

≡



ABADIA RETUERTA

>

INFORME DE SOSTENIBILIDAD ESG
2023



ABADIA RETUERTA



Abadía Retuerta es más que un hotel y una bodega.
Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad,
conserva y amplía un legado de más de 9 siglos.

En este compromiso por compartir con las generaciones presentes y preservar
una herencia para las futuras, apostamos por continuar añadiendo capas de valor
a nuestra historia con la creatividad propia del siglo XXI.

Somos más que un hotel y una bodega; somos también gastronomía,
bienestar y bienestar, sostenibilidad, arte y cultura.



PARA UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE ESTE INFORME
SE ACONSEJA QUE UTILICE SU DISPOSITIVO SMARTPHONE O TABLET
EN FORMATO HORIZONTAL



ODS. ¿Cómo contribuimos?



Fin de la pobreza

- Acciones solidarias
- Vendimia Solidaria
- Donación corchos
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local



Hambre cero

- Prácticas agrícolas sostenibles
- Mantenimiento de la diversidad genética de semillas



Salud y bienestar

- Precios especiales en seguro médico privado y pruebas específicas
- Adheridos a Wine in moderation



Educación de calidad

- Elaboración de plan de formación anual
- Academia del Terruño
- Excellence Internship Programme



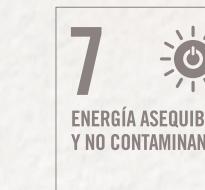
Igualdad de género

- Certificación efr (desarrollo en medidas de igualdad y conciliación de la vida personal, familiar y profesional)
- Distintivo óptima Castilla y León
- Distribución paritaria de nuestra plantilla



Agua limpia y saneamiento

- Gestión y control periódica del agua
- Riego por goteo para nuestro viñedo y huerto orgánico
- Agricultura regenerativa en nuestro huerto orgánico respetando así los ciclos naturales del agua
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030
- Regeneración del 100% del agua del hotel para riego



Energía asequible y no contaminante

- Controles periódicos del control energético
- Utilización de paneles fotovoltaicos para la generación de energía en la bodega
- Paneles solares para precalentar el agua caliente sanitaria en el hotel
- Utilización de sistema freecooling
- Utilización de geotermia
- Proyecto de nueva instalación fotovoltaica para lograr autoconsumo del 45% en bodega y hotel
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030



Trabajo decente y crecimiento económico

- Certificación efr (promoción de beneficios que mejoren las condiciones laborales de los colaboradores)
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local
- Contratos laborables estables
- Promoción del turismo sostenible
- Certificación Green Globe, que nos avala como destino sostenible
- Certificación SWfCP
- Certificación IWCA
- Gestión del talento y formación continua


OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Industria, innovación e infrestructuras

- Investigaciones como base de mejora
- Control del alumbrado exterior 100% eficiente
- Controles dentro de la bodega para un consumo eficiente en las instalaciones
- Modernización de la infraestructura, tecnología limpia


Reducción de las desigualdades

- Proyecto Vendimia Solidaria
- Colaboración con entidades sociales en donaciones y patrocinios


Ciudades y Comunidades sostenibles

- Proyecto Arte
- Realización de acuerdo con el Museo Patio Herreriano como potenciador del arte
- Protección del patrimonio cultural: Cuidado continuo de nuestra Abadía, edificio histórico del s. XII
- Protección del patrimonio natural: LIC
- Creación del nuevo jardín de los monjes


Producción y consumos responsables

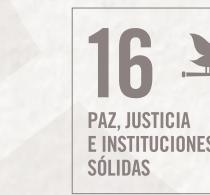
- Certificación como viñedo ecológico
- Uso eficiente de los recursos naturales
- Plastic Free
- Gestión de residuos: Prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos
- Identificación nuestro mapa de productores
- Elección de proveedores acorde a nuestros valores
- Estudio de la cadena de valor
- Adopción de prácticas sostenibles en la empresa


Acción por el clima

- Elaboración de Winemaker's Collection
- Obtención del sello del MITECO sobre la huella de carbono, con la categoría de 'reduzco, calculo y compenso'
- Investigación sobre los efectos del cambio climático en la producción de vino
- Obtenciones de certificaciones ambientales como: ISO 14001, SWfCP y IWCA


Vida y ecosistemas terrestres

- Plan de Ordenación Cinegética
- Ampliación de nuestro huerto orgánico
- Plan de gestión forestal de la finca


Paz, justicia e instituciones sólidas

- Código de conducta
- Política antisoborno
- Elaboración Informes de Sostenibilidad bajo índices GRI Standards
- Análisis de la materialidad


Alianzas para cubrir objetivos

- Participación con asociaciones y fundaciones
- Presencia en la comunidad local
- Fomento de alianzas público-privadas.

