

Moncho's Group

Responsabilidad social corporativa 2026





Responsabilidad Social Corporativa

Inspirar a las
personas a través
de espacios
innovadores
y sostenibles.

Visión de RSC

Ser un referente en la industria de restaurantes y catering en España, reconocido por nuestro compromiso con la sostenibilidad, la comunidad y el bienestar de nuestros colaboradores y clientes.

Implementar la política de sostenibilidad en nuestras operaciones diarias, como parte esencial en nuestro compromiso con un impacto positivo a nivel social, medioambiental y económico.

compromiso con la sostenibilidad, la comunidad y el bienestar de nuestros colaboradores y clientes.

Agua

El agua es un recurso natural esencial para la vida humana. Aunque es renovable, su disponibilidad es limitada. Por lo tanto, es fundamental tomar conciencia de su carácter limitado y la necesidad de cuidarlo para preservarlo.

Incorporando una serie de cambios orientados hacia el uso sostenible del agua en todas las áreas de producción y de uso, a continuación, detallamos una serie de buenas prácticas:

Uso Responsable

- Asegura el correcto funcionamiento de los grifos y cañerías
- Inspecciona regularmente las instalaciones de fontanería para detectar y reparar cualquier fuga de agua. Incluso las fugas pequeñas pueden generar un desperdicio significativo de agua con el tiempo.

Utiliza lavavajillas eficientes: Emplea lavavajillas de alta eficiencia que utilicen la menor cantidad de agua necesaria para limpiar adecuadamente los platos y utensilios.

- Asegúrate de llenar completamente la máquina antes de ejecutar un ciclo.

Mantenimiento preventivo de equipos: Realiza un mantenimiento regular de tus equipos de cocina, como grifos, lavavajillas y sistemas de fontanería, para prevenir fugas y garantizar un funcionamiento eficiente.

Gestión de hielo: Asegúrate de que la producción y almacenamiento de hielo sean eficientes y sin fugas de agua. Verifica y repara regularmente las máquinas de hielo para prevenir pérdidas de agua.

Grifos y Pulsadores

- Instalación de grifos con temporizador en los baños públicos y de personal
- Instalar reductores de caudal y reducir la presión de agua de los grifos

Instalación de sistemas de doble pulsador o de descarga parcial para la cisterna del inodoro.

Evitar contaminación

- No verter aceites o aguas contaminadas con aceites o grasas al desagüe, usar el sistema de gestión de aceite usados establecido.
- Emplear productos de limpieza biodegradables homologados por la empresa, según el plan de Limpieza e Higiene.
- La señalización en áreas de uso del cliente y de uso interno es una herramienta efectiva para sensibilizar a las personas sobre la importancia de un uso responsable de los recursos naturales en tu restaurante o servicio de catering. Aquí tienes algunas ideas para la señalización:

Energía

La eficiencia energética es un aspecto crítico en la gestión de restaurantes, bares y cafeterías, ya que la cocina suele ser el punto de mayor consumo energético.

Para abordar este desafío y reducir el impacto ambiental, así como los costos operativos, aquí te presento algunas medidas recomendadas:

De carácter general

Existen dos áreas de control para el ahorro energético y el ahorro, se puede abordar desde un punto de vista económico para mejorar los márgenes de la empresa a través de un mayor control de las tarifas, conceptos contratados, etc.

Buenas Prácticas

Desde el mismo establecimiento se juega un papel fundamental a través del ahorro, fomentando las buenas prácticas de consumo y sobre todo mejorando la eficiencia energética de la maquinaria y su mantenimiento.

Calculadoras energéticas

Existen calculadoras energéticas online para obtener un diagnóstico gratuito y personalizado de su establecimiento.

Revisar periódicamente los equipos

y cambiarlos cuando se considere que no son eficientes energéticamente.

Eficiencia energética

Incorporar el criterio de la eficiencia energética al seleccionar equipos eléctricos, de climatización o frigoríficos.

Mantenimiento de los equipos

Realizar el mantenimiento preventivo de los equipos para optimizar el consumo, reponer las gomas y revisar las puertas de las cámaras y congeladores para evitar fugas de frío.

Desenchufar las maquinas

Desenchufar las maquinas que no son necesarias por la noche.

