

Informe de Responsabilidad Social Empresarial

2016




ABADIA RETUERTA

CRAFTED SPANISH WINES

ABADIA RETUERTA

L^oDomaine

Contenido

| | |
|---|----|
| Mensaje del Director General | 3 |
| Bodega Abadía Retuerta | 4 |
| La cadena de valor | 4 |
| Hotel Abadía Retuerta LeDomaine | 7 |
| Patrimonio Histórico | 9 |
| Patrimonio Natural | 11 |
| Lucha contra el cambio climático | 11 |
| Ahorro de energía | 12 |
| Gestión del agua | 13 |
| Preservación de la biodiversidad | 15 |
| Gestión de residuos | 17 |
| Acción Solidaria | 19 |
| Compromiso con nuestros empleados | 21 |
| El desarrollo de nuestros empleados | 24 |
| Nuestro comportamiento | 26 |
| La toma de decisiones | 27 |
| Sobre este informe | 28 |
| Contacto | 33 |
| Anexo I: Desempeño económico | 34 |
| Anexo II: Horas de formación | 35 |
| Anexo III: Ratio de salario entre mujeres y hombres | 36 |



Enrique Valero

“Nuestro compromiso con la naturaleza y la sociedad, un pilar básico de nuestra estrategia”

En Abadía Retuerta LeDomaine, sentimos un profundo respeto por nuestro entorno social, medioambiental, histórico y humano, así como la necesidad de preservar nuestro patrimonio histórico y natural. Por ello siempre hemos visto en la Responsabilidad Social Empresarial un distintivo de excelencia que, acorde con nuestra imagen, queremos compartir con todos vosotros.

Llevamos mucho tiempo dando gran relevancia al trabajo desarrollado en temas de Responsabilidad Social, por eso, nos ha parecido coherente redactar nuestro **primer informe de RSE**. El informe que tiene en sus manos, abarca las actuaciones realizadas en 2016 por nuestros colaboradores en todo nuestro entorno, tanto en la bodega como en el hotel, albergando todos los departamentos que lo forman, creando así este proyecto tan especial que es Abadía Retuerta LeDomaine; todas ellas encaminadas a conseguir que nuestra actividad sea lo más sostenible posible, en términos sociales, ambientales y económicos.

En el año 2014 comenzamos este camino de la mano de la empresa Cointegra, quienes nos asesoraron y colaboraron en la implantación de este proyecto. Con la creación de los pilares de RSE, basamos los futuros proyectos propuestos: la **responsabilidad ante nuestro legado** y el enclave privilegiado en que se asienta Abadía Retuerta LeDomaine nos hacen aún más responsables en relación con la reducción de nuestro impacto ambiental, así como con el mantenimiento de su enorme **biodiversidad y cuidado del entorno**. El fuerte **compromiso con nuestros empleados**, la **integridad** en nuestros valores y conseguir la **excelencia** en nuestros productos y servicios completan nuestra filosofía de trabajo. Las actuaciones desarrolladas en línea con cada uno de ellos, los logros alcanzados y objetivos de futuro quedan recogidos en este informe.

Ese mismo año creamos el Comité Operativo de RSE, con presencia de todos los departamentos de la organización, con el fin de fortalecer y sistematizar los esfuerzos realizados en materia de responsabilidad social. Durante el año 2015 sentamos las bases para llevar a cabo la consecución de varios proyectos que han ido cobrando fuerza en los años posteriores. El año 2016 ha sido un año importante. Son muchos los logros conseguidos y entre ellos destacaría nuestra 3ª vendimia solidaria, nuestros ecotalleres dirigidos a los más pequeños, los ahorros en la energía consumida para nuestro negocio, la reducción del peso de nuestras botellas, el fomento de la biodiversidad con nuevas plantaciones, nuevos proyectos como la producción de miel y piñones, y un largo etcétera que se recogen en un vídeo elaborado con mucho cariño que más adelante en esta memoria tendrán la oportunidad de disfrutar. En él hemos querido reflejar nuestra historia, nuestra filosofía de trabajo, y nuestra visión de la responsabilidad social.

El Informe de RSE que tiene en sus manos es el mejor reflejo de nuestras ganas de impulsar nuestro negocio bajo la perspectiva de la sostenibilidad.

Desde aquí, quiero agradecer a todas las personas que hacen posible que este proyecto siga adelante, en especial, a las personas que forman parte de Abadía Retuerta LeDomaine. Sin ellas, ni nuestros logros habrían sido posible, ni nuestras ilusiones podrían cumplirse.

En Abadía Retuerta LeDomaine creemos que nuestra actividad y nuestra filosofía deben formar un todo, por el que se nos conozca y reconozca. Espero que este informe pueda transmitirle todo ello.

Enrique Valero
Director General Abadía Retuerta S.A.



Sello conmemorativo del 25 aniversario

Bodega Abadía Retuerta

En 2016 nuestra bodega Abadía Retuerta celebró su 25 aniversario, hecho que celebramos con varios eventos: en Madrid, en mayo, con prensa especializada nacional y en Abadía Retuerta, en junio, con viticultores internacionales, y en octubre, con distribuidores, políticos y chefs nacionales.

Nuestros vinos, producidos a partir de la selección de las mejores uvas de nuestros pagos, son una decidida apuesta por los vinos de terruño. En la bodega, la filosofía de trabajo radica en la vinificación por pagos y el movimiento del vino exclusivamente por gravedad (una iniciativa que aúna el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración del vino, con la reducción del impacto ambiental de la bodega).

Contamos con la certificación ISO 9001 y la certificación "Q de Calidad Turística" desde 2013 para la elaboración y comercialización de vino tinto, rosado y blanco.



Premios y reconocimientos 2016

Hemos conseguido ser la primera bodega española en incluir por tres años consecutivos a su vino Abadía Retuerta Selección Especial, en la lista de Los 100 Mejores Vinos del Mundo que publica cada año desde 1988 la acreditada revista americana Wine Spectator.

La Guía de Vinos Gourmets seleccionó en noviembre de 2016, para su edición de 2017, cinco de nuestros vinos:

- Pago Valdebellón 2013: **96 puntos**
- Pago Negralada 2013: **95 puntos**
- Blanco LeDomaine 2015: **95 puntos**
- Pago Garduña 2013: **93 puntos**
- Abadía Retuerta Selección Especial 2012: **93 puntos**

Además, elaboramos tres productos de alta calidad, procedentes de la gestión sostenible de nuestra explotación: miel natural, piñones pelados y sal de vino (Crafted Spanish Foods).



Nuestros productos se exportan a Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Guatemala, Holanda, Hong Kong, Japón, Méjico, Noruega, Panamá, Perú, Polonia, Puerto Rico, Reino Unido, República Checa, República Dominicana, Rusia, Singapur, Suecia, Suiza y Taiwán.

La cadena de valor

Las actividades de bodega se agrupan en cuatro secciones, cada una de las cuales consta de dos procesos principales (inputs, recursos consumidos, y outputs, productos generados):

Campo

Se tienen en cuenta todas las actividades desde que termina una vendimia hasta que se recolecta la uva de la vendimia siguiente (UVA).

Producción

Recoge todas las actividades desde que la uva es incorporada a un proceso de transformación, obteniendo un producto semi-terminado o vino en jaulón (JAU).

Operaciones

Gestiona la transformación del producto semi-terminado en producto final (VIN) apto para la venta. También incluye la compra del material auxiliar necesario, la gestión de los pedidos, la distribución y el servicio postventa.

Comercialización y marketing

Se distingue entre bienes y servicio (experiencias). Vendemos vino, pero también otras experiencias (catas, paseos en bicicleta, membresías, organización de eventos, etc.). Asimismo, la venta se distribuye por canales, mercados y productos. La sección de marketing está muy estrechamente relacionada con comercial (y con financiero), sobre todo a la hora de definir estrategias (política de fijación de precios, de productos/formatos, promoción y distribución).

Aunque parezca un proceso secuencial, no tiene por qué serlo, ya que se trabaja con acciones atemporales, sobre todo en las secciones de "Operaciones" y "Comercialización y Marketing".

En la bodega Abadía Retuerta para la elaboración del vino, los principales materiales que empleamos, todos ellos renovables, son las uvas, las botellas de vidrio y las barricas.

En el año 2016, la cosecha de **uva** en Abadía Retuerta fue de 937.916 kg.



La cantidad de **botellas** utilizadas se detalla a continuación:

| Tipo | Cantidad (ud) | Vidrio (ton) |
|----------------------|----------------|---------------|
| Botella 0,375 litros | 15.500 | 9,46 |
| Botella 0,75 litros | 590.000 | 359,9 |
| Botella 1,5 litros | 23.250 | 14,18 |
| Botella 3 litros | 2.000 | 1,22 |
| Botella 6 litros | 252 | 0,15 |
| Botella 12 litros | 90 | 0,05 |
| Botella 18 litros | 80 | 0,05 |
| Total | 631.172 | 385,01 |

Objetivo 2017

Reducir el peso de las botellas que empleamos, en colaboración con nuestros proveedores.

La cantidad de **barricas** de 225 litros de capacidad, compradas en 2016, fue de 905, lo que supone unas 31,68 toneladas de madera. La mayoría de proveedores de barricas disponen de sello PEFC.

Otros materiales significativos empleados en 2016 son:

- **Palets:** 982 europalets y 448 medios palets. Con sello PEFC.
- **Corchos:** 658.500 unidades.
- **Cajas:** 5.000 para una unidad, 1.500 para 3 unidades, 59.500 para 6 unidades (con sello PEFC) y 41.000 para 12 unidades.
- **Cápsulas:** 804.556 unidades.
- **Etiquetas y contras:** 1.088.750 unidades.

En este punto cabe destacar que todos los productos que se utilizan para el tratamiento de la viña (y que se emplean solo cuando es estrictamente necesario) son 100% orgánicos.

| COMPRAS | DESTINO | VINOS |
|----------------|---------|--------------------|
| Fitosanitarios | | |
| Barricas | | Selección Especial |
| Botellas | | Blanco LeDomaine |
| Cápsulas | | Pago de Negralada |
| Corchos | | Pago Garduña |
| Etiquetas | | Pago Valdebellón |
| Cajas | | Petit Verdot |
| Palets | | |



Desde 1997 tenemos seleccionada y aislada mediante técnicas microbiológicas una **levadura** propia, autóctona, procedente de la uva de nuestro viñedo. Esta levadura autóctona, nos permite año tras año, iniciar la fermentación de nuestros mostos garantizando la preservación en gran medida, de las características organolépticas de nuestros vinos.

Además, tras varios años de investigación, se ha conseguido aislar una bacteria láctica del “terruño”, que no solo es capaz de realizar la fermentación maloláctica, sino que además mantiene la personalidad de los vinos, fabricando unos niveles muy bajos de histamina. Después de los buenos datos obtenidos en laboratorio, se testó su eficacia en uno de los vinos de la añada 2012, obteniendo resultados satisfactorios.

De esta manera, podemos afirmar que, probablemente, Abadía Retuerta es la única bodega en el mundo en haber conseguido tener una levadura y una bacteria láctica autóctona propias.

