



Taberner

CREAMOS TU SABOR



PLAN SOSTENIBILIDAD / **2023**

www.taberner.es



ÍNDICE



- 04 /** Unas palabras de nuestro Director General
- 06 /** Sobre Taberner
 - Creamos tu sabor
 - Misión, visión y valores
 - Presencia
 - Nuestra historia
 - Qué hacemos
 - Propuesta de valor
- 13 /** Comprometidos con la salud y la seguridad alimentaria
- 17 /** Gobernanza
 - Organigrama
 - Compromiso con los ODS
- 19 /** Social
 - Gestión del talento
 - Nuestras personas
 - Salud y seguridad laboral
 - Igualdad y diversidad
 - Contribución al entorno
- 26 /** Ambiental
 - Gestión ambiental y cambio climático
 - Economía circular

Unas palabras del
Director General

“

nuestra estrategia de negocio empieza a tener presentes tres pilares fundamentales sobre los que crecer de forma más responsable: económico, social y ambiental.

”





1

Unas palabras del Director General



Unas palabras de nuestro Director General

Por varios motivos, 2023 ha sido un año especial para Taberner. Un año en el que la sostenibilidad ha ocupado un lugar fundamental en nuestro negocio. Por ello, nos hemos centrado en **temas clave para nosotros como la seguridad alimentaria, la sociedad, nuestras personas y la protección del medio ambiente**. Aspectos que, sin duda, son esenciales para garantizar un impacto positivo y duradero en el mundo que nos rodea.

Entre nuestros esfuerzos quiero destacar la importancia de realizar **nuestro primer informe de sostenibilidad**. Un primer paso en materia de sostenibilidad que esperamos sea el primero de muchos. Y una oportunidad para compartir los retos a los que, como sector, debemos enfrentarnos para avanzar hacia un futuro más sostenible.

Para lograrlo, nuestra estrategia de negocio empieza a tener presentes tres pilares fundamentales sobre los que crecer de forma más responsable: **económico, social y ambiental**.

Este informe recoge los programas y proyectos que, desde Taberner, hemos implementado en materia de sostenibilidad y que queremos compartir, ya que son particularmente relevantes para nuestros clientes, ya que buscan impactar en todas las etapas de nuestra cadena de valor.

Además, me complace compartir algunos de los hitos más importantes logrados en este 2023, como el aumento de nuestra eficiencia energética, con un aprovechamiento importante de nuestro consumo total de energía a partir de fuentes internas renovables.

Pero también, en materia de personas, ya que este año hemos **fortalecido la estructura de nuestra empresa** y hemos logrado pasar de ser una pequeña a una mediana empresa.

Además, hemos podido participar en diferentes ferias en Europa, lo que nos ha permitido **expandir nuestra presencia en nuevos mercados y conectar con potenciales clientes y socios**.

En Taberner, valoramos enormemente nuestra cultura organizativa y creemos en nuestro propósito y en la gestión de programas que nos permitan **seguir avanzando en nuestra hoja de ruta hacia la mejora continua**.

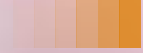
Este informe es un primer paso y esfuerzo que nos indica el camino a seguir para **construir un futuro más sostenible y resiliente** tanto para nuestra empresa como para nuestra comunidad.

Por mi parte, agradezco sinceramente el compromiso y la dedicación de cada una de las personas implicadas en este viaje hacia la sostenibilidad que estamos iniciando. Estoy seguro de que, trabajando juntos, lograremos grandes avances y continuaremos siendo líderes en nuestro sector.





Sobre Taberner





2

Sobre Taberner



Creamos tu sabor

Desde 1953, desarrollamos y fabricamos mezclas de ingredientes para la industria cárnica, canal Horeca y plato preparado.

Somos una empresa familiar española con más de 70 años de experiencia especializada en la producción y mezcla de condimentos, ingredientes funcionales y aditivos alimentarios.

Desarrollamos soluciones a medida para cada producto, aplicación y proceso de elaboración, apoyando a la industria cárnica con algo más que servicio.

Cada cliente es único y tiene diferentes necesidades, por ello nuestra compañía está orientada a crear su sabor.

Nuestra planta de desarrollo está equipada con líneas de producción de un standard de calidad muy alto para producir excelentes mezclas, adaptadas a cada cliente.

Gracias a nuestro moderno laboratorio y a un alto conocimiento tecnológico de nuestro personal, somos capaces de ofrecer una amplia gama de productos, que se caracterizan por un refinado e intenso sabor y aroma, y una gran funcionalidad de los preparados.

Cada necesidad,
múltiples soluciones

Cada proceso,
una adaptación

Cada cliente,
un resultado óptimo

Misión, visión y valores

NUESTRA MISIÓN

Creamos productos y soluciones innovadoras para la industria alimentaria que aportan alto valor a nuestros clientes por su calidad, productividad y respeto de la seguridad y salud alimentaria.