En los sistemas de iluminación

Existen dos áreas de control para el ahorro energético y el ahorro, se puede abordar desde un punto de vista económico para mejorar los márgenes de la empresa a través de un mayor control de las tarifas, conceptos contratados, etc.



Luz Natural

Aprovechar la luz natural, e instalar temporizadores para el encendido de luces exteriores en las horas estrictamente necesarias y adaptándose a la duración del día para retrasar o adelantar la hora de encendido.

LED

Uso exclusivo de iluminación LED en todas las áreas del establecimiento.

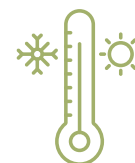
Iluminar espacios

Iluminar los espacios necesarios en función de los horarios de apertura y de las tareas a desempeñar en horas previas o posteriores a la apertura al público.

Reguladores de intensidad

Instalar reguladores de intensidad e interruptores de presencia en baños y todas las áreas de uso poco frecuente.

En los sistemas de climatización



Inspecciones

Realizar inspecciones periódicas de los equipos de climatización para detectar fugas, verificar el correcto funcionamiento y garantizar su eficiencia.

Termostatos

Revisar el buen funcionamiento de los termostatos.

Sustituir los equipos

Sustituir los equipos de climatización obsoletos o de baja eficiencia por modelos con certificación energética A o superior, priorizando los que usen refrigerantes de bajo impacto ambiental.

Desconectar equipos

Desconectar los equipos en las zonas en desuso o cuando no sean necesarios.

Mejorar eficiencia

Programar los equipos de climatización para que se activen únicamente en los horarios de apertura y servicio, evitando el funcionamiento en horarios sin actividad.

Aislamiento

Reforzar el aislamiento de puertas y ventanas; instalar cortinas de aire en las puertas de acceso de esta manera se minimiza el intercambio de temperaturas entre el exterior y el interior.

Temperaturas

Establecer temperaturas de referencia por zona: no inferior a 21°C en invierno ni superior a 26°C en verano en zonas de clientes, conforme a la normativa de eficiencia energética vigente.

Sistemas de protección solar

Instalar sistemas de protección solar regulables en las fachadas expuestas a largas horas de sol permite reducir el consumo en refrigeración y calefacción al evitar la radiación directa.

En las cocinas

En el diseño de las instalaciones de cada uno de nuestros establecimientos, tenemos en cuenta situar los elementos de refrigeración y congelación alejados de las fuentes de calor, situar los motores con una ventilación óptima y mantener los termostatos en perfecto estado de conservación son elementos esenciales para un buen funcionamiento, también es importante:



Llevar un buen plan de mantenimiento preventivo de los elementos frigoríficos y de congelación que tenga en cuenta la totalidad del circuito de frío, prestar especial atención a toda posible fuga del líquido refrigerante.

Mantenimiento de las gomas de cierre de las puertas y siempre que se pueda, la instalación de cortinas de láminas en las puertas de cámaras y congeladores.

Instalación de controles inteligentes de ventilación y de extracción, para evitar el uso cuando no sea necesario.

Aislar adecuadamente las fuentes de calor como hornos y parrillas y sus conductos.

Usar los hornos a pleno rendimiento y potenciar inteligente de la maquinaria en la fase de preparación; unificar las preparaciones u ordenar de forma que se optimice el uso de hornos, planchas y fuegos.

Mantener los hornos, fuegos y planchas limpios para evitar que se impida la transmisión correcta del calor.

Energías renovables

Nuestro objetivo, además de reducir y optimizar el consumo energético, también es implementar las soluciones energéticas que disminuyan las emisiones de CO2.

Estrategias de implementación:



Instalación de paneles solares

en las instalaciones del Catering en San Boi de Llobregat, las placas están actualmente al 100% de producción, el centro produce actualmente el 75% de la energía que consume.



Proveedores de energía verde

En el caso de los restaurantes: Priorizar acuerdos con proveedores de energía que suministren electricidad proveniente de fuentes renovables.

Políticas de movilidad y reducción de la huella de carbono

Las emisiones más significativas de gases de efecto invernadero provienen principalmente del transporte. En el caso específico de España, el sector del transporte es responsable del 25% del total de emisiones, siendo el transporte por carretera el mayor contribuyente con un 95% de estas emisiones. Debido a esto, las estrategias de movilidad adoptadas por las empresas son cruciales para minimizar la huella de carbono.