Por otra parte, conscientes de la importancia de extender nuestros valores a toda la cadena de suministro, en el actual **Procedimiento Normalizado de Trabajo** “PNT-FIN-01_01 Procedimiento de Compras” se refleja que “Abadía Retuerta S.A. otorga preferencia a terceras partes que comparten los mismos valores sociales y medioambientales”, de esta manera se “da prioridad a aquellos proveedores que cumplen con los mismos estándares de civismo empresarial y ética que se indican en la guía Corporate Citizenship Guideline nº 5 (CC5)”.

Wine in moderation

Debido a nuestra preocupación por la salud de nuestros clientes, mantenemos nuestra participación en Wine in Moderation (consumo responsable de alcohol) y en la Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición (estudio de los efectos protectores sobre el organismo del consumo moderado de vino y cava). En este sentido, incluimos el logo WIM en los pies de correo de los empleados, comunicados internos, newsletters, web y tienda on line; y también lo difundimos a través de las redes sociales (publicaciones bimensuales a través de vídeos).

No evaluamos, de manera específica, otros impactos en la salud y seguridad de los clientes de nuestros productos.

No obstante, no hemos identificado incumplimientos de las normativas o códigos voluntarios relativos a los impactos en la salud y seguridad de los productos y servicios en el periodo objeto del informe.

Tampoco hemos identificado ningún incumplimiento de las normativas o códigos voluntarios relacionados con el etiquetado de los productos o con las comunicaciones de marketing. A este respecto, debido a nuestro compromiso de ofrecer una información clara sobre nuestros productos al cliente, cumplimos con las normativas de etiquetado y contra etiquetado en todos nuestros productos, así como con los estándares marcados por cada mercado/país para la venta de vino en el mismo.



Hotel Abadía Retuerta
LeDomaine

Hotel Abadía Retuerta LeDomaine

“ El hotel de cinco estrellas Abadía Retuerta LeDomaine, abierto desde marzo de 2012, es una joya histórica románica ubicada en un monasterio del siglo XII. Rodeado de viñedos, ofrece una completa oferta cultural, vinícola y gastronómica en el corazón del valle del río Duero.”

Ha sido concebido para ser un referente del enoturismo de primera categoría, su objetivo es conseguir un reconocido posicionamiento en el segmento de hoteles de lujo de todo el mundo (en 2013 conseguimos entrar a forma parte de la prestigiosa guía “Relais & Châteaux”).

El restaurante de Abadía Retuerta LeDomaine, El Refectorio, cuenta con una Estrella Michelin bajo la dirección

gastronómica del jefe de cocina Marc Segarra. Se desarrolla una cocina contemporánea, de corte creativo, que se apoya en los productos y productores de la zona.

En el hotel Abadía Retuerta LeDomaine los principales materiales¹ que empleamos, todos ellos renovables, son: alimentos, bebidas, lencería, cristalería y cubertería, vajilla y material de oficina.

Premios y reconocimientos 2016



Mejor hotel de España 2016, tanto por “TripAdvisor”, como por la revista española “Club de Gourmets”.



El Santuario LeDomaine Wellness & Spa ha sido galardonado en las categorías **“Best New Spa & Wellness Property”** y **“Best for Wow Factor”** en la edición de 2016 de los internacionalmente reconocidos **Wellness Travel Awards**, celebrados en el World Travel Market de Londres.



Abadía Retuerta LeDomaine fue considerado entre **“Los 50 mejores hoteles del mundo”** por The Telegraph.

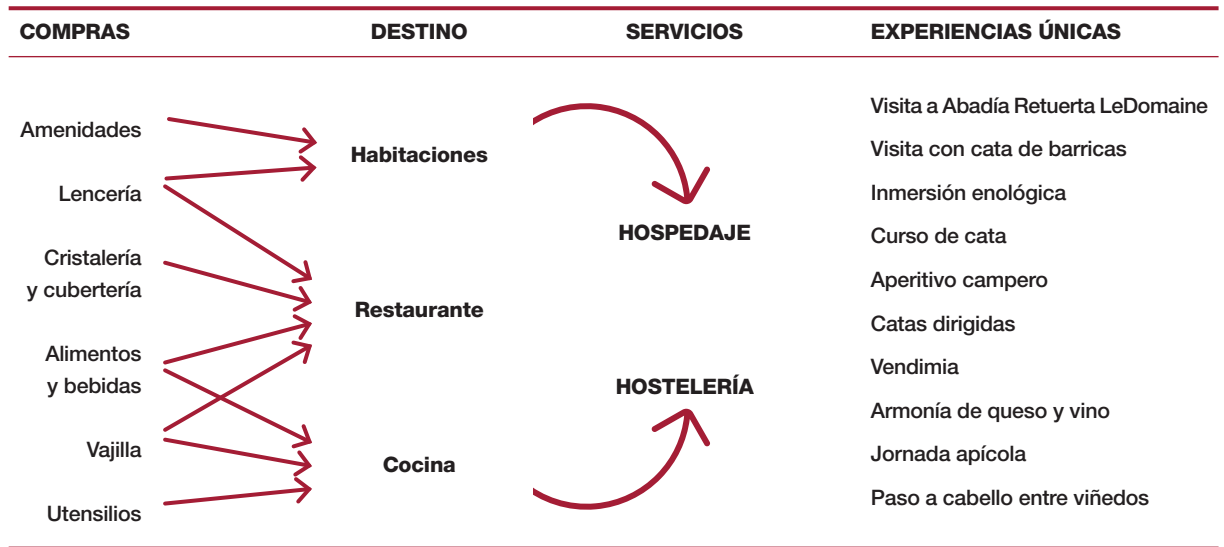


Andrés Araya, Director del Hotel Abadía Retuerta LeDomaine, fue nombrado **“Mejor Directivo de Calidad”** en los Premios a los Mejores Directivos de Castilla y León 2016.

¹ No se dispone de información precisa sobre las cantidades consumidas de cada uno de ellos, únicamente de su importe económico.

Objetivo 2017-2018

Puesta en marcha de un programa informático para mejorar el control de pedidos, la gestión de stocks, el reporte de consumos, etc.



Con el fin de contribuir a mejorar la salud de nuestros clientes, en el hotel se ofrecen una serie de servicios diseñados para tal fin:

- **Masajes en nuestro SPA “El Santuario”, con una amplia carta de masajes.**
- **Clases de yoga.**
- **Menús adaptados en el restaurante.**

Uno de nuestros **proveedores** habituales (para labores de jardinería y limpieza) es Grupo Lince. El principal motivo de su elección es su fuerte compromiso con la

búsqueda de oportunidades laborales para el colectivo de personas con discapacidad, especialmente discapacidad intelectual, con el fin de potenciar su desarrollo integral y su contribución a la sociedad como ciudadanos de pleno derecho.

No hemos identificado ninguna reclamación fundamentada relativa a violaciones de la privacidad del cliente.

A este respecto, debido a nuestro compromiso de proteger al máximo la privacidad de nuestros clientes, cumplimos con lo marcado por la LOPD; incluido lo referente a la gestión del CRM.



Viñedos de
Abadía Retuerta LeDomaine

Patrimonio Histórico

“Tenemos la suerte de contar con un enclave privilegiado en el corazón del valle del río Duero, tanto para nuestros viñedos y bodega, como para nuestro hotel.”

El monasterio de Abadía Retuerta fue declarada Monumento Histórico-Artístico de interés nacional, mediante Decreto del 3 de junio de 1931; es, por tanto, un Bien de Interés Cultural (BIC), y se sitúa entre dos Lugares de Interés Comunitario (LIC).

El proyecto Abadía Retuerta LeDomaine nace en 1.988 con la clara misión de recuperar la cultura, el viñedo y las tradiciones ancestrales que rodeaban la Abadía. La replan-

tación de la viña (solo en los mejores terrenos) se inicia en 1991, y en nuestra bodega elaboramos vinos de calidad desde 1996.

Abadía Retuerta LeDomaine es una joya histórica, ubicada en un monasterio del siglo XII. Durante los años en que se realizó la rehabilitación se dio mucha importancia a mantenerse lo más fieles posible a la arquitectura original, incluso, los usos de las distintas dependencias hoy del hotel, son similares a los que los monjes le daban en su momento. Estamos muy orgullosos de haber recibido el **“Premio Europa Nostra”**, de la Unión Europea, en la categoría de conservación y restauración, en 2014.

Además, hemos recuperado las antiguas ruinas de la Ermita de Fuentes Claras y el manantial; origen de toda la historia de Abadía Retuerta, ya que la existencia de esta ermita fue una de las principales razones por la que los monjes premonstratenses eligieran este enclave para instalarse y construir la abadía. Se ha recuperado la fuente y se han descubierto las ruinas que serán sometidas a trabajos de restauración.

Nuestro destino turístico tiene como objetivo preservar la historia y expandir la cultura del vino a través de una experiencia única.



Logro 2016

Para presentarte nuestra filosofía de trabajo, hemos elaborado este vídeo:

→ <https://www.youtube.com/watch?v=s4ovsCHqais>

También hemos mejorado nuestra página web, incluyendo un blog y una tienda online. Además, en <https://www.abadia-retuerta.com/> se pueden consultar nuestra política y principales logros en relación con la responsabilidad social empresarial.

Colaboramos con empresas y autónomos del entorno de la finca, para favorecer la actividad económica de la zona, manteniendo actividades tradicionales como la recolección de miel y de piñones; así como preservando el monte mediante la limpieza por pastoreo, que previene los incendios y facilita el disfrute de los pinares en la finca. En concreto, estas colaboraciones son:



- Se realizan trabajos de prevención natural contra incendios mediante el **pastoreo de ganado caprino** de la zona, unas 150 cabezas de ganado, además de mantener uno de los trabajos rurales con más tradición como es el de pastor. De esta manera, se consiguen los mismos efectos que con el desbroce mecanizado, pero con la ventaja del mantenimiento prolongado en el tiempo de las zonas cortafuegos. Además, el rebrote aparecido tras el paso del ganado es muy vigoroso y espinoso.
- Realizamos un aprovechamiento (recogida manual) de los pinos piñoneros de nuestro monte desde 2015, obteniendo **piñones**, producto característico de la zona y favoreciendo la continuidad del trabajo de la recogida de la piña.



- En 2016, se ha empezado a colaborar con la empresa Syngenta en el proyecto internacional "**Operación Polinizador**", en el que Abadía Retuerta cede parte de terrenos colindantes al viñedo como zonas de siembra de especies vegetales autóctonas que incrementan el hábitat y la biodiversidad de especies polinizadoras en la finca (se localizan más de 145 especies de insectos). Además, en la actualidad, se dispone de 60 colmenas y un población de unas 70.000 abejas, de las cuales se extrae una **miel** mil flores de primera calidad y gran riqueza aromática (tomillo, salvia, espliego y encina).

Relacionada con esta última colaboración, en febrero de 2016, nos hemos convertido en un hotel-bodega **Bee-friendly**. Conscientes de la importancia que juegan las abejas en la conservación del medio ambiente (en Europa se estima que el 84% de los cultivos de alimentos se polinizan gracias a ellas), y en el desarrollo de una agricultura biosostenible, apoyamos a los pequeños apicultores en su trabajo de recuperación de esta especie en peligro de extinción. Para ello les cedemos espacios.

