).
- AINIA (Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria).
- AGRUPAL (Agrupación de Empresas de Alimentación).
- AECOC (Asociación Fabricantes y Distribuidores).
- FORO INTERALIMENTARIO.
- INTERPORC. (Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca).
- Asociación de Propietarios y Usuarios del Polígono Industrial El Rincón de Buñol.
- UPV (Universitat Politècnica de València)
- CEV (Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana)
- Asociación de Usuarios de la Lonja del Ebro.

Consumidores

Disponemos de líneas de incidencias y plataformas de gestión de reclamaciones, con primera respuesta en 48 horas y cierre habitual entre 7 y 15 días según el caso.

El detalle de las quejas y reclamaciones que han tenido lugar durante el año 2023 y 2024 se reseña en la siguiente tabla:

Quejas y Reclamaciones	Recibidas	Gestionadas	Periodo medio de resolución (días)
Quejas y reclamaciones 2024	281	281	Primera contestación: 1 día 8,8 días promedio cierre completo
Quejas y reclamaciones 2023	248	248	Primera contestación: 1 día 4,8 días promedio cierre completo