Como empresa de Catering uno de los factores que más contribuye al aumento de la emisión es el transporte tanto de mercancías como de personas:

Transporte de mercancías y movilidad

En 2022 la empresa ha realizado una reestructuración de la política de compras para reducir el número de pedidos y también se han reestructurado el sistema de entrega de los pedidos a clientes, como resultado hemos reducido a la mitad los viajes de nuestra flota de camiones.

- Reducir el número de pedidos/entregas
- Alquiler de vehículos que usen energías renovables siempre que sea posible
- Priorizar el uso de transporte público para desplazamientos del equipo
- Premiar el uso de vehículos compartidos en caso de destinos de complejo acceso con transporte público.
- Mejorar la formación y la concienciación de los responsables de pedidos para que optimicen el sistema de reaprovisionamiento en cada local y reducir el número de entregas.
- A partir de 2024 los choferes recibirán además un curso de formación en conducción eficiente.
- Reducir los viajes y desplazamientos comerciales, en su lugar se realizarán videoconferencias.
- En desplazamientos largos, y siempre que sea posible se le dará prioridad al uso de ferrocarril o barco en lugar de carretera o avión.

La empresa pone a disposición del equipo de Catering un transporte colectivo para acudir a los eventos y así evitar el sobreuso de vehículos personales, también se incentiva el uso de vehículos compartidos en caso de que no existan medios de transporte público para alcanzar el destino.

Compromisos a Largo Plazo

- La empresa está en fase de implementación de mayores medidas para la descarbonización y alcanzar la neutralidad de carbono en un plazo definido, incluyendo la compensación de nuestras emisiones a través de proyectos de energía renovable y reforestación.
- Monitoreo y Reporte. Cada final de año la empresa publicará los avances que muestren nuestros progresos en la implementación de energías renovables y la eficiencia energética alcanzada.

Bienestar animal

Parte de nuestra actividad empresarial también abarca el sector de ganadería, nuestro ADN ganadero es 100% comprometido con el Bienestar animal tanto en nuestras propias ganaderías como en los controles que implementamos con nuestros proveedores certificados de productos cárnicos:

Nuestra política ganadera propia

La empresa se dedica a la crianza de vacuno de la Raza Rubia Gallega, las instalaciones están orientadas a la crianza natural, nuestro ganado se cría en total libertad con pastos naturales y una alimentación libre de aditivos o piensos químicos.

Las medidas aplicadas para garantizar el Bienestar de nuestro ganado son:

- Agua fresca a su alcance en todas las instalaciones interiores y exteriores.
- Comida en abundancia disponible y a su alcance en todo momento.
- Comederos en buen estado, limpios y sin agentes contaminantes.
- Libertad de movimiento: acceso a prados desde el establo abierto.
- Control del estrés térmico: Proteger los establos de las corrientes fuertes, ubicar el ganado en prados con espacios naturales de cobijo, (arboledas etc)
- Alimentación variada entre pastos frescos, y silos secos o fermentados de buena calidad.
- Establos con buena ventilación y cómodos para los animales.
- Espacio de descanso limpio y seco.
- Cepillos eléctricos en los establos para que las vacas puedan rascarse
- Uso de bloque mineral que incluye aceites esenciales de origen natural y que al ser lamido por el ganado lo protege contra la infestación tanto de parásitos externos
- Vigilancia de la salud, el ganado está controlado por un equipo de veterinarios y se llevan los registros legales de cualquier tratamiento administrado.
- La empresa recibe inspecciones periódicas de la administración para comprobar el cumplimiento de todas las normas vigentes.

Transporte del Ganado:

El estrés por movimiento del ganado es otro de los factores a controlar, implantamos un sistema de premio con golosinas de pienso natural cada vez que el operador visita las vacas al prado de forma que relacionan el desplazamiento con una compensación positiva y acuden libremente a las guías de transporte.

Los operarios reciben formación para el manejo del ganado, se transportan de forma segura en camiones especialmente preparados para esta finalidad.

Sacrificio humanizado

La empresa sólo colabora con mataderos homologados que aplican la normativa vigente de bienestar animal y sacrificio humanizado.