Logro 2016

➔ **Primer hotel-bodega Bee-friendly en España.**

El **Ecotaller** y **La Aventura del Vino** surgen de la necesidad de que los jóvenes y los niños aprendan de nuestra historia y nuestra cultura, de la cual el vino forma parte, de la naturaleza, el entorno y del papel que todo ello juega en la sociedad. Cuenta con un programa formativo de calidad, innovador y pionero que está basado en el desarrollo de actividades experienciales aunando contenidos relacionados con el medio ambiente, la sostenibilidad, el respeto al entorno y al legado histórico, a la educación nutricional y a la educación en el consumo. Durante el año 2016, se han realizado 12 ecotalleres, con visitas a la bodega y al viñedo durante la primavera (6) y el otoño (6), con una participación total de 518 niños y 30 profesores, de 7 colegios de las provincias de Burgos y Valladolid. Consideramos que los ecotalleres impartidos este año han sido muy exitosos y muy bien valorados, contando ya con un programa muy bien definido. Además, ha surgido una interesante relación con nuestros colaboradores: Ecovidrio, FIRE (Fundación Internacional de Recuperación de Ecosistemas) y PEFC (Programa para el Reconocimiento de Certificación Forestal).

Logro 2016

La publicación del libro "**La Aventura del Vino**", libro ilustrado en tres tomos, concebido para que los niños se acerquen al mundo del vino. En ella, Federico



ta, de forma divertida, didáctica y sencilla, los orígenes del vino, así como la morfología y tipología de la viña, las variedades de uva, los secretos de la elaboración y crianza, la importancia ecológica que tiene el cultivo de la vid, las profesiones que genera el vino y su valor económico y cultural. Las ilustraciones, firmadas por María Rubio, dan vida a las páginas de cada capítulo, cada uno de los cuales concluye con una serie de actividades lúdicas sobre cada tema, para ejercitar la capacidad de observación.



Bicicletas eléctricas junto a viñedos en Abadía Retuerta LeDomaine

Patrimonio Natural

“Somos conscientes de nuestro impacto en el entorno (aire, agua y suelo), de manera que nuestra gestión ambiental está encaminada a conocer, controlar y reducir estos impactos, con el objetivo final de conseguir una actividad sostenible.”

Desde el punto de vista medioambiental cuidamos el entorno gestionando los recursos de la finca de manera eficiente. Por ello, disponemos de un Plan de Ordenación de Montes, en el cual se planifican anualmente y por parcelas, según su estado, todas las actuaciones necesarias para mantener la finca en óptimo estado para favorecer la presencia de la fauna y la flora autóctonas.

Colaboramos con otras entidades (FIRE, Fundación Internacional para Restauración de Ecosistemas y ASFOVA, Asociación Forestal de Valladolid) para llevar a cabo este mantenimiento en las mejores condiciones posibles.

Para la gestión de los residuos contamos con gestores autorizados de gran experiencia. De manera periódica se recogen los residuos generados, que hasta su retirada se almacenan en el punto limpio adaptado a tal fin.

Para la gestión de las aguas residuales de la bodega, empleamos balsas, en las que, mediante procesos naturales, se depura el agua residual. Además, en el monasterio hay instalada una depuradora específica para la depuración de aguas residuales generadas en el hotel.

Las emisiones de gases se controlan mediante revisiones periódicas, tanto de las calderas, como de los vehículos empleados en la finca. En el monasterio hay un vehículo eléctrico para desplazamientos cortos alrededor del mismo, además de dos tomas de carga para vehículos eléctricos. Contamos con cinco bicicletas eléctricas para los clientes de enoturismo (como alternativa ecológica a las visitas en 4x4), y de varias bicicletas normales para su uso por los clientes alojados en el hotel.

Lucha contra el cambio climático

Para adaptarnos a los efectos del cambio climático, hemos ido instalando torres anti helada desde el año 1996 (hoy disponemos de 17 unidades), que minimizan los daños que causan las temperaturas bajo cero. Durante el año 2016 no ha sido necesario emplear estas torres, por lo que no hay consumo de combustible asociado (se trata de un consumo significativo, en torno a los 20-25 litros de gasóleo por hora).

Otro de los efectos del cambio climático es la falta de agua, debido a periodos de sequía, así como ciclos biológicos cortos, que alargan o impiden un óptimo periodo de madurez de la uva. Para enfrentarnos a estas situaciones, llevamos años realizando diferentes experiencias, como cultivar viñedo en parcelas de secano o realizar experiencias de vendimias de manera temprana, para estudiar el impacto de ciclos biológicos cortos en la maduración de la uva. Con este trabajo de investigación, esperamos determinar el efecto de la madurez de la vendimia, de la extracción y del sulfuroso, sobre las características sensoriales del vino, a fin de desarrollar herramientas y formular reglas de decisión útiles, que permitan tener perfectamente identificados en nuestros vinos, el perfil fenólico, la expresión frutal o el óptimo equilibrio tanino/antociano.

Además, colaboramos con la AEMET (Agencia Estatal de Meteorología) mediante la transmisión de los datos climáticos que se producen dentro de la finca y que recoge una estación climática oficial de dicha Agencia.

Por último, cabe señalar, que la bodega Abadía Retuerta participó en el Proyecto HAProWINE en pro del desarrollo sostenible del sector vitivinícola en Castilla y León. Dentro del marco de este proyecto, se realizó la Declaración Ambiental de Producto (DAP) de la botella de 0,75 litros de Selección Especial, siendo la fecha de emisión el 3 de diciembre de 2013, con validez hasta el 2 de diciembre de 2016.



Objetivo 2017-2018

Calcular nuestra huella de carbono correspondiente al año 2017, una vez establecidos en 2016 los consumos principales de energía.

Ahorro de energía

Durante el año 2016 realizamos un control mensual de los consumos de energía eléctrica y de combustibles fósiles, estableciendo una línea base, que nos sirva para fijar objetivos de reducción.

Logro 2016

→ **Establecer la línea base de nuestro consumo energético, tanto eléctrico como de combustibles fósiles, en hotel y en bodega.**

Objetivo 2017-2018

Reducir en un 5% nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles).

El consumo energético correspondiente al año 2016, se resume en la siguiente tabla:

| CONSUMO ENERGÉTICO 2016 | | Peso | kwh ¹ | MJ ² |
|-------------------------|---------------------------------|---|------------------|-------------------|
| HOTEL | Consumo eléctrico ³ | -- | 2.337.382 | 8.414.575 |
| | Consumo de propano ⁴ | 41,3 ton | 552.801 | 1.990.082 |
| | Consumo total | -- | 2.890.183 | 10.404.657 |
| BODEGA | Consumo eléctrico | -- | 780.447 | 2.809.609 |
| | Consumo de propano | 30,2 ton | 404.227 | 1.455.217 |
| | Consumo de gasóleo ⁵ | 34 m ³ = 30,6 ton ⁶ | 365.500 | 1.315.800 |
| | Consumo total | | 1.550.174 | 2.771.017 |
| | | TOTAL | 4.440.357 | 13.175.674 |

² 1 ton propano = 13.385 kWh; 1 ton gasóleo = 43.000 MJ.

³ 1 kWh = 3.600 KJ.

⁴ Lecturas mensuales de los contadores.

⁵ Suma de todas las cargas de depósitos.

⁶ Suma de todas las cargas del depósito.

⁷ Densidad del gasóleo: 900 kg/m³.

Todas las fuentes de energía son no renovables, si bien cabe destacar dos importantes medidas de ahorro energético que existen en el hotel, y otra más en la bodega, basadas en energías renovables:

- **Geotermia:** Existen tres circuitos que, aprovechando el agua del pozo del hotel, consiguen calentar o refrigerar en parte el agua del circuito de aire acondicionado y calefacción, reduciendo de esta manera el consumo eléctrico asociado a climatización. Se estima, en 2016, una cantidad de agua calentada o refrigerada de 216.310 m³, con una energía acumulada de 354.547 kwh.
- **Paneles solares térmicos:** Se emplean para precalentar el agua caliente sanitaria (tanto en el hotel, como en el SPA), reduciendo así el consumo de combustible. Se estima, para 2016, una cantidad de agua calentada de 2.858 m³, con una energía acumulada de 124.837 kwh.
- **Freecooling:** El sistema de climatización de la sala de barricas y del dormitorio de bodegas aprovecha el aire frío del exterior (recurso natural disponible en la finca durante casi todo el año, debido a las grandes oscilaciones térmicas día/noche de nuestro clima continental), ahorrando energía eléctrica.

Hemos calculado varios ratios de intensidad energética:

| RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2016 | | |
|-------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Ingresos | 10.163.920 € | 0,4369 kwh/€ |
| Nº de huéspedes | 6.673 | 665 kwh/huésped |
| Nº de botellas | 484.562 | 9,16 kwh/botella |

Como principal medida de ahorro energético eléctrico, hemos sustituido la iluminación de diferentes zonas del hotel (claustros, pasillos, gimnasio, iluminación exterior) por otra más eficiente de tecnología LED. Se estima (mediante cálculo teórico, pues no disponemos de contadores eléctricos en cada circuito de iluminación), el siguiente ahorro energético para el año 2016 (y sucesivos):

| AHORRO ENERGÉTICO 2016 ⁸ | kwh |
|---|---------------|
| Consumo anual anterior al cambio | 82.293 |
| Consumo anual posterior al cambio | 9.597 |
| Ahorro energético (electricidad) | 72.696 |

Gestión del agua

Durante el año 2016 realizamos un control mensual de los consumos de agua de los contadores existentes, si bien aún no ha sido posible establecer una línea base.

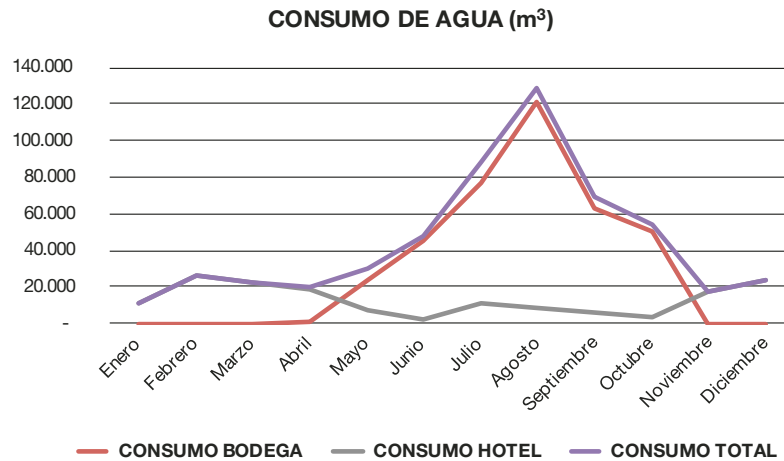
Objetivos 2017

- **Instalar tres contadores: en los dos motores de riego del canal y en bodega.**
- **Instalar tres sensores de humedad para optimizar el agua de riego.**
- **Mantener los valores de consumo de agua en hotel y bodega, respecto a 2016.**

La extracción de agua se divide en cuatro partes: viñedo, cultivos, bodega y hotel. Para el viñedo y los cultivos, se emplean dos captaciones de agua superficial, en el río Duero y en el canal del Duero (el riego se realiza por goteo, que es el sistema de riego más eficiente). Para la bodega, se emplea una captación de agua subterránea. Para el hotel, una captación subterránea y una toma de agua de la red general de Sardón de Duero.