NUESTRA VISIÓN

Queremos ser un referente nacional e internacional en el desarrollo, fabricación y aplicación de formulaciones para la industria alimentaria.

Para **nuestros clientes**, queremos ser los líderes en adaptación de soluciones a cada necesidad particular.

Para **nuestros empleados**, queremos ser una fuente de desarrollo personal y profesional.

Para **nuestros accionistas**, queremos entregar una rentabilidad sostenida.

Para **la sociedad**, queremos ser una empresa responsable y comprometida.

VALORES

Calidad: Priorizar la producción y distribución de alimentos de alta calidad que cumplan con los estándares y regulaciones establecidas.

Salud y bienestar: Promover la alimentación saludable y el bienestar, ofreciendo productos nutritivos y fomentando estilos de vida saludables.

Sostenibilidad: Comprometerse con prácticas sostenibles en la producción y distribución de alimentos, minimizando el impacto ambiental y promoviendo la conservación de recursos.

2 Sobre Taberner



Innovación: Buscar constantemente nuevas formas de mejorar los procesos de producción, desarrollar nuevos productos y adaptarse a las demandas cambiantes del mercado.

Compromiso con los clientes: Ofrecer productos y servicios que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes, así como garantizar la seguridad y la calidad en todos los aspectos.

Responsabilidad social: Promover la equidad y la inclusión.

Trabajo en equipo: Fomentar la colaboración, el respeto y la comunicación efectiva entre los empleados, promoviendo un ambiente de trabajo positivo y motivador.

Presencia Internacional

Seleccionamos y fusionamos sabores alrededor del mundo.

Más de 1500 soluciones para más de 500 clientes en más de 30 países.



VALENCIA, ESPAÑA

Taberner, S.A.
Tel. (+34) 961 597 380
Email: taberner@taberner.es

Oficina y Almacén
Avda. Puerto de Alicante, 11
Parque Logístico de Valencia
46190 Ribarroja del Turia
(Valencia) SPAIN

Fábrica, I+D y Calidad
Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 343
46930 Quart de Poblet
(Valencia) SPAIN





2

Sobre Taberner



Nuestra historia

1940

> Manuel Taberner (fundador) inicia la comercialización de preparados e ingredientes para la industria cárnica.

1950

> Adquisición de molino de especias en Mislata (Valencia).
> Importación de especias de Asia.

1953

> Creación de la sociedad Taberner.

1970

> Nueva generación: Carlos y Jose Luis Taberner.
> Nueva línea de productos: elaborados.

1980

> Construcción de nueva fábrica.
> Época de gran crecimiento y profesionalización.

1990

> Expansión comercial internacional.
> Nueva delegación en Argelia.
> Nuevo departamento de I+D+i.
> Inauguración de planta piloto y laboratorio.

2000

> Expansión en Túnez y EEUU.

2007

> Implantación de norma ISO9001.

2013

> Inauguración nuevas instalaciones en Ribarroja.
> Renovación de instalaciones.

2015

> Certificación Halal.

2018

> Certificación IFS.
> Nace Profood by Taberner: gama de soluciones culinarias para el cocinero profesional.
> Nueva gama de marinadas líquidas: Marinechef.

2019

> Creación de filial en Taberner Maroc.
> Colaboración con la Universidad CEU Cardenal Herrera.

2020

> Apertura al mercado ruso.

2022

> Lanzamiento de MarineChef en retail en España y Francia.
> Apuesta por las energías renovables con la instalación de paneles solares fotovoltaicos en la cubierta de la fábrica.

2023

> Pasamos de ser una pequeña a una mediana empresa.
> Primer Plan de Igualdad.
> Apertura al mercado mexicano.



2 Sobre Taberner



Qué hacemos

Nuestras gamas de soluciones.

/ Soluciones para la industria cárnica

Más de 70 años de especialización en la industria cárnica.

Somos líderes en el desarrollo de mezclas de ingredientes para productos cárnicos, ofreciendo bases funcionales, preparados saludables y soluciones de conservación.

Innovamos constantemente para crear sabores, colores, aromas y texturas al ritmo de la evolución de las tendencias del sector.

Preparados y preparados completos:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| > Curados | > Veganos |
| > Frescos | > Especies y vegetales |
| > Cocidos | > Condisabores (bases aromáticas) |
| > Adobos y marinados secos | > Conservantes |
| > Marinados líquidos (Marinechef) | > Bases funcionales |
| > Cocina al vacío | |

/ Soluciones para el canal Horeca

Soluciones culinarias dirigidas al cocinero profesional.