Se siguen los protocolos establecidos para el sacrificio de ganado enfermo o muerto con empresas homologadas para su retirada.

Bienestar animal y nuestra política de Compras

Dentro de nuestra política de compras y relaciones con proveedores, el proceso de selección del proveedor pasa por la aportación de certificados de que la empresa cumple con todos los requisitos relacionados con esta materia.

Compra y consumo de productos y materias primas

La sostenibilidad implementada también en la política de compras y aprovisionamiento, como parte esencial en el dinamismo de la economía local y también como parte incisiva en la generación de emisión de CO₂, fomentamos el consumo de materias primas compradas a proveedores locales.

Medidas adoptadas:

Productos frescos

Priorizar los productos frescos de temporada y de agricultura local y tradicional.

Origen homologado

Fomentar la compra de productos de origen homologado o denominaciones de origen controladas.

Circular de aprovisionamiento

Implantar una política circular de aprovisionamiento y optimización de la preparación de materias primas para evitar las mermas, alargar el ciclo de vida del producto o comprar contra consumo.

rotación del Stock

Aumentar la rotación del Stock y mantener un control diario sobre las existencias y las caducidades.

Revisar los consumos

Revisar los consumos y las ventas para rediseñar la carta y evitar las referencias que no son interesantes por su poca rotación.

Buenas práctica

Aplicar las normas de buenas prácticas para transportar, manipular y almacenar todos los productos con controles de los embalajes y al mantenimiento de la cadena de refrigeración o congelación.

Correctamente los escandallos

Aplicar correctamente los escandallos y usar los medidores para evitar el uso inadecuado de los ingredientes.

Embalajes biodegradables

Utilizar embalajes biodegradables o reciclables.

Separación residuos

Aplicar la separación en origen de los residuos.

Reciclar aveite

Reciclar el aceite usado y mantener el control de trazabilidad

No verter aceites

No verter aceites usados o aguas contaminadas por aceites o grasas por los desagües.

Impacto acústico

En Moncho's Group estamos comprometidos con nuestra comunidad y nuestro vecindario, controlar el impacto acústico que nuestra actividad pueda ocasionar es vital para una buena convivencia y el bienestar de nuestros clientes y colaboradores.

Medidas aplicadas:

- Realizar controles periódicos de los niveles de ruido en las diferentes zonas del establecimiento.
- Controlar los accesos y salidas para evitar aglomeraciones y que se respete el descanso de nuestros vecinos.
- Durante las maniobras de cierre del local, evitar arrastrar el mobiliario y los carros.
- Controlar el ruido que generan los aparatos eléctricos como los aparatos de aire o los extractores, apagar cuando no sea necesario el uso.
- Conectar los aparatos de música a limitadores de sonido homologados en los establecimientos que dispongan de Licencia para actuaciones musicales.
- En cocina mantener un volumen bajo en general de conversaciones para poder escuchar los pedidos y evitar gritos.
- Cumplir con los horarios municipales de terraza para no alterar la calidad del sueño de los residentes.
- Evitar los golpes con platos, vajilla en general y cubiertos al manejarlos y colocarlos.
- La carga y descarga de alimentos debe hacerse de forma segura, evitando todo ruido innecesario y cumpliendo con los horarios establecidos.
- El Grupo mantiene su compromiso de mantener los niveles de exposición al ruido a un nivel máximo de 85 dB como recomienda la OMS.

Emisiones y gestión de residuos

La gestión de emisiones de carbono y la gestión adecuada de residuos son aspectos cruciales para reducir la huella ambiental en el sector de la restauración.



Selección de proveedores sostenibles

Priorizamos la compra de ingredientes y productos alimenticios de proveedores que sigan prácticas sostenibles y reduzcan las emisiones de CO₂ en la producción y transporte de mercancías. Siempre que sea posible, priorizamos la compra de productos frescos de temporada de agricultura local.



Menús conscientes del medio ambiente

El diseño de la oferta tiene en cuenta los productos frescos de temporada y las fichas de elaboración detallan las medidas para garantizar un aprovechamiento óptimo de las materias primas, la preparación es una fase decisiva en el control del consumo, manipular de forma correcta los alimentos, optimizar los procesos y planificar para un uso responsable.