⁸ Método de cálculo teórico, pues no se dispone de contadores en cada circuito de iluminación.

El consumo total de agua, en 2016, fue de 537.173 m³ (379.230 m³ en la bodega y 157.943 m³ en el hotel). Los consumos mensuales se reflejan en la siguiente gráfica:



El agua consumida tanto en la bodega, como en el hotel, es tratada mediante sendos sistemas de ósmosis, que generan un rechazo de aproximadamente el 40% del agua de entrada. La calidad del agua se verifica mediante una analítica anual y se garantiza mediante el mantenimiento continuado de los sistemas de potabilización.

Logro 2016

→ En la vendimia del año 2016 se empleó una nueva lavadora de cajas de uva, con un ahorro significativo (sin cuantificar con precisión) en el consumo de agua de lavado respecto a la máquina anterior.



Todos nuestros vertidos cumplen con los parámetros de vertido exigidos por la legislación, según analíticas anuales disponibles:

| Vertido | Volumen (m ³ /año) | Método de tratamiento | Calidad del agua | Destino |
|---------|-------------------------------|--|--|--------------------------------|
| BODEGA | 151.692 ⁹ | Lagunaje ¹⁰ | Igual que la captada pero con mayor concentración en sales | Evaporación o riego de pinares |
| | 227.538 | | Cumple parámetros de vertido | |
| HOTEL | 63.177 ¹¹ | Ninguno | Igual que la captada pero con mayor concentración en sales | Río Duero |
| | 94.766 | Sistema aerobio mediante biodiscos ¹² | Cumple parámetros de vertido | |

⁹ Rechazo de la ósmosis.

¹⁰ Disponemos de 3 balsas, dos de una superficie de 750 m² y otra de 600 m², en las que se produce una conversión progresiva de la materia orgánica del agua por la acción de las bacterias aerobias presentes en ella, ayudando a dicha acción con aireadores (que mueven el agua y proporcionan oxígeno). Después, el agua, a través de vasos comunicantes, pasa a otra balsa de mayor tamaño (7.000 m²), donde el agua se evapora o se utiliza para el riego de los pinares adyacentes a las balsas.

¹¹ Rechazo de la ósmosis.

¹² Se trata de unos discos porosos que están girando 24 horas, de manera que la mitad de cada disco está sumergida en el agua sin depurar. El giro continuo oxigena las bacterias aerobias favoreciendo su crecimiento y proliferación, estas bacterias son las encargadas de degradar la materia orgánica. También existe un proceso de desnitrificación, que se realiza mediante una recirculación controlada del agua depurada.



Preservación de la biodiversidad

La localización de Abadía Retuerta se puede ver a través de las siguientes coordenadas UTM: Huso: 30T; X=382.456; Y=4.608.190, y a través del Sigpac.

La finca de Abadía Retuerta, con una superficie de 700 hectáreas (192 de ellas de viñedo) y más de 4.000 metros de orilla de Río Duero, se sitúa entre el LIC denominado Carrascal y el LIC de las riberas del río Duero (zonas en verde). Por tanto, está enmarcada dentro del proyecto europeo **Red Natura 2000**, cuya finalidad es detener la desaparición de hábitats y especies naturales, y garantizar la conservación de la biodiversidad para las generaciones futuras.



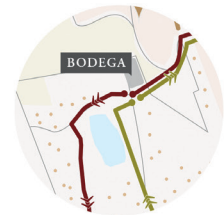
La variedad de hábitats de Abadía Retuerta y su entorno determinan la biodiversidad de especies animales y vegetales existentes en el área. Los encinares, matorrales y pinares, la ribera, los humedales, y los cultivos de viñedo, albergan una gran diversidad de flora y fauna ligada a estos medios: jabalíes, corzos, patos salvajes, perdiz roja, paloma torcaz, conejo, liebre y zorro, entre otros.

Las Sendas DE ABADÍA RETUERTA



RUTAS CON INICIO EN EL HOTEL LE DOMAINE

RUTAS CON INICIO EN LA BODEGA



- SENDAS DE LOS COLOSOS DE NEGRALADA**
Recorrido básico: 4,5 Km.
- SENDAS DE LAS AGUAS DEL DUERO**
Recorrido básico: 2,9 Km.

LEYENDA

- LUGARES EMBLEMÁTICOS
- VIÑEDO
- PINAR
- MONTE ALTO CON ABUNDANTE PINO
- PINOS JÓVENES
- AVES
- MAMÍFEROS
- ABEJAS E INSECTOS
- REPTILES
- OLIVOS CENTENARIOS
- PINOS CENTENARIOS

ECOTALLER

Conscientes del vacío cultural existente entre los más jóvenes acerca del mundo vitivinícola y su impacto sobre el medio surgió el Ecotaller Abadía Retuerta. Ecotaller es un proyecto de Responsabilidad Social Corporativa con el que, aprovechando las posibilidades que ofrece el entorno de la finca, ayudamos a los niños de 4º, 5º y 6º de Primaria a conocer mejor nuestro patrimonio natural y uno de los sectores más importantes para la región y el país.



- SENDAS VALDEBELLÓN**
Recorrido básico: 5,6 Km.
Prolongación al Mirador de Valdebellón / Pago Garduña 4,2 Km. adicionales
- SENDAS DE LAS VIÑAS**
Recorrido básico: 7,6 Km. Por atajo: 4,2 Km.
Prolongación al Pico del Moro 3,5 Km. adicionales

Además, en las balsas de depuración de agua de la bodega, se ha creado un hábitat natural de aves acuáticas donde destacan el pato azulón, las garzas y las cercetas, a cuya consolidación hemos contribuido mediante pequeñas islas flotantes con vegetación natural para facilitarles la cría. Preservar su desarrollo y la calidad medioambiental del paraje y sus terrenos son una de nuestras prioridades.



Disponemos de un **inventario de flora y fauna** existente en la finca. Además, a través del Plan de Ordenación de Montes, se dispone de un **Plan Cinegético** para el mantenimiento y control de las especies existentes en la finca. Todo ello, con el fin último de preservar la fauna y la flora autóctonas. Dentro del Plan Cinegético se realizan una serie de mejoras en la finca como la ampliación del número de balsas/bebederos para la fauna de la zona, principalmente corzos, jabalíes, zorros, liebres, aves..., de esta manera, actualmente disponemos de 12 balsas o bebederos.

Se ha colocado una cámara con sensor de movimientos para conocer no solo la diversidad de especies existentes, sino también los hábitos de la fauna que habita en la finca y evaluar actuaciones llevadas a cabo en la misma.



El **Plan de Ordenación de Montes**, una vez auditado, nos permite la obtención del **sello PEFC** (desde 2010) por llevar a cabo una gestión forestal sostenible. Este sello ecológico acoge a todos los productos agroalimentarios de origen silvícola o forestal de la finca (madera, piñas y piñones, setas, plantas aromáticas, miel, trufa negra,...), demostrando nuestra contribución a la protección de los recursos forestales del planeta. En relación con el Plan de Ordenación, desde 1996 se han plantado más de 65.000 pinos, repoblando más de 200 hectáreas de monte y bosque con variedades autóctonas (se trata de un proyecto que cuida la masa forestal, y contribuye al desarrollo rural y a la biodiversidad). Además, llevamos a cabo actuaciones

para la **recuperación de viñedo histórico**, la más relevante es un emocionante proyecto que ha recuperado 6 clones de tempranillo, que son supervivientes a la plaga de filoxera que asoló Europa a finales del siglo XIX (de esta manera, a partir de 2018 saldrá al mercado un nuevo vino elaborado con la variedad tempranillo pre filoxérico de Abadía Retuerta).



El fomento de la presencia de aves rapaces, cernícalos y lechuzas (mediante la instalación de 50 atalayas de 5 metros de altura en los alrededores del viñedo y varias cajas nido) ha facilitado el **control de los estorninos**, plaga que causa daño en la producción de uva, con un saldo de ocupación de nidos del 10%, aproximadamente. Este trabajo se ha realizado en colaboración con la Fundación Internacional de Recuperación de Ecosistemas (FIRE) desde 2013 y los daños causados por los estorninos han disminuido de manera considerable.

La colocación de las **islas flotantes** en una laguna de la finca ha facilitado la nidificación de aves y la presencia de mayor número de ejemplares, mejorando el hábitat de la zona.



Durante 2016, Abadía Retuerta, además de mantener las parcelas forestales según el Plan de Ordenación de Montes establecido, ha realizado una actuación de **recuperación de una zona de humedal** con la finalidad de incrementar zonas en la finca para refugio y colaborar en el aumento de población de fauna autóctona, tanto mamífera (corzos, jabalíes, zorros, conejos, tejones...) como de especies avícolas (patos, garzas...). La extensión del humedal recuperado es de unos 5.500 m². Para realizar la primera actuación de movimiento de tierras tuvimos que

solicitar la aprobación de la Confederación Hidrográfica del Duero, la cual llegó el 25 de enero de 2016. En las siguientes fotos se aprecia la diferencia entre el antes y el después de la actuación:



Además, colaboramos con la siembra de especies vegetales autóctonas (ver lo referente a la “Operación Polinizador” en el apartado “Patrimonio Histórico”).

Gestión de residuos

En Abadía Retuerta disponemos de un inventario de todos los residuos que generamos. Estos residuos son segregados (tanto en las instalaciones de bodega como en las del hotel, se dispone de “puntos limpios”, donde se almacenan de forma provisional y segura) y retirados por diferentes gestores autorizados, que seleccionan el método de eliminación más adecuado para cada uno de ellos.

Todos los años, se realizan labores de concienciación entre los trabajadores, para reducir la generación de residuos, y realizar una correcta segregación de los mismos.

Los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en la bodega durante 2016, se recogen en la siguiente tabla¹³:

RESIDUOS BODEGA 2016

| RESIDUOS PELIGROSOS | | | |
|----------------------------------|--------|---------------------------|-------------------------|
| Descripción | Código | Destino | Cantidad (kg) |
| Sprays y aerosoles | 160504 | R13 ¹⁴ | 4 |
| Baterías de plomo | 160601 | R13 | 45 |
| Envases de plástico contaminados | 150110 | R13 | 245 |
| Tubos fluorescentes | 200121 | R13 | 11 |
| Material contaminado | 150202 | R13 | 250 |
| Envases metálicos contaminados | 150110 | R13 | 8 |
| Anticongelante usado | 160114 | R13 | 165 |
| Filtros de aceite usados | 160107 | R13 | 55 |
| Absorbentes contaminados | 150202 | D15 ¹⁵ | 2 |
| Pilas Ni-Cd | 160602 | R13 | 1 |
| RESIDUOS NO PELIGROSOS | | | |
| Descripción | Código | Destino | Cantidad (kg) |
| Plásticos | 200139 | Vertedero | 25 |
| Vidrio | 200102 | Reciclaje | Sin datos ¹⁵ |
| Papel y cartón | 200101 | Reciclaje | 18.660 |
| Chatarra | 200140 | Reutilización / Reciclaje | 0 |
| Madera | 200138 | Reutilización | 0 |
| Lodos | 020305 | Aplicación agrícola | 0 |

¹³ Los residuos procedentes de la poda de las viñas, se trituran y se incorporan al terreno mediante el cultivo de las tierras. Mientras que los residuos de la elaboración de vino, como los restos de los racimos de uva, se tratan mediante un sistema de compostaje natural y se incorporan como materia orgánica a las distintas parcelas de viñedo.