Contenidos

C1

> Qué hay detrás de Abadía Retuerta

Cómo contribuimos a los ODS

04

Entrevista con el Director General

07

- > 1.1 A QUÉ NOS DEDICAMOS 12
- > 1.2 CÓMO LO HACEMOS 19

C2

> Compromiso con el Territorio

- > 2.1 RESPETAMOS NUESTRO ENTORNO NATURAL 26
- > 2.2 PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD 28
- > 2.3 UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE 29
- > 2.4 NUESTRA GESTIÓN DE RESIDUOS 31
- > 2.5 TRABAJAMOS POR LA CALIDAD DEL AIRE 33
- > 2.6 GESTIÓN DE LA ENERGÍA 35
- > 2.7 CUIDAMOS NUESTROS RECURSOS HÍDRICOS 36

C3

> Compromiso Social

- > 3.1 CUIDAMOS DE NUESTRO EQUIPO 38
- > 3.2 GESTIONAMOS DE FORMA SOSTENIBLE NUESTRA CADENA DE VALOR 49
- > 3.3 COLABORAMOS CON LA MEJORA DE LA SOCIEDAD 51

C4

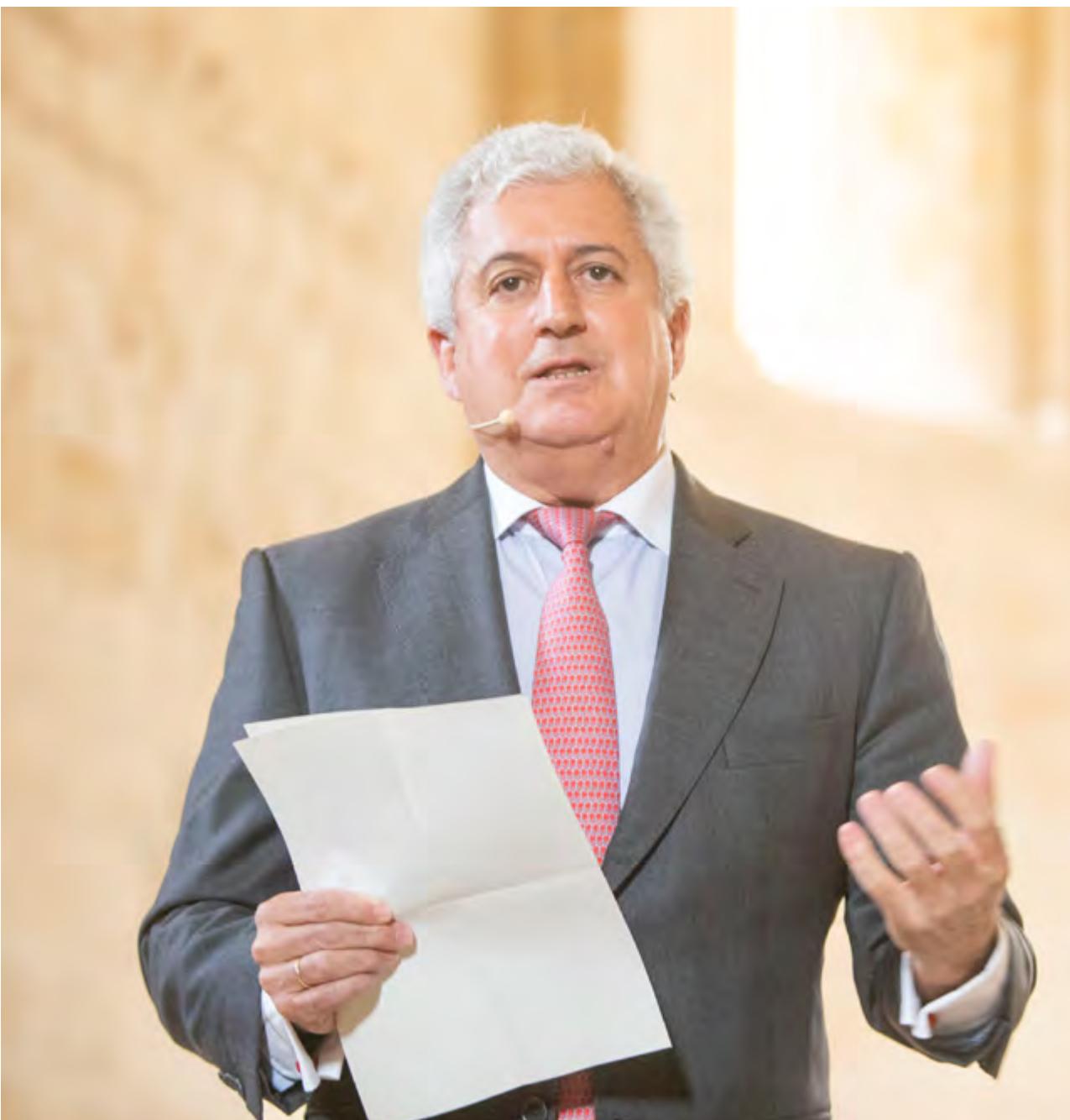
> Liderazgo Responsable

- > 4.1 CÓDIGO DE CONDUCTA 55
- > 4.2 POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS 58
- > 4.3 EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES 59
- > 4.4 COMITÉ OPERATIVO DE SOSTENIBILIDAD 60
- > 4.5 COMITÉ DE IGUALDAD EFR 60
- > 4.6 ASOCIACIONES DE LA QUE FORMAMOS PARTE 61
- > 4.7 ANÁLISIS DE MATERIALIDAD 62

> Anexos

- > A.1 DESEMPEÑO ECONÓMICO 65
- > A.2 ACERCA DE ESTE INFORME 66
- > A.3 ÍNDICE GRI 67

Entrevista con el director general



Enrique Valero
Director general de Abadía Retuerta

A grandes rasgos, ¿cómo definiría la estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta?

La estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta se centra en una gestión responsable y consciente del legado histórico, natural y cultural que posee. Nuestra filosofía se inspira en la sabiduría de los monjes premonstratenses que fundaron la abadía hace casi mil años, y nuestro cometido es devolver más al patrimonio de lo que tomamos.

Nuestro compromiso abarca la protección y promoción de la biodiversidad local, así como la conservación del patrimonio arquitectónico del hotel, que data de más de nueve siglos. Buscamos que nuestra actividad -desde la viticultura hasta la gastronomía, el bienestar y la hospitalidad- prospere sin comprometer la integridad de nuestro entorno natural e histórico.