Contamos con una línea de productos deshidratados para canal Horeca, Colectividad y Restauración Organizada que les permite ahorrar en costes de elaboración, maquinaria y espacios, mejorar el rendimiento y el tiempo en cocina y reducir mermas.

Nuestros productos sin sal añadida permiten que se pueda modular la cantidad de sodio según la receta para que cada cocinero cree y personalice su sabor único y diferencial.

No contienen glutamato ni conservantes para cocinar de la manera más natural posible y con una garantía de calidad microbiológica y organoléptica.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| > Fondos y caldos | > Marinados líquidos (Marinechef) |
| > Salsas calientes y frías | > Conservantes y especias |
| > Espesantes y ligantes | > Empanados y rebozados |
| > Marinados secos | > Cocina al vacío |





2 Sobre Taberner



/ Soluciones para la industria del plato preparado

Gran variedad de formulaciones diseñadas para atender a la tendencia mundial de platos preparados.

Nuestra gama de bases culinarias está cuidadosamente elaborada para brindar soluciones prácticas y deliciosas que lleven a los platos preparados de nuestros clientes al siguiente nivel.

Ayudamos a crear comidas sabrosas sin comprometer la salud. Por ello, nuestras formulaciones son sin alérgenos, sin sal añadida, sin glutamato y sin conservantes.

> Sabor	> Conservación
> Color	> Cocina al vacío
> Aroma	> Marinadas líquidas (MarineChef)
> Textura	

Asesoramiento

Ofrecemos servicios personalizados al cliente para el desarrollo de soluciones personalizadas, puesta a disposición de Planta Piloto y asistencia a la aplicación.

/ Soluciones personalizadas

Encontramos la solución, atención y formación más afín a cada cliente para mejorar la calidad y el resultado de sus productos y servicios.

/ Asesoría técnica integral

Acompañamos a nuestros clientes durante todo el proceso de desarrollo de nuevos productos o mejora de los ya existentes en términos de ahorro de costes, mejoras de calidad o del perfil nutricional y aspectos sanitarios y normativos.

/ Planta piloto

Ofrecemos un espacio equipado para realizar ensayos de producto de las asesorías de I+D para nuestros clientes, lo que supone hacer pruebas en condiciones industriales reales.

Investigación, Innovación y Desarrollo de aplicaciones



/ Equipo experto y multidisciplinar

Nuestros profesionales ofrecen apoyo tecnológico para determinar la combinación óptima de mezclas de ingredientes y de procesos de fabricación que mejor se adapten al perfil de producción de nuestros clientes.



2 Sobre Taberner



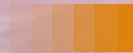
Propuesta de valor

Lo que nos hace diferentes:

 <p>Alta Capacidad de Producción</p>	 <p>Personalización y cercanía Servicio integral al cliente</p>	 <p>Calidad y seguridad alimentaria</p>
 <p>El valor de la experiencia</p>	 <p>Especialistas en productos cárnicos</p>	 <p>Innovación y capacidad de nuevos desarrollos para sector alimentario</p>
 <p>Amplia gama de soluciones para todo el mercado</p>	 <p>Presencia y know-how internacional</p>	 <p>Soluciones saludables</p>



Comprometidos con la salud y
la seguridad alimentaria



3 Comprometidos con la salud y la seguridad alimentaria

Como líderes en la industria de mezclas de ingredientes y preparados, desarrollamos productos de máxima calidad que sean, no solo deliciosos, sino también beneficiosos para la salud de quienes los consumen.

El sector alimentario está experimentando una transformación notable, donde la salud y el bienestar se han convertido en preocupaciones fundamentales para los consumidores. Este cambio de mentalidad se refleja en la creciente demanda de productos altamente nutritivos, de calidad y con etiquetado confiable y claro.

En Taberner, creemos que la alimentación saludable no debe comprometer el sabor y la calidad. Por lo tanto, nos esforzamos por ser pioneros en el desarrollo de soluciones que combinen lo mejor de ambos mundos: **mezclas de ingredientes que sean saludables y seguras, pero que también conserven el inconfundible sabor que nuestros clientes aman.**

Para ello, hemos invertido recursos significativos en I+D+i, colaborando estrechamente con expertos en nutrición y tecnólogos alimentarios, permitiéndonos innovar y crear productos sostenibles y seguros.

Además, mantenemos rigurosos estándares de seguridad alimentaria en todas nuestras operaciones que van, desde la selección de materias primas hasta los procesos de producción y distribución, todo ello para garantizar que nuestros productos cumplan con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

A continuación, presentamos nuestras certificaciones e iniciativas a las cuales estamos comprometidos.



Reducción de sal

Desde hace varios años, desarrollamos mezclas para preparados de carnes, también conocidos como “elaborados frescos” (butifarras, hamburguesas, chistorras, morcillas, entre otros), bajo los criterios del **“Plan Cuídate +, menos sal es más salud”** con el objetivo de reducir el contenido de sal en los embutidos de nuestros clientes.