¹⁴ R13: Operaciones intermedias con destino final a valorización.

¹⁵ D15: Operaciones intermedias con destino final a eliminación.

Y estos son los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en el hotel durante 2016:

| RESIDUOS HOTEL 2016 | | | |
|----------------------------------|---------------|---------------------|-------------------------|
| RESIDUOS PELIGROSOS | | | |
| Descripción | Código | Destino | Cantidad (kg) |
| Tóner usados | 080317 | R13 | 1 |
| Pilas usadas con mercurio | 160603 | R13 | 1 |
| Aceite comestible usado | 200125 | R13 | 0 |
| Aerosoles | 160504 | R13 | 0 |
| Envases de plástico contaminados | 150110 | R13 | 0 |
| Baterías de plomo | 160601 | R13 | 0 |
| RESIDUOS NO PELIGROSOS | | | |
| Descripción | Código | Destino | Cantidad (kg) |
| Plásticos | 200139 | Vertedero | Sin datos ¹⁵ |
| Vidrio | 200102 | Reciclaje | Sin datos ¹⁶ |
| Papel y cartón | 200101 | Reciclaje | Sin datos ¹⁷ |
| Lodos | 190805 | Aplicación agrícola | 83.000 |

Objetivos 2017

- Reducir el consumo / residuo de papel y tóner en oficinas en un 5% respecto a 2016, mediante la puesta en marcha de buenas prácticas en relación al uso del papel (reducción del número de impresiones, impresión por dos caras, archivo digital de documentación, uso de dispositivos electrónicos, etc.).
- Instalación de contenedores para el reciclaje de papel en oficinas.

¹⁶ Recogido por la Mancomunidad.

¹⁷ Recogido por la Mancomunidad.

¹⁸ Recogido por la Mancomunidad.

¹⁹ No hay datos de kilos retirados, pero como referencia tenemos que se han realizado 366.103 impresiones en 2016.



Botella 3ª Vendimia Solidaria

Acción Solidaria

“ En Abadía Retuerta tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno, fruto del cual organizamos gran cantidad de actividades, en colaboración con la comunidad local.”

Entre ellas, queremos destacar aquí:

- En 2016, llevamos a cabo nuestra **3ª Vendimia Solidaria**²⁰, esta vez, en colaboración con la Asociación de Juventud Casa Aleste, una entidad prestadora de servicios sociales que lleva a cabo un amplio proyecto de desarrollo comunitario y de intervención socioeducativa en la zona este de Valladolid. Con la vendimia solidaria, damos la oportunidad a estos jóvenes de incluirse en el mundo laboral, y les hacemos parte de algo tan bonito como la realización de un vino con su propio esfuerzo (vino “3ª Vendimia Solidaria”). En esta ocasión, se han obtenido 1.500 botellas, a 10 €/botella; de manera que con los beneficios obtenidos de la venta de este vino, se realiza una donación a la entidad (destinada al apoyo socioeducativo -profesorado, material escolar y libros de texto- a menores sin recursos).
- Varias veces al año, aprovechando los cambios de estación, impulsamos la **recogida de ropa** tanto en el hotel como en bodega. Son periodos en los que las personas suelen tirar ropa por encontrarse vieja o no utilizarla, y la opción de entregarla a **Cáritas** siempre es recibida con un éxito enorme. En 2016 entregamos 60 kg en primavera (mayo-junio), y otros 45 kg en otoño (octubre-noviembre).
- Colaboramos con el **Banco de Alimentos**, promocionando en la organización las grandes recogidas que

se hacen en los supermercados, dando a conocer sus eventos (como marchas solidarias), y promoviendo el “kilo solidario”, donde los empleados pueden depositar alimentos de primera necesidad para que posteriormente se lo hagamos llegar al banco de alimentos. La última recogida realizada en nuestras instalaciones tuvo lugar entre los días 21 de marzo y 8 de abril de 2016.



- El 4 de abril de 2016 se celebró en Madrid la cata solidaria entre Abadía Retuerta y Allard Experience, en beneficio de la **Fundación Esclerosis Múltiple Madrid**. Los amantes del vino y del arte culinario disfrutaron de un encuentro muy especial en el Club Allard, en el que se combinaron la solidaridad con las personas afectadas por esclerosis múltiple, con la enología y la gastronomía de vanguardia. Los vinos de Abadía Retuerta LeDomaine fueron acompañados por Neo tapas, de la chef María Marte (dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía 2015). La recaudación se destinó a los servicios de rehabilitación del centro de día de la FEMM.
- Donación de sábanas a **Red Íncola**: se donaron un total de 43 sacos (110 kg) de sábanas y toallas, procedentes del hotel.

²⁰ Cada año buscamos varias asociaciones o fundaciones con proyectos interesantes desde un punto de vista social, se valoran sus memorias de años anteriores, y el Dpto. de Recursos Humanos elige la que consideran que abarca un proyecto más completo.

- Recogida de tapones para **Aspaym**, de manera continua. En el mes de noviembre, se entregaron 19 kg.
- Hemos donado 12 botellas de vino a la **Asociación de Jubilados de Sardón de Duero**, con motivo del sorteo celebrado en la Semana Cultural de Sardón, cuyos beneficios fueron a Manos Unidas.
- Hemos elaborado un calendario, en colaboración con **Cruz Roja**, para el proyecto "Sus derechos en juego". Se recaudó un total de 334 €, destinados a la compra de juguetes nuevos para niños en riesgo de exclusión social o sin recursos.

Además, en coherencia con nuestros principios y nuestra idea del negocio, somos socios de las siguientes organizaciones:

- **Federación Española del Vino, FEV:** Nace en 1978 como la organización privada más representativa que agrupa al sector bodeguero español. Desde entonces, trabaja en beneficio del sector del vino español. Los objetivos de la FEV, además de la defensa de la imagen del vino - como alimento básico de la dieta mediterránea, diferenciado de otras bebidas- se centran en la búsqueda del mejor entorno posible para que las empresas vitivinícolas desarrollen su actividad. Presta, también, información sobre todas las materias que afectan a los intereses del sector, resuelve consultas y genera posiciones comunes de las bodegas españolas.
<http://www.fev.es>
- **Wine in Moderation, WIM (ver también en "Abadía Retuerta"):** Somos miembros, por ende, al ser miembros de la FEV. Se trata de una organización internacional fundada por asociaciones sectoriales y empresas vinícolas líderes que se encarga de coordinar y centralizar las actividades del programa "Wine in Moderation" y expandir su alcance e impacto por todo el mundo.
<http://www.wineinmoderation.eu/es>



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

- **Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición, FIVIN (ver también en "Abadía Retuerta"):** Desde su creación en 1992, orienta sus actividades a valorar los posibles efectos protectores del consumo moderado de vino y cava en nuestro organismo y sobre la salud humana desde un punto de vista médico. Realiza un trabajo continuado de investigación y recopilación sobre vino y salud, y cava y salud, bajo la supervisión de un comité científico formado por médicos, científicos, investigadores y técnicos en salud y nutrición de reconocido prestigio nacional e internacional.
<http://www.fivin.com>
- **Grandes Pagos de España, GPE:** Asociación de 28 fincas vitícolas de toda España que defienden y promueven la cultura del vino de Pago, producido en un terruño específico y que refleja la personalidad inconfundible de su suelo, su subsuelo y su clima.
<http://grandespagos.com>



- **Asociación Forestal de Valladolid, ASFOVA:** Nos ayudan a gestionar las subvenciones que publica la Administración, y participamos con ella en actividades que proponen, como participar en estudios en colaboración con la Universidad de Valladolid.
<http://www.asfova.es>

Todas las operaciones realizadas en nuestra organización cumplen con la legislación española vigente en materia de derechos humanos.



Miembros del comité de RSE

Compromiso con nuestros empleados

“ Para Abadía Retuerta LeDomaine, nuestros empleados son unos de los valores más importantes de la organización.”

En Abadía Retuerta LeDomaine no contamos, de manera habitual, con trabajadores externos, trabajadores por cuenta propia o subcontratistas que realicen una parte sustancial de trabajo. Si bien es cierto, que hay dos épocas del año (poda en verde y vendimia) en las que la plantilla se incrementa. La duración de ambas está marcada por la climatología: si se necesita recoger la uva rápidamente se contratará más gente menos tiempo; si, por el contrario, es necesaria una recolección más lenta, las contrataciones serán menos numerosas, pero se alargarán más.

En concreto, en 2016, se contrataron 104 personas para la poda en verde (86 hombres y 18 mujeres), y 124 para la vendimia (116 hombres y 8 mujeres).

Es decir, el 78% de la plantilla tiene menos de 45 años, con un porcentaje similar entre hombres y mujeres en todos los tramos de edad.

Abadía Retuerta S.A. cumple con el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social. Actualmente, tenemos contratada una persona con discapacidad que trabaja en el departamento de cocina.

Además, tenemos concedida la declaración de excepcionalidad por parte de la Junta de Castilla y León, ofreciendo las medidas alternativas consistentes en la realización de donaciones y acciones de patrocinio de carácter monetario (ver “Vendimia solidaria” en el apartado “Acción Solidaria”).