Además, nuestra estrategia de sostenibilidad se extiende al bienestar de las personas, no solo de nuestro equipo, sino también de la comunidad local, con la intención de revitalizar y transformar la denominada "España vaciada" en un lugar de oportunidades y crecimiento sostenible. Porque, en definitiva, nuestra misión es fomentar un desarrollo inclusivo y sostenible que respete y potencie nuestro patrimonio en todas sus formas.

La estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta se centra en una gestión responsable y consciente del legado histórico, natural.

Integrar la Sostenibilidad también pasa por transformar los modelos de negocio ¿cómo se implementa en Abadía Retuerta?

La integración de la sostenibilidad requiere una transformación en los modelos de negocio. En Abadía Retuerta, abordamos este desafío con una perspectiva a largo plazo, siguiendo un plan estructurado que establece metas sin poner en riesgo la viabilidad del negocio. Nuestra estrategia se centra en una gestión cuidadosa de los recursos energéticos, hídricos y sociales para prevenir impactos adversos a mediano y largo plazo.

En el sector vitivinícola, hemos adoptado un modelo de terruño en la región del Duero, priorizando la calidad sobre la cantidad. En 2022, logramos nuestra propia Denominación de Origen Protegida, lo que nos permite centrarnos en la singularidad y la excelencia de nuestros vinos en lugar de simplemente incrementar el volumen de producción. Este enfoque requiere trabajar con variedades de uva adaptadas al cambio climático y llevar a cabo una renovación continua de nuestros viñedos, permitiendo así ofrecer una cantidad de vino que sea sostenible y rentable.

En cuanto al sector hotelero, transformamos un antiguo edificio en un establecimiento de hospitalidad que respeta la historia y la cultura del lugar. Aunque hubiera sido más rentable a corto plazo aumentar el número de habitaciones, optamos por un modelo más exclusivo y reducido, que proporciona una experiencia de cliente más única y respeta el patrimonio histórico. Este enfoque de lujo y excelencia se distingue de los modelos tradicionales que se centran en el volumen en lugar del valor.