Esta estrategia, recogida en el **“Plan de Buenas Prácticas de Elaboración”**, está impulsada por el convenio firmado entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN), la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) y la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos

y Complementos Alimentarios (AFCA), en el marco de la **estrategia NAOS**.

Con esta línea de productos proporcionamos a los carniceros y charcuteros condimentos, especias y aditivos que les permitan elaborar derivados cárnicos con un menor porcentaje de grasa y sal/sodio.





3 Comprometidos con la salud y la seguridad alimentaria

Clean Label o etiquetado limpio

La línea de productos con etiquetado limpio o Clean Label de Taberner es el resultado de nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente.

En Taberner seguimos las tendencias del sector para desarrollar soluciones funcionales y seguras que se ajusten a las necesidades de las diferentes industrias a las que nos dirigimos.

En la actualidad, los consumidores desconfían de aquellos alimentos que contengan ingredientes o términos que desconozcan.

Por ello, nos esforzamos por brindar productos que, no solo cumplan con los estándares más exigentes de calidad y seguridad, sino que también sean libres de alérgenos, aditivos, preservantes y conservantes.

Productos para todas las comunidades

Desde Taberner también ofrecemos productos con certificación HALAL y certificación KOSHER, cumpliendo así con los estándares y requisitos exigidos por la comunidad musulmana y judía.

Nuestro objetivo principal es garantizar la integridad de dichos certificados en nuestros productos y que nuestros clientes dispongan de alternativas confiables para todos sus consumidores. Para lograrlo, hemos implementado un riguroso plan de gestión que controla y administra minuciosamente todas las etapas de fabricación en nuestras instalaciones.

Dicho plan nos permite minimizar cualquier posibilidad de contaminación cruzada, asegurando así su pureza y autenticidad.



• by taberner •

Creemos que la transparencia y la trazabilidad son fundamentales para construir la confianza de nuestros clientes y garantizar la satisfacción de los consumidores finales.

Además, esta gestión se extiende a todos nuestros productos e instalaciones, incluso aquellos que no son Halal o Kosher. Esto refleja nuestro compromiso general con la calidad y la seguridad alimentaria, independientemente de las certificaciones específicas.

+ 250

productos con certificado HALAL

+ 8

productos con certificado KOSHER

3 Comprometidos con la salud y la seguridad alimentaria



Gestión de alérgenos

En Taberner implementamos estrictas medidas en todas las etapas de producción para ofrecer productos sin alérgenos para consumidores con necesidades alimentarias especiales.

Desde la recepción de ingredientes hasta el envasado final, cada proceso está cuidadosamente controlado para evitar cualquier riesgo de mezcla accidental. Así mismo, nuestras instalaciones cumplen con rigurosos protocolos de limpieza y desinfección para garantizar la máxima higiene.

> Contamos con un área definida donde almacenamos los alérgenos por familias, utilizando envases cerrados y etiquetados para diferenciarlos del resto de materias primas que no contienen alérgenos.

> También disponemos de una sala de pesaje de materias primas que contienen alérgenos, donde los alérgenos están agrupados también por familias. Cada familia tiene asignados utensilios específicos.

> Para ello, nuestro equipo recibe formación especializada en alergias alimentarias y procedimientos de seguridad.





Gobernanza



4 Gobernanza



Organigrama



Compromiso con los ODS

En Taberner, adoptamos el compromiso con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), utilizando este marco como guía para impulsar de manera constante nuestro esfuerzo hacia la sostenibilidad y el impacto positivo en la sociedad. En esta dirección, nos alineamos con los siguientes ODS, ya que están inherentemente vinculados a nuestro modelo de negocio:

2 HAMBRE CERO



Nos comprometemos a desarrollar mezclas de ingredientes que fomenten una alimentación sana y nutritiva, garantizando la calidad de nuestra materia prima y priorizando la naturalidad para contribuir al bienestar de las comunidades y promover la sostenibilidad en la industria alimentaria.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Guiados por la responsabilidad, desarrollamos mezclas de ingredientes que promueven la eficiencia en la producción alimentaria, reduciendo el desperdicio de alimentos y las mermas y fomentando prácticas sostenibles en toda la cadena.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



En nuestra búsqueda constante de excelencia, nos comprometemos a liderar prácticas empresariales que minimicen nuestro impacto ambiental. Impulsados por transformación digital y los principios de la economía circular, trabajamos hacia un futuro más sostenible y resiliente contra el cambio climático.



Social



5 Social



Gestión del talento

La gestión del talento en Taberner engloba todos los procesos del área de Recursos Humanos que van dirigidos a la captación, compromiso y optimización del talento.