El 100% de las personas están cubiertas por convenio colectivo, siendo cuatro los convenios de aplicación: Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid, Convenio colectivo de Industria de la Vid, Convenio colectivo Oficinas y Despachos de Madrid y Convenio colectivo de Campo.

| PLANTILLA ²¹ | Bodega Abadía Retuerta | | Hotel Abadía Retuerta LeDomaine | | Servicios centrales | | TOTAL | |
|---|------------------------|---------|---------------------------------|---------|---------------------|---------|------------|----------|
| | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres | Hombres | Mujeres |
| Nº total de empleados (15/12/2016) | 31 | 11 | 30 | 31 | 1 | 9 | 62 (55%) | 51 (45%) |
| | 42 | | 61 | | 10 | | 113 | |

La distribución de la plantilla por edades es:

- Entre 20 y 29 años: 26%.
- Entre 30 y 45 años: 52%.
- Más de 45 años: 22%.

| | Hombres | Mujeres |
|------------------------------|---------|---------|
| Nº de incorporaciones (2016) | 27 | 34 |
| Nº de bajas (2016) | 31 | 23 |

²¹ Existen 63 perfiles de puesto (31 para la bodega y 32 para el hotel), en los que se establecen las responsabilidades, funciones y tareas de cada puesto (propias del puesto y las generales en la empresa: medio ambiente, calidad y RSE), el perfil competencial, y lo recursos materiales y procedimientos.

| PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO | | Bodega Abadía Retuerta | Hotel Abadía Retuerta LeDomaine | Servicios centrales | Total |
|--------------------------------|------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------|-------|
| Indefinido | Jornada completa | 41 | 40 | 9 | 90 |
| | Jornada parcial | 1 | 8 | 0 | 9 |
| Temporal | Jornada completa | 0 | 13 | 1 | 14 |
| | Jornada parcial | 0 | 0 | 0 | 0 |

Además, para facilitar la conciliación de la vida laboral y personal, se ha creado el procedimiento “PNT HR-10_01 Flexibilidad Horaria Personal Oficinas Abadía Retuerta LeDomaine” que determina lo siguiente:

- Posibilidad de acogerse a 1 hora de flexibilidad horaria de entrada y salida (entrada a las 8h o a las 10h).
- Horario intensivo de verano (julio y agosto): de lunes a viernes, de 8h a 15h.

La satisfacción de nuestros empleados

Dentro de la preocupación de Abadía Retuerta LeDomaine por la opinión de sus grupos de interés, y en concreto, de nuestros empleados, llevamos a cabo dos tipos de encuestas:

- Encuesta Opina: Involucra expresamente a todos los trabajadores de la bodega y del hotel. Se hace cada dos años, la última corresponde al año 2015.
- Encuesta GES: Involucra a todo el grupo Novartis. Se realizará en 2017.

A continuación, se recogen los resultados más relevantes de la última encuesta Opina (2015):

- Grado de participación: 85%.
- Categorías más valoradas: Relaciones internas, comunicación, imagen de la compañía y compensación.

Los principales objetivos de estas encuestas son:

- Conocer el grado de satisfacción y compromiso de la plantilla a nivel global, y en cada uno de las unidades de negocio (bodega y viñedo, hotel y servicios corporativos).
- Determinar planes de acción derivados de los resultados que ayuden a mejorar la gestión del negocio y a orientar la toma de decisiones en materia de gestión de personas.

La comunicación interna

Uno de los principales canales de comunicación interna es el **correo electrónico corporativo** y mediante los cuatro **tabloneros**. Como novedad, hemos comenzado a realizar el envío de emails de comunicación interna a los correos personales de los empleados, de este modo mejoramos el canal de comunicación, lo hacemos más rápido y utilizamos menos papel.

La revista “**Retuerta News**” se publica mensualmente, e incluye un apartado específico sobre temas de responsabilidad social empresarial.

Los **comunicados al personal y la publicación de vacantes**, también se realizan por email y en los tabloneros (además, las vacantes se publican externamente, en canales de búsqueda de empleo y en redes sociales).

Existe un **Comité de Comunicación Interna** para la realización de reuniones cada 15 días, en las que se cuentan los avances/eventos/colaboraciones de cada uno de los departamentos implicados. De este modo, conocemos más en profundidad aspectos específicos del resto de departamentos.

Además, tanto en la bodega, como en el hotel, contamos con un buzón de sugerencias a disposición de los trabajadores.

Los cambios organizativos más influyentes para la organización se difunden, al menos, con un mes de antelación, de modo que nuestras personas puedan gestionar estos cambios de manera óptima.

No se han identificado casos de discriminación durante el periodo objeto del informe.

| DATOS DE ACCIDENTABILIDAD | | Personas | Días |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------|------|
| Nº de accidentes (con baja) | | 8 ^{22 23} | |
| Nº de incidentes (sin baja) | | 11 | |
| Días no trabajados | Por accidente laboral | | 50 |
| | Por accidente no laboral (1 caso) | | 75 |
| | Por enfermedad común (14 casos) | | 147 |
| | Por maternidad | | 0 |
| Total | | | 272 |
| Tasa de absentismo laboral | | 0,13 | |

²² Todos hombres.

²³ Todos los accidentes han sido calificados como leves y la mayoría están relacionados con picaduras de insectos e incorrectas prácticas posturales en campo especialmente en época de vendimia.



El desarrollo de nuestros empleados

“ La formación y el desarrollo profesional de las personas es una de nuestras prioridades, apostamos por la formación como una inversión para desarrollar el talento de nuestros empleados.”

El beneficio de la formación no es solo para el trabajador, sino también para la empresa, ya que para ambos supone una inversión para enfrentar los retos del futuro. El conocimiento es un factor de producción que afecta a la competitividad de la empresa y de él depende su capacidad de innovar (condición indispensable para crecer en la economía del conocimiento). Innovar es convertir el conocimiento en riqueza, y el conocimiento se aporta y se transmite mediante la formación. Los beneficios de un plan de formación potente son múltiples, entre los que podemos destacar:

- Favorece la igualdad de oportunidades y la promoción personal y profesional.
- Permite al trabajador prepararse para la toma de decisiones y para la solución de problemas.
- Logra metas individuales.
- Eleva el nivel de satisfacción en el puesto de trabajo.
- Ayuda a la integración en la empresa.

Por ello, anualmente, se diseña un **Plan de Formación**, a partir de las necesidades identificadas por los propios trabajadores y por sus responsables, orientado a la mejor capacitación posible de nuestros empleados para la

consecución de los objetivos fijados (tanto los generales, como los específicos por departamento). Nuestro plan de formación está compuesto por:

- **Identificación y análisis de necesidades de formación.**
- **Diseño y planificación de la formación.**
- **Ejecución y seguimiento del plan de formación.**
- **Evaluación de los resultados e impacto de la formación.**
- **Implementación de acciones de mejora y correctivas.**

El Plan de Formación de 2016 incluye más de 50 acciones formativas. Por departamentos, las más importantes son:

- **Marketing y comunicación:** OCM (subvenciones para la exportación a EEUU), Gestión del tiempo, CRM, Inglés para el vino, Office (Excel y Word avanzados), Visita a cartonajes Salinas, Manipulador de alimentos, Entrenamiento comercial, Uso eficiente del mail, Visita a las bodegas de Douro, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **Bodega y viñedo:** Visita a Enomaq Zaragoza, Visita a Vitis Navarra, Cata Primeurs en Bordeaux, Enología y viticultura, Manejo de productos fitosanitarios (básico), Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **Ventas (Nacional):** CRM, Manipulador de alimentos, Gestión del tiempo, Entrenamiento comercial, Uso eficiente del mail, Visita a la bodega Galicia Comercial, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **Ventas (Exportación):** OCM (subvenciones para la exportación a EEUU), CRM, Alemán, Uso eficiente del mail, Gestión del tiempo, M1 (habilidades directivas), Venta en mercado alemán, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

- **Finanzas y logística:** Logística de producción, Gestión del tiempo, Uso eficiente del mail, Office (Excel y Word avanzados), OCM, Visita a cartonajes Salinas, Valoración de activos vitivinícolas, Seguridad en el uso de carretillas elevadoras, Herramientas para el fomento del ahorro, la eficiencia y la gestión de nuevo negocio para bodegas, Impuestos especiales, Cierre fiscal y contable, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **Recursos humanos:** Office (Excel y Word avanzados), Uso eficiente del email, Infojobs (formación on line), Visita a Vitis Navarra, Diversidad, Gestión del tiempo, Plan de igualdad, Selección y gestión de personal, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **The Craft / New Business:** Transformación digital, Ecommerce, Cómo vender vino en el futuro inmediato, Inglés, Email marketing, Experiencia Abadía, 3º Congreso Luxonomy, Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- **Hotel:** Legionella, Elaboración de escandalo, Cata, Primeros auxilios, Revenue Management, Inglés, Redes sociales y comunicación, Fermentados, Uso eficiente del email, Ecommerce, Comunicación y atención al cliente, Estética oncológica, Travel Click, Técnico de mantenimiento eléctrico.

→ **Las horas de formación del año 2016 por categoría laboral se pueden consultar en el anexo II.**

Con el fin de identificar, desarrollar y retener el talento en la organización, logrando nuestros objetivos a corto, medio y largo plazo, se establece el procedimiento "PNT HR-03_02 Evaluación del Desempeño" a través de la consecución de los objetivos anuales pactados entre empleado y el responsable directo. Los objetivos son los siguientes:

- **Mantener una sólida estructura organizativa.**
- **Construir y mejorar competencias.**
- **Detectar necesidades futuras.**
- **Establecer políticas/sistemas globales de gestión del talento.**
- **Mejorar habilidades.**
- **Definir planes de desarrollo individuales.**
- **Trasladar los objetivos de la compañía a nivel individual.**
- **Acordar expectativas de resultados y priorizar, detallando la manera de lograr los objetivos.**
- **Dar y recibir feedback sobre la evolución de resultados.**
- **Evaluar el progreso en cuanto a la consecución de resultados.**
- **Establecer la retribución de acuerdo con el desempeño.**

Todos nuestros empleados reciben evaluaciones anuales de su desempeño, así como un plan de desarrollo profesional.



Excellence Internship Programme

Nuestro programa internacional de prácticas, Excellence Internship Programme, está dirigido a desarrollar y profesionalizar alumnos tanto del sector hotelero, como del sector bodega, en un nivel de excelencia y exclusividad.

Se trata de un programa completo a través del cual los practicantes aprenden habilidades profesionales, conocimiento técnico e investigan en un proyecto individualizado, adaptado a su perfil y con el continuo apoyo de su tutor de prácticas. Colaboramos con diferentes Escuelas y Universidades, tanto de España, como del extranjero.

En 2016, contamos con 29 alumnos, uno de los cuales forma parte de nuestra plantilla actualmente.



Nuestro comportamiento

Contamos con un Código de Conducta (aprobado por el Consejo de Administración de Abadía Retuerta S.A. el 13 de abril de 2016, y aplicable a todas las operaciones y empleados de la compañía desde el 1 de julio de 2016) cuyos cinco principios básicos son:

- **La satisfacción del cliente está en el centro de todo lo que hacemos.**
- **Tratamos a nuestros empleados de forma justa y respetuosa.**
- **Tenemos el compromiso de ofrecer un rendimiento extraordinario y sostenible y a lograrlo con integridad.**
- **Nos esforzamos por ser un socio de confianza.**
- **Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo.**

Profundizando en este código de conducta, podemos establecer que los **pilares de la Responsabilidad Social Empresarial** de Abadía Retuerta LeDomaine son los siguientes:

- **Responsabilidad ante nuestro legado:** Dirigida a custodiar y compartir el legado de historia y tradiciones, nuestra tierra, arte y cultura en el entorno de Abadía Retuerta LeDomaine con las generaciones presentes y futuras.
- **Compromiso con nuestros empleados:** Apostamos por el desarrollo personal y profesional, la motivación, implicación e iniciativa de los empleados. Creemos en la transparencia en la comunicación.
- **Cuidado del entorno:** Conscientes del enclave privilegiado de Abadía Retuerta LeDomaine, trabajamos por preservar, cuidar y proteger el entorno, los recursos naturales y la biodiversidad, así como el desarrollo social y del medio rural.
- **Excelencia:** Observación e innovación, perseverancia y atención al detalle hacen de nuestros productos y servicios una experiencia única para nuestros clientes.
- **Integridad:** Entendemos la integridad como el comportamiento ético y coherente, expresión de nuestros valores.