Nuestro plan de sostenibilidad abarca de manera integral aspectos medioambientales, históricos y sociales. Aunque se trata de un enfoque poco convencional en la región, ha demostrado y sigue demostrando tener un impacto positivo tanto en el negocio como en su entorno.

También colaboran con compañías afines para hacer realidad esta misión...

La integración de la sostenibilidad en Abadía Retuerta implica colaborar con compañías que comparten nuestra filosofía. Somos conscientes de que no estamos solos y que no podemos actuar de manera aislada. Por ello, valoramos el concepto de "ecosistemas" y creemos en la colaboración en lugar de ver a otras

empresas como competencia. Nuestra estrategia es crear redes de colaboración en las que el proyecto se sitúe en el centro y nos rodeemos de especialistas en áreas que no dominamos completamente.

Hay varios ecosistemas clave en los que trabajamos. El primero es el ecosistema de proveedores, con los que colaboramos para alinear sus prácticas con nuestros valores de sostenibilidad y responsabilidad, y nos esforzamos por asegurarnos de que comparten nuestros criterios. Esto incluye usar proveedores locales en el sentido más amplio: desde vajillas artesanales en nuestro restaurante hasta la producción de miel con apicultores locales y la recolección de piñones en nuestra finca.

Otro ecosistema importante es el de buscar inspiración fuera de nuestro propio negocio, aliándonos con otras compañías que ejemplifican la excelencia en sostenibilidad. Participamos en asociaciones como Grandes Pagos de España y el Círculo Fortuny, así como en la Fundación Seres, que se centra en el impacto social. También buscamos certificaciones avanzadas que promuevan una colaboración transversal en todo el equipo y nos mantengan a la vanguardia en el sector vitivinícola y más allá.

Finalmente, hemos extendido nuestra colaboración al mundo de la cultura y el arte, entendiendo que el pasado y el presente de Abadía Retuerta se enriquecen con una visión más abierta y avanzada. El arte no es solo decoración, sino una forma de incorporar perspectivas innovadoras que añaden valor a nuestra marca. Esta colaboración con artistas y otras entidades culturales nos ayuda a construir una visión más completa y dinámica para el futuro.

Todas ellas son alianzas que favorecen y tienen como objetivo impactar positivamente en nuestra comunidad.

Nuestro plan de sostenibilidad abarca de manera integral aspectos medioambientales, históricos y sociales. Aunque se trata de un enfoque poco convencional en la región, ha demostrado y sigue demostrando tener un impacto positivo tanto en el negocio como en su entorno

Muchas de las iniciativas de sostenibilidad que llevan a cabo en Abadía Retuerta han surgido del propio equipo. ¿Cómo han conseguido involucrarles tanto?

La implicación de nuestros colaboradores ha sido esencial para desarrollar y ejecutar nuestras iniciativas de sostenibilidad. Hemos logrado que el equipo se involucre profundamente mediante un enfoque en tres áreas clave. En primer lugar, establecimos un plan estructurado que definió objetivos, acciones y necesidades de inversión, lo cual facilitó una mayor concienciación y alineación entre todos. En segundo lugar, integramos la sostenibilidad en el trabajo diario, asegurándonos de que no sea solo responsabilidad de un departamento o una única persona, sino una parte esencial del trabajo en equipo, promoviendo la transparencia y colaboración en toda la organización. Esto ha permitido que Abadía Retuerta se establezca como un destino de excelencia. Por último, fomentamos la participación continua mediante reuniones, encuentros inspiradores y sesiones con asesores, compartiendo información y experiencias de distintas empresas y países. Aunque aún estamos en proceso de medir el impacto preciso de estas iniciativas, estamos colaborando con una destacada escuela de negocios para evaluar cómo estas colaboraciones aportan valor a la empresa en términos de productos, servicios, motivación del equipo y relaciones con proveedores, clientes y accionistas.

Como parte de nuestras próximas iniciativas, estamos trabajando por evaluar cómo estos esfuerzos generan valor en nuestra compañía. Este proyecto nos ayudará a medir el impacto en nuestros productos, servicios, equipo, así como en nuestras relaciones con proveedores, clientes y accionistas.

Han puesto en marcha un proyecto del Jardín de los Monjes ¿Qué han tenido en cuenta para definirlo y en qué consiste?

El Jardín de los Monjes ejemplifica el ADN de Abadía Retuerta, ya que incorpora varios aspectos fundamentales de nuestra filosofía. En primer lugar, se basa en la recuperación