De acuerdo con esta idea, la gestión del talento se caracterizaría por poner el acento en aspectos como el compromiso, el desarrollo del potencial de los/las trabajadores/as y en facilitar la motivación tanto intrínseca (reconocimiento) como extrínseca (variable económica).

Nuestra visión contempla todo el ciclo laboral de la persona en la empresa, puesto que arranca con la llegada de un nuevo/nueva trabajador/trabajadora a la compañía (onboarding) y se mantiene hasta su salida de la compañía (entrevistas de salida).

/ Claves de la gestión del talento humano

- > Gestión del talento en el reclutamiento
- > Detección del talento interno
- > Formación y nuevas metodologías de aprendizaje
- > Planes de crecimiento y promoción profesional

Formación y desarrollo

Acción	Alcance	Personal afectado	Horas
Idiomas (Inglés y francés)	Personal destinado a relacionarse con otros países	15	1.320
Gestión y planificación del tiempo	Departamento Comercial	4	24
Liderazgo	Dirección	1	30





5 Social



Flexibilidad Laboral: Teletrabajo en Taberner

En un mundo cada vez más acelerado y exigente, encontrar un equilibrio entre nuestras responsabilidades profesionales y personales puede resultar desafiante. Sin embargo, gracias a los avances tecnológicos, hoy en día tenemos la oportunidad de aprovechar las ventajas del teletrabajo y lograr resultados extraordinarios.

Estas son algunas de las medidas que implementamos en Taberner :

Aunque en Taberner no exista un plan específico de conciliación, se ofrecen diversas medidas para permitir la conciliación de la vida personal y laboral de nuestras personas y que pueden ser disfrutadas por todo el personal cuando sea necesario para conciliar sus responsabilidades familiares y personales.

Medida	Alcance	Personal afectado	Observaciones
Flexibilidad horaria	Personal con hijos/as menores de 12 años	3	Permite a los empleados con hijos/as menores de 12 años tener flexibilidad en su horario de entrada y salida.
Teletrabajo	Oficina (Compras, Exportación, Financiero y RRHH)	15	El personal de oficina realiza teletrabajo 3 días a la semana y trabaja presencialmente 2 días en la oficina.
Teletrabajo	Comercial e I+D+i	16	El personal comercial realiza el 100% de su horario en teletrabajo. El personal de I+D+i dos tardes a la semana.
Jornada continua de mañana	Fábrica	28	El personal de fábrica tiene un turno fijo de mañana.

5 Social

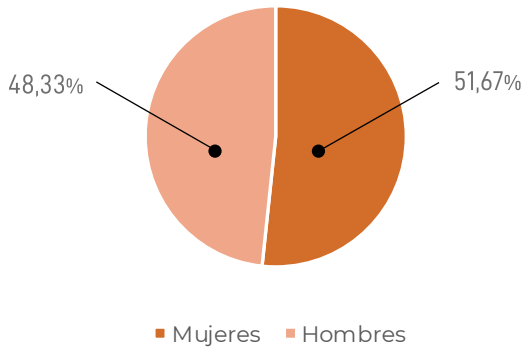


Nuestras personas

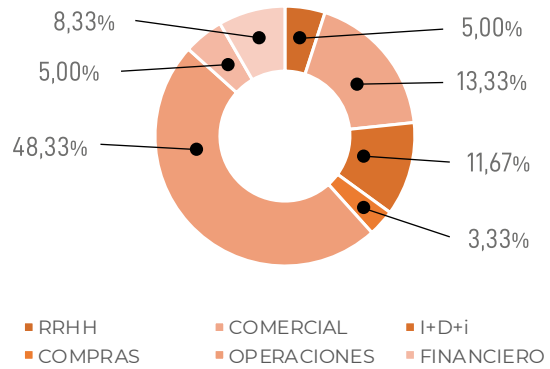
54 personas
en **total** plantilla

15% de
incremento
neto de la plantilla

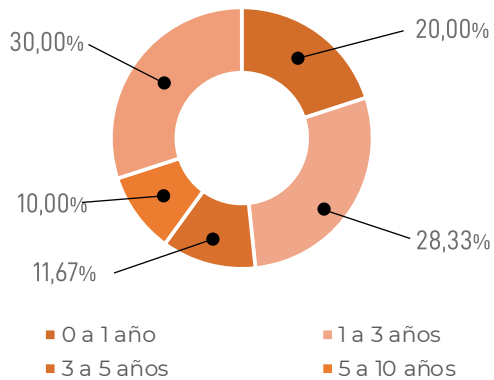
Distribución porcentual de la plantilla por género