Asimismo, aprobamos, el 21 de octubre de 2016, con una vigencia de dos años, nuestro primer **Plan de Igualdad**. Fruto del mismo, se crea una **Comisión Paritaria para la Igualdad de Oportunidades**, que evalúa anualmente el funcionamiento del Plan; y un programa de actuación, estructurado en 9 ejes, y que actualmente cuenta con 19 acciones en curso.

Como ya hemos indicado, en relación con las compras y las subcontrataciones se cumple con el **procedimiento interno de compras**, PNT-FIN-01_01.

También disponemos de una **Política Anti soborno**, que forma parte de la política global de Novartis, revisada por última vez con fecha 1 de julio de 2016; y de una **Política de Conflicto de Intereses**, cuya última revisión es del 1 de septiembre de 2015.



Abadía Retuerta S.A. Código de conducta

Nuestros cinco principios básicos

- La satisfacción del cliente está en el centro de todo lo que hacemos
- Tratamos a nuestros empleados de forma justa y respetuosa
- Tenemos el compromiso de ofrecer un rendimiento extraordinario y sostenible y a lograrlo con integridad
- Nos esforzamos por ser un socio de confianza
- Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo



ABADÍA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

Pilares de la RSE



Responsabilidad ante nuestro legado

- Dirigida a custodiar y compartir el legado de historia y tradiciones, nuestra tierra, arte y cultura en el entorno de ARLD con las generaciones presentes y futuras.



Compromiso con nuestros empleados

- Apostamos por el desarrollo personal y profesional, la motivación, implicación e iniciativa de los empleados. Creemos en la transparencia en la comunicación.



Cuidado del entorno

- Conscientes del enclave privilegiado de ARLD, trabajamos por preservar, cuidar y proteger el entorno, los recursos naturales y la biodiversidad, así como el desarrollo social y del medio rural.



Excelencia

- Observación e innovación, perseverancia y atención al detalle hacen de nuestros productos y servicios una experiencia única para nuestros clientes.



Integridad

- Entendemos la integridad como el comportamiento ético y coherente, expresión de nuestros valores

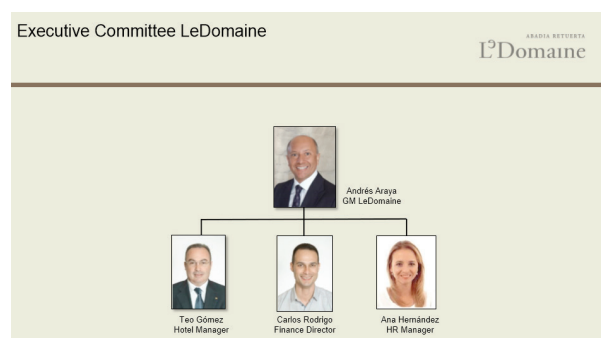
La toma de decisiones

El máximo órgano de gobierno de la organización (Reunión de Equipo Directivo, RED) está formado por los responsables de los distintos departamentos de Abadía Retuerta S.A.:

- **Enrique Valero: Director general.**
- **Carlos Rodrigo: Director financiero.**
- **Diego Canals: Director de ventas nacionales.**
- **Alejandra Pedrosa: Manager del club “The Craft” / Nuevos negocios.**
- **Marc Gibert: Director de exportación.**
- **Ana Hernández: Manager de RRHH.**
- **Ángel Anocibar: Director de bodega y viñedo.**
- **Álvaro Pérez: Director de marketing y comunicación.**

En este Comité se ponen en común todas las actividades, y se lleva a cabo la toma de decisiones estratégicas y transversales de la organización.

Estos son los organigramas principales tanto de la bodega, como del hotel²⁴:



Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados en un 68% por hombres. El rango de edad en los puestos directivos es de un 50% entre 30 y 45 años, y un 50% de más de 45 años.

El ratio de salario entre mujeres y hombres puede consultarse en el anexo III.

Además, ya en el año 2014, se formó el **Comité Operativo de RSE**, con presencia de RRHH, finanzas, comunicación y marketing, campo y bodega, laboratorio, mantenimiento y wine experiences. Este Comité se reúne,

al menos, trimestralmente para la revisión de su plan de acción, así como el análisis de cualquier riesgo u oportunidad en temas de responsabilidad social empresarial.

Para fortalecer el trabajo en temas de responsabilidad social, los miembros de este Comité RSE participamos en acciones de benchmarking con otras organizaciones con fuerte orientación hacia la sostenibilidad; en el marco de estas acciones, en el año 2016, visitamos Loewe (entre los aprendizajes más interesantes de esta visita destacamos la consulta y comentario de su memoria de sostenibilidad). Se han previsto otras actividades de intercambios para 2017.

²⁴ Enrique Valero es Director General único desde mediados de 2017.



Sobre este informe

“ El Informe de Responsabilidad Social Empresarial de 2016 de Abadía Retuerta S.A. constituye un reporte sobre el desempeño económico, ambiental y social de nuestra organización y nuestros resultados.”

Sus contenidos han sido determinados de acuerdo con los principios de participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad, en términos de alcance, cobertura y espacio temporal. Así mismo, se ha buscado en su elaboración, en cuanto a los datos presentados, precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, fiabilidad y puntualidad.

Para determinar los temas materiales se ha partido de un trabajo previo llevado a cabo por su Comité RSE

en colaboración con una empresa consultora externa, cuyas conclusiones se reflejaron en el “Informe diagnóstico RSE”.

Este informe cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2016, e incluye información relativa a la sociedad Abadía Retuerta S.A. (bodega Abadía Retuerta y hotel LeDomaine). En este año, no hubo cambios significativos en nuestra organización.

Este informe ha sido redactado tomando como referencia la Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad publicada por Global Reporting Initiative (GRI), en su versión Standards; y se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI: opción esencial. No ha sido verificado externamente, por decisión de la organización.

Nos comprometemos a hacer público nuestro Informe de Responsabilidad Social Empresarial con periodicidad anual.

Los grupos de interés se seleccionan teniendo en cuenta lo reflejado en el Código de Conducta.

| GRUPOS DE INTERÉS | CANALES DE COMUNICACIÓN | TEMAS MATERIALES |
|---|---|--|
| Clientes | Dpto. Marketing y comunicación Dpto. Bodega y viñedo Dpto. Ventas (Nacional) Dpto. Ventas (Exportación) | Salud y seguridad de los clientes Marketing y etiquetado Privacidad del cliente |
| Empleados | Dpto. Recursos humanos | Empleo Relaciones trabajador-empresa Salud y seguridad en el trabajo Formación y enseñanza Diversidad e igualdad de oportunidades No discriminación |
| Accionistas | Consejo de Administración | Desempeño económico |
| Proveedores, contratistas y empresas colaboradoras | Dpto. Marketing y comunicación Dpto. Bodega y viñedo Dpto. Finanzas y logística Dpto. Recursos humanos Dpto. The Craft / New Business | Desempeño económico Evaluación ambiental de proveedores Evaluación social de proveedores |
| Sociedad (prensa) | Dpto. Marketing y comunicación | Materiales Energía Agua Biodiversidad Emisiones Efluentes y residuos Evaluación de derechos humanos Comunidades locales |

| TEMAS MATERIALES | COBERTURA INTERNA | COBERTURA EXTERNA |
|---|-----------------------------|-------------------|
| DESEMPEÑO ECONÓMICO | | |
| 201: Desempeño económico | Abadía Retuerta / LeDomaine | Accionistas |
| DESEMPEÑO AMBIENTAL | | |
| 301: Materiales | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 302: Energía | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 303: Agua | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 304: Biodiversidad | Abadía Retuerta | Entorno |
| 305: Emisiones | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 306: Efluentes y residuos | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 308: Evaluación ambiental de proveedores | Abadía Retuerta / LeDomaine | Proveedores |
| DESEMPEÑO SOCIAL | | |
| 401: Empleo | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 402: Relaciones trabajador-empresa | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 403: Salud y seguridad en el trabajo | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 404: Formación y enseñanza | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 405: Diversidad e igualdad de oportunidades | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 406: No discriminación | Abadía Retuerta / LeDomaine | - |
| 412: Evaluación de derechos humanos | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 413: Comunidades locales | Abadía Retuerta / LeDomaine | Entorno |
| 414: Evaluación social de proveedores | Abadía Retuerta / LeDomaine | Proveedores |
| 416: Salud y seguridad de los clientes | Abadía Retuerta / LeDomaine | Clientes |
| 417: Marketing y etiquetado | Abadía Retuerta / LeDomaine | Clientes |
| 418: Privacidad del cliente | Abadía Retuerta / LeDomaine | Clientes |

Índice de contenidos GRI

| CONTENIDOS GENERALES | | |
|----------------------|--|---------------|
| Código | Tema | Página |
| 102-1 | Nombre de la organización | 28 |
| 102-2 | Actividades, marcas, productos y servicios | 4-5-7-8 |
| 102-3 | Ubicación de la sede | 33 |
| 102-4 | Ubicación de las operaciones | 33 |
| 102-5 | Propiedad y forma jurídica | 28 |
| 102-6 | Mercados servidos | 4 |
| 102-7 | Tamaño de la organización | 4-5-7-8-21-34 |
| 102-8 | Información sobre empleados y otros trabajadores | 21 |
| 102-9 | Cadena de suministro | 4-8 |
| 102-10 | Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro | 28 |
| 102-11 | Principio y enfoque de precaución | 11 |
| 102-12 | Iniciativas externas | 6-15 |
| 102-13 | Afiliación a asociaciones | 19 |
| 102-14 | Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones | 3 |
| 102-16 | Valores, principios, estándares y normas de conducta | 26 |
| 102-18 | Estructura de gobernanza | 28 |
| 102-40 | Lista de grupos de interés | 28 |
| 102-41 | Acuerdos de negociación colectiva | 21 |
| 102-42 | Identificación y selección de grupos de interés | 28 |
| 102-43 | Enfoque para la participación de los grupos de interés | 28 |
| 102-44 | Temas y preocupaciones clave mencionados | 28 |
| 102-45 | Entidades incluidas en los estados financieros consolidados | 34 |
| 102-46 | Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema | 28 |
| 102-47 | Lista de temas materiales | 28 |
| 102-48 | Re expresión de la información | 28 |
| 102-49 | Cambios en la elaboración de informes | 28 |
| 102-50 | Periodo objeto del informe | 28 |
| 102-51 | Fecha del último informe | 28 |
| 102-52 | Ciclo de elaboración de informes | 28 |
| 102-53 | Punto de contacto para preguntas sobre el informe | 33 |
| 102-54 | Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI | 28 |
| 102-55 | Índice de contenidos GRI | 30 |
| 102-56 | Verificación externa | 28 |

DESEMPEÑO ECONÓMICO

| Código | Tema | Página |
|--------|--|---------------------|
| 103 | Enfoque de gestión 201 | 3-26-27-28-29-33-34 |
| 201-1 | Valor económico directo generado y distribuido | 34 |
| 201-2 | Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático | 11 |
| 201-4 | Asistencia financiera recibida por el gobierno | 4-7-34 |

El desempeño económico de la organización puede consultarse en el anexo I.