Control de emisiones en la cocina

Gestión eficaz de la energía, disponer de todos los ingredientes y de sus preparaciones antes de cocinar, utilizar los hornos a su mayor capacidad.



Gestión de residuos

Establece un programa de gestión de residuos que siga la regla de las 3R: reducir, reutilizar y reciclar. Fomenta la reducción de residuos mediante la planificación adecuada de las compras y la reducción de envases innecesarios.



Compostaje de residuos orgánicos

Hemos incorporado un sistema de compostaje para reciclar nuestros residuos orgánicos, incluyendo restos de alimentos y desechos de cocina. Este proceso nos permite convertir estos residuos en valiosos nutrientes para el suelo, al tiempo que reducimos significativamente la cantidad de desechos que enviamos a los vertederos.



Reciclaje de envases y materiales

Existe un plan de gestión de residuos con separación en origen y uso de contenedores de diferentes colores para cada tipo de residuo.

Existe un plan de reciclaje de las capsulas de café con control de trazabilidad, la empresa está trabajando con sus proveedores para implementar capsulas biodegradables.

Programas de formación y concienciación

El Grupo mantiene un canal interno de formación continua con todos sus colaboradores, además de las formaciones que el departamento de calidad imparte dentro del Plan de formación.

Control de mermas

Se realizan controles aleatorios de las mermas reales Vs mermas teóricas para localizar posibles desviaciones, cada caso es estudiado para implantar las medidas correctoras a nivel de formación o de procedimientos.

Emisiones

El departamento de I+D está trabajando en el uso de eco calculadoras para poder presentar informes de las emisiones reales que supone la compra al conjunto de colaboradores, para fomentar la sensibilización y mejora de resultados cada año.

Plan APPCC

La mayoría de las medidas de responsabilidad medioambiental, están incorporadas dentro de nuestro plan APPCC, con registros constantes de todos los aspectos relevantes.



Responsabilidad Social

Ninguno de
nosotros es
tan bueno
como todos
nosotros juntos.

Igualdad y diversidad

En Moncho's, creemos en la igualdad de oportunidades para todos, sin importar género, raza o religión.

Nuestra comunidad multicultural, con más de 20 nacionalidades, nos enriquece cada día, promoviendo la diversidad y la inclusión. Valoramos y respetamos a cada individuo, fomentando un ambiente de trabajo armonioso y productivo. Estamos comprometidos con un mundo más inclusivo y equitativo.



Salud y seguridad en el trabajo

Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables para todos los empleados.

Ofrecer capacitación continua en seguridad y salud ocupacional.

Implementar auditorías para mejorar el lugar de trabajo, vigilar la aplicación de las consignas de seguridad y uso debido de las Epis.

Desarrollo de la comunidad

Incorporamos a personas con necesidades especiales a puestos especialmente adaptados para ello, colaboramos con organizaciones sociales para ayudar en la inclusión laboral de personas en riesgo de exclusión social.

Cada establecimiento está arraigado a su comunidad más cercana, su vecindario y es parte activa en su desarrollo económico y social.

Código ético

En nuestro código ético recogemos los aspectos más importantes que regirán nuestra conducta como grupo y las relaciones que tenemos con nuestros colaboradores internos y externos.

A nivel interno, está reforzado con el reglamento interno y el diseño de puestos de trabajo para ofrecer al colaborador una visión clara de lo que se espera de él y de lo que él mismo pueda esperar de su empresa.

Adicionalmente a todo esto, está implementado el Canal de denuncia, que de forma independiente, parcial y totalmente anónima, gestiona cualquier denuncia recibida por parte de clientes, proveedores o colaboradores.

Enlaces de interés



**Código ético
Moncho's Group**



**Canal
denuncia**



**Informe
anual de RSC**

Divulgación

El presente documento podrá ser modificado, la versión más reciente está disponible en www.grupomonchos.com

La empresa divulga los contenidos de su política social corporativa y sus políticas de sostenibilidad, ética y buenas prácticas tanto internamente a través de cursos de formación, Intranet del grupo, como también publicando los contenidos en su web corporativa.

Para más información no dude en visitar nuestras Webs

Moncho's

TRAVESSERA DE GRÀCIA · 44· 46
08021 BARCELONA
(+34) 93 414 66 22
info@monchos.es
monchos.com