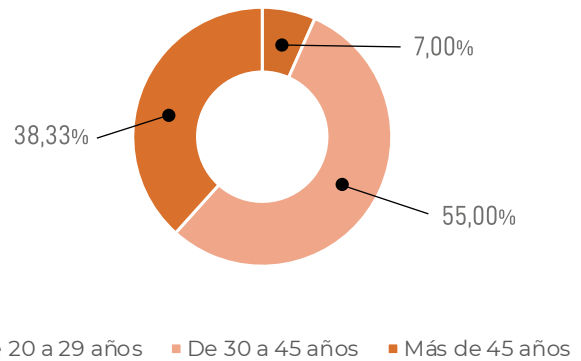
Distribución porcentual de la plantilla por área



Distribución porcentual de la plantilla por antigüedad

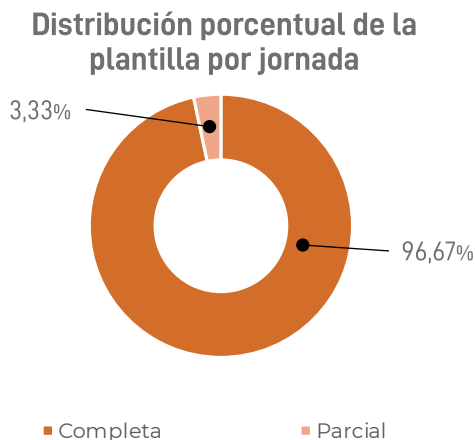
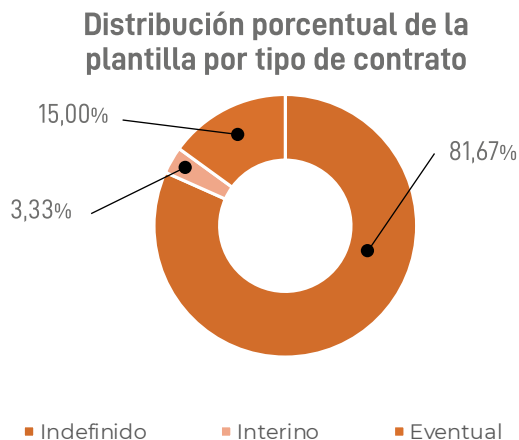


Distribución porcentual de la plantilla por edad





5 Social



Salud y seguridad laboral

La prevención de riesgos y la salud laboral son aspectos prioritarios en Taberner .

Para ello, llevamos a cabo reuniones periódicas del Comité de Seguridad, integrado por los Delegados/as de Prevención de Riesgos y la Dirección. Estas reuniones nos permiten detectar y abordar las necesidades relacionadas con los riesgos laborales y la salud en el entorno de trabajo.

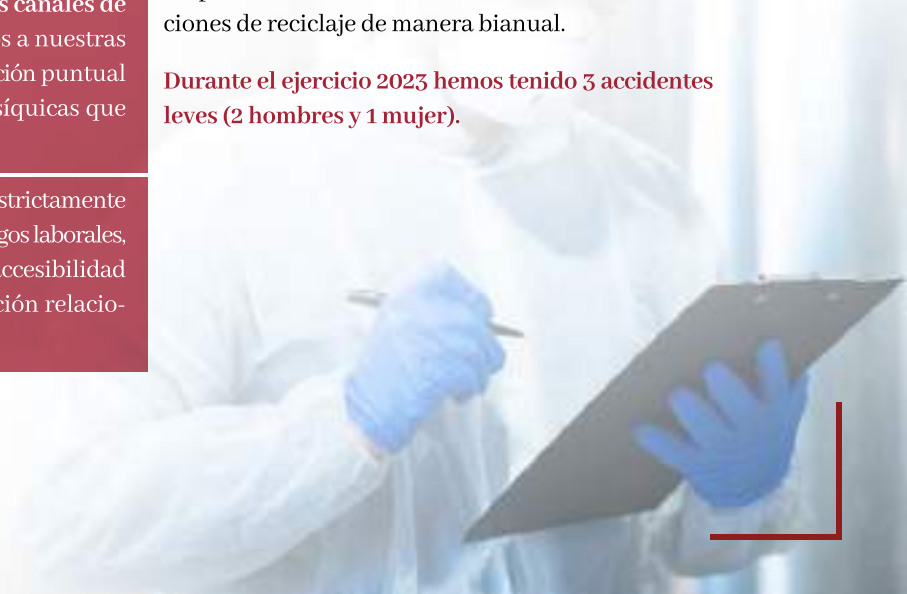
> En nuestras reuniones y a través de los canales de comunicación establecidos, fomentamos a nuestras personas que comuniquen cualquier situación puntual o cambio en sus condiciones físicas o psíquicas que requiera medidas específicas.

> En nuestras instalaciones, cumplimos estrictamente con toda la normativa de prevención de riesgos laborales, incluyendo requisitos contra incendios, accesibilidad y demás garantías de diseño y construcción relacionadas.