DESEMPEÑO AMBIENTAL

| Código | Tema | Página |
|--------|---|---------------------|
| 103 | Enfoque de gestión 301 | 3-5-6-8-11-26-27-28 |
| 301-1 | Materiales utilizados por peso o volumen | 5-8 |
| 103 | Enfoque de gestión 302 | 3-11-12-13-26-27-28 |
| 302-1 | Consumo energético dentro de la organización | 12 |
| 302-3 | Intensidad energética | 13 |
| 302-4 | Reducción del consumo energético | 13 |
| 103 | Enfoque de gestión 303 | 3-11-13-26-27-28 |
| 303-1 | Extracción de agua por fuente | 13 |
| 103 | Enfoque de gestión 304 | 3 |
| 304-1 | Centros de operaciones propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas | 15 |
| 304-2 | Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad | 15 |
| 304-3 | Hábitats protegidos o restaurados | 5-16 |
| 103 | Enfoque de gestión 305 | 11-12-26-27-28 |
| 305-1 | Emisiones directas de GEI (alcance 1) | 12 |
| 305-2 | Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2) | 12 |
| 305-4 | Intensidad de las emisiones de GEI | 12 |
| 103 | Enfoque de gestión 306 | 11-17-26-27-28 |
| 306-1 | Vertido de aguas en función de su calidad y destino | 14 |
| 306-2 | Residuos por tipo y método de eliminación | 17 |
| 103 | Enfoque de gestión 308 | 6-26-27-28 |
| 308-1 | Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales | 6 |

| DESEMPEÑO SOCIAL | | |
|-------------------------|---|---|
| Código | Tema | Página |
| 103 | Enfoque de gestión 401 | 21-26-27-28 |
| 401-1 | Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal | 21 |
| 103 | Enfoque de gestión 402 | 21-23-26-27-28 |
| 402-1 | Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales | 23 |
| 103 | Enfoque de gestión 403 | 21-23-26-27-28 |
| 403-2 | Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional | 23 |
| 103 | Enfoque de gestión 404 | 21-24-25-26-27-28-35 |
| 404-1 | Media de horas de formación al año por empleado | 24 |
| 404-3 | Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional | 25 |
| 103 | Enfoque de gestión 405 | 21-26-27-28-35 |
| 405-1 | Diversidad en órganos de gobierno y empleados | 21-27 |
| 405-2 | Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres | 35 |
| 103 | Enfoque de gestión 406 | 23-26-27-28 |
| 406-1 | Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas | 23 |
| 103 | Enfoque de gestión 412 | 20-26-27-28 |
| 412-1 | Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos | El cumplimiento de la legislación española garantiza el correcto desempeño respecto a este tema 20 |
| 103 | Enfoque de gestión 413 | 19-26-27-28 |
| 413-1 | Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo | 19 |
| 103 | Enfoque de gestión 414 | 6-26-27-28 |
| 414-1 | Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales | 6-8 |
| 103 | Enfoque de gestión 416 | 6-26-27-28 |
| 416-1 | Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios | 6-8 |
| 416-2 | Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios | 6 |
| 103 | Enfoque de gestión 417 | 6-26-27-28 |
| 417-2 | Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios | 6 |
| 417-3 | Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing | 6 |
| 103 | Enfoque de gestión 418 | 8-26-27-28 |
| 418-1 | Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente | 8 |

Contacto

ABADÍA RETUERTA S.A.

Carretera Nacional 122, km 332,5
47340 - Sardón de Duero - Valladolid (España)

www.abadia-retuerta.com

→ info@abadia-retuerta.es

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

Ana Hernández Sancho

HR Manager

→ rsc@abadia-retuerta.es

Anexo I: Desempeño económico

| DATOS ECONÓMICOS ²⁵ | 2016 |
|--|---------------------|
| VALOR ECONÓMICO GENERADO (€) | 10.163.920 € |
| Ingresos (€) | 10.163.920 € |
| VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€) | 12.186.992 € |
| Gastos operativos (€) | 7.270.181 € |
| Salarios y beneficios de empleados (€) | 5.499.882 € |
| Pagos proveedores de capital (€) | 76.615 € |
| Impuestos (€) | 671.942 € |
| Recursos destinados a la comunidad (€) | 12.256 € |
| VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€) | 2.023.072 € |

Las subvenciones recibidas por Abadía Retuerta S.A. durante 2016 han sido las siguientes:

- **Ayudas a la exportación: 131.736 €**
- **PAC: 31.740 €**
- **Primas compensatorias forestales: 7.952 €**
- **Otras subvenciones agrícolas: 23.526 €**

Anualmente se lleva a cabo una auditoría de cuentas por parte de una empresa externa independiente (PWC).

²⁵ Estados financieros de Abadía Retuerta S.A., que incluyen la bodega y el hotel.

Anexo II: Horas de formación

| HORAS DE FORMACIÓN 2016 | | | |
|--------------------------------|--------------------|---------------------------|---------------------|
| | Nº de horas | Nº de trabajadores | h/trabajador |
| Auxiliar administrativo | 64 | 2 | 32,00 |
| Ayudante de camarero | 14 | 2 | 7,00 |
| Ayudante de cocina | 32 | 1 | 32,00 |
| Becario | 264 | 27 | 9,78 |
| Camarero | 16 | 8 | 2,00 |
| Cocinero | 16 | 9 | 1,78 |
| Comercial | 64 | 3 | 21,33 |
| Comercial exportación | 71 | 1 | 71,00 |
| Comercial junior | 36 | 1 | 36,00 |
| Coordinador de ventas | 186 | 2 | 93,00 |
| Directivo | 251 | 8 | 31,38 |
| Especialista de servicio | 84 | 4 | 21,00 |
| Jefe de contabilidad | 29,5 | 1 | 29,50 |
| Jefe de partida | 4 | 3 | 1,33 |
| Limpieza | 8 | 2 | 4,00 |
| Manager | 335,5 | 12 | 27,96 |
| Oficial de primera | 139 | 3 | 46,33 |
| Oficial de segunda | 226 | 2 | 113,00 |
| Operario de producción | 24 | 6 | 4,00 |
| Peón | 19 | 2 | 9,50 |
| Peón especialista | 24 | 1 | 24,00 |
| Recepcionista | 116 | 7 | 16,57 |
| Relaciones públicas | 98 | 2 | 49,00 |
| Sous chef | 8 | 1 | 8,00 |
| Supervisor | 200 | 5 | 40,00 |
| Técnico de mantenimiento | 573 | 3 | 191,00 |
| Técnico de laboratorio | 56 | 1 | 56,00 |
| Telefonista | 64 | 2 | 32,00 |
| Titulado medio | 27 | 1 | 27,00 |
| Total | 3.155 | 113 | 27,92 |
| Mujeres | 1.283,5 | 51 | 25,17 |
| Hombres | 1.871,5 | 62 | 30,19 |

Anexo III: Ratio de salario entre mujeres y hombres

| Centro | Categoría | Nº de mujeres | Nº de hombres | Ratio mujeres/hombres Salario base ^{26 27} | Ratio mujeres/hombres Remuneración total |
|------------------------|-------------------------|---------------|---------------|--|---|
| Campo | Oficial 2ª tractorista | 0 | 4 | 0 | 0 |
| | Oficial 2ª agrícola | 4 | 5 | 100 | 99,03 |
| Bodega | Tit. Superior | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Tit. Medio | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Peón especialista | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Peón | 0 | 4 | 0 | 0 |
| | Oficial 2ª Admvo. | 3 | 0 | 0 | 0 |
| | Oficial 1ª Admvo. | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Oficial 1ª | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Limpieza | 2 | 0 | 0 | 0 |
| | Jefe de ventas | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Jefe de personal | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Jefe de 1ª | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Inspector de ventas | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Encargado laboratorio | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Encargado | 0 | 3 | 0 | 0 |
| | Director financiero | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Delegado ventas junior | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Coordinador ventas | 0 | 3 | 0 | 0 |
| Capataz de bodega | 0 | 2 | 0 | 0 | |
| Aux. Admvo. | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| Hotel | 2º Encargado Serv. Téc. | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 2º Jefe de cocina | 1 | 1 | 100 | 101,57 |
| | 2º Jefe de recepción | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Aux. Servicio | 1,50 | 2,84 | 100 | 97,14 |
| | Ayte. Cocinero/a | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Ayte. Camarero/a | 3 | 4,59 | 100 | 90,74 |
| | Camarero/a pisos | 3,02 | 3,02 | 0 | 0 |
| | Camarero/a | 0,84 | 2 | 100 | 98,83 |
| | Cocinero/a | 3,84 | 4,51 | 100 | 105,46 |
| | Comercial | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Gerente hotel | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Encargado Serv. Téc. | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Especialista Servicio | 3,84 | 0 | 0 | 0 |
| | Gobernante/a | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Jefe de cocina | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Jefe de partida | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Jefe de recepción | 1 | 1 | 100 | 77,74 |
| | Jefe de sala | 0 | 2 | 0 | 0 |
| | Limpiador/a | 2 | 1 | 100 | 106,72 |
| | Oficial Mto. | 0 | 2 | 0 | 0 |
| Recepcionista | 4,67 | 2,67 | 100 | 102,18 | |
| Resp. Servicio | 1 | 0 | 0 | 0 | |
| RR.PP. | 2 | 1 | 100 | 127,98 | |
| Supervisor/a | 3 | 1,81 | 92,94 | 94,25 | |
| Telefonista | 1 | 0 | 0 | 0 | |
| Oficinas Madrid | Director | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Comercial-RR.PP. | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Comercial | 1,91 | 2 | 100 | 60,66 |
| | Director Dpto. | 1 | 2 | 100 | 79,26 |
| | Jefe de ventas | 0 | 2 | 0 | 0 |
| Resp. Comercial | 0 | 1 | 0 | 0 | |

²⁶ Se ha realizado la media de las retribuciones para establecer la ratio de mujeres frente a hombres, todo ello por categorías, tanto en base, como en remuneración total.

²⁷ El ratio realizado de salarios mujeres frente a hombres es una relación entre los salarios brutos medios de mujeres y hombres, durante el mismo periodo de tiempo, diferenciado por centros y categorías. Significando 100 que no existe desigualdad y 0 que todos los valores recogidos pertenecen a hombres o mujeres, no hay posibilidad de comparación. Valores más inferiores a 100 indica que la posición de las mujeres es desfavorable y si es superior a 100 indica que lo es la posición de los hombres. Estas variaciones en el baremo afectan por igual tanto a hombres como a mujeres, ya que estas diferencias se basan principalmente en los pluses de antigüedad y no en el sexo de cada empleado.

Abadía Retuerta, S.A.
47340 Sardón de Duero Valladolid/España
T +34 983 680 314 info@abadia-retuerta.com
abadia-retuerta.com