> Damos especial importancia a la prevención de riesgos laborales dirigida a las mujeres. Para ello, realizamos evaluaciones de riesgos específicas para mujeres embarazadas, durante la maternidad o la lactancia, adaptando su puesto de trabajo en caso de detectar algún riesgo potencial para su estado.

Adicionalmente, durante el año 2023 se realizó formación en emergencias y primeros auxilios a los y las componentes del organigrama de emergencias, es decir, un total 8 trabajadores. Y hemos diseñado un plan de formación, en el cual se efectúan formaciones de reciclaje de manera bianual.

Durante el ejercicio 2023 hemos tenido 3 accidentes leves (2 hombres y 1 mujer).



5 Social



Igualdad y diversidad

En Taberner, nos comprometemos firmemente con la igualdad y la diversidad dentro de nuestra empresa. Creemos en la importancia de crear un entorno inclusivo donde cada individuo tenga la oportunidad de crecer y prosperar, sin importar su género, origen étnico, orientación sexual o cualquier otra característica personal.

Valoramos y reconocemos la diversidad como una fortaleza, ya que aporta diferentes perspectivas, experiencias y talentos a nuestra organización. Por

ello, trabajamos activamente para fomentar una cultura de respeto mutuo, igualdad de oportunidades y equidad en todos los niveles de nuestra empresa.

En 2023 desarrollamos un análisis exhaustivo de nuestra actividad para elaborar nuestro I Plan de Igualdad y Diversidad.

Tras realizar el diagnóstico, desarrollamos un Plan de Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, con el siguiente cronograma de difusión e implantación (se adjunta número de registro):

Medida	Alcance	Personal afectado	Observaciones
Información	Toda la plantilla	54	Explicar a los trabajadores y trabajadoras las mejoras definidas en el Plan de igualdad y cómo utilizarlas
Sensibilización	Comité de Dirección	7	Sensibilizar a los y las componentes del Comité de dirección

A continuación, un vistazo a algunos elementos clave de este plan:

/ Igualdad de género en nuestros departamentos

Nuestros datos reflejan que el 51,67% de nuestros empleados son mujeres y el 48,33% son hombres.

Además, en Taberner contamos con 7 departamentos que reflejan nuestra diversidad y promueven la igualdad de oportunidades:

Departamento	Porcentaje de Mujeres	Porcentaje de Hombres
RRHH	100%	0%
Comercial	36.36%	63.64%
I+D+i	42.86%	57.14%
Compras	50%	50%
Operaciones	44.83%	55.17%
Financiero	100%	0%
Exportación	80%	20%



5 Social



/ Prevención del acoso sexual y por razón de sexo

En Taberner queremos crear un entorno laboral seguro y respetuoso para todos nuestros empleados y empleadas. Para garantizarlo, disponemos de un **Protocolo de Prevención y Actuación ante situaciones de acoso sexual y/o acoso por razón de sexo.**

Contamos con herramientas que nos permiten detectar posibles situaciones de acoso, tanto psicológico como sexual, a todos los niveles de la empresa.

Para facilitar el proceso de denuncia, hemos informado a todo nuestro personal sobre el procedimiento a seguir.

En 2023 Taberner no consta de ninguna denuncia por parte de sus empleados en relación a casos de acoso sexual y/o por razón de sexo.

/ Comunicación transversal e inclusiva

En Taberner, consideramos prioritario establecer una comunicación inclusiva y efectiva en el entorno laboral como elemento fundamental para el éxito de nuestra organización.

Para lograrlo, contamos con diversos canales de comunicación interna que permiten una interacción fluida y transparente entre departamentos.

A través de estos canales de comunicación interna, difundimos:

> Protocolos específicos de la empresa.

> Información sobre el grado de satisfacción de procesos productivos.

> Incidencias detectadas.

> Avisos importantes y medidas implementadas.

> Noticias y novedades relevantes de la empresa y el sector.

Así mismo, dentro de las medidas de mejora que implementaremos en nuestro I Plan de Igualdad y Diversidad, está la de realizar un análisis exhaustivo del uso de un lenguaje no sexista en la información dirigida a nuestros clientes y en nuestra comunicación interna y externa en general.

/ Contribución al entorno

Calidad e innovación alimentaria: un compromiso diario en Taberner.

> Destacamos por nuestro enfoque en la mejora continua y la salud de nuestros productos.

> Evitamos el uso excesivo de aditivos y alérgenos, priorizando la inocuidad alimentaria.

> Trabajamos con novedosos procesos tecnológicos y establecemos altos estándares de seguridad alimentaria en todo el proceso de fabricación.

> Seleccionamos cuidadosamente nuestras materias primas y proveedores.

> Realizamos pruebas y análisis de nuevos productos, colaborando con laboratorios acreditados para los controles analíticos microbiológicos y físico-químicos.

Ambiental

Taberner



6 Ambiental



Gestión ambiental y cambio climático en Taberner

Desde 1953, nuestra empresa familiar ha liderado la vanguardia en la formulación de soluciones personalizadas para la industria cárnica, canal Horeca y platos preparados, forjando productos que no solo son eficientes y sostenibles para dichos sectores, sino que también buscan ofrecer bienestar y salud a quienes disfrutan de ellos.

Hoy, al reflexionar sobre nuestro legado y proyectarnos hacia el futuro, reconocemos la urgencia de enfrentar los desafíos que nuestra industria y nuestro planeta enfrentan. Donde cada decisión cuenta, y cada pequeña acción suma para marcar la diferencia.

/ Eficiencia energética

En 2022, dimos un paso significativo hacia un futuro más sostenible y eficiente al poner en marcha nuestra instalación solar fotovoltaica en la planta de Quart de Poblet. Con una capacidad de 100 kW, esta innovadora instalación no solo representa un hito en nuestra historia, sino también un compromiso tangible con la eficiencia energética y la reducción de nuestra huella ambiental.

Creemos firmemente en el poder de los pequeños gestos acumulativos. En Taberner, entendemos que la sostenibilidad es un compromiso constante y que dirige nuestra actuación. Desde la selección de ingredientes hasta el proceso de producción, buscamos constantemente formas de minimizar nuestra huella ecológica, contribuyendo así a la lucha contra el cambio climático.

Adicionalmente, nos llena de orgullo entrelazar estas innovaciones con la **colaboración de partners locales e internacionales**, formando así una red global comprometida con un futuro más saludable y sostenible para todos.

Los resultados son notables: **un ahorro energético del 40%, equivalente a reducir la emisión de 75 toneladas de CO2 a la atmósfera**. Este logro no solo contribuye a la mitigación del cambio climático, sino que también refleja nuestra decidida apuesta por el ahorro y la eficiencia energética.

TABERNER	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Consumo Red	23.442	22.142	24.680	17.784	15.584	17.119	18.730	18.310	17.940	16.940	19.466	19.852
Consumo total	26.704	26.379	27.823	25.426	28.083	30.059	31.051	29.390	27.420	23.070	25.776	24.932
Autoconsumo	3.262	4.237	3.143	7.642	12.499	12.940	12.321	11.080	9.480	6.130	6.310	5.080
% Autoconsumo	12,2%	16,1%	11,3%	30,1%	44,5%	43,0%	39,7%	37,7%	34,6%	26,6%	24,5%	20,4%

En 2023 alcanzamos un aprovechamiento de aproximadamente el 27.5% de nuestro consumo total de energía a partir de fuentes internas.

6 Ambiental



Adicionalmente, hemos implementado medidas innovadoras para garantizar la calidad en nuestro proceso de lavado, optando por el lavado externo de la uniformidad. Esta decisión no solo mejora la eficiencia

del proceso, sino que también genera un ahorro significativo en costos de energía y optimización de recursos como el agua.

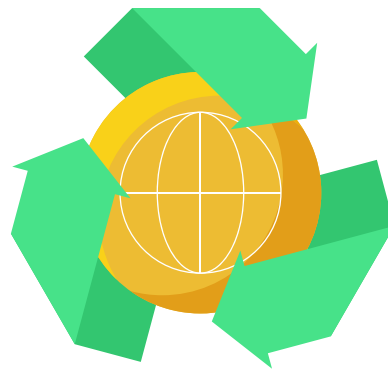
/ Economía Circular

En Taberner nos adherimos a los principios de la economía circular.

> Nuestro packaging de la gama Marine Chef cuenta con un certificado del 100% de reciclabilidad. Desde el Bote MarineChef Retail hasta el Cubo MarineChef y el Saco plástico, nos esforzamos por cerrar el ciclo de vida de nuestros envases, contribuyendo así a la reducción de residuos y al fomento de la circularidad.

> Hemos digitalizado una variedad de procesos internos, reduciendo drásticamente el uso de papel en nuestras oficinas. Facturas electrónicas, herramientas digitales y presentaciones/catálogos comerciales en formato digital son solo algunos ejemplos de nuestra transición hacia prácticas más ecoeficientes.

> Nos asociamos con especialistas en reciclaje, tratamiento y gestión de residuos no peligrosos industriales, fortaleciendo así nuestra cadena de responsabilidad ambiental.





6 Ambiental





Taberner S.A.

(+34) 961 59 73 80

taberner@taberner.es

www.taberner.es/

Oficinas y Almacén

Parque Logístico de Valencia
Avda. Puerto de Alicante, 11
46190 Ribarroja del Turia
(Valencia), España.

Fábrica, I+D y Calidad

Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 342,
46930 Quart de Poblet
(Valencia), España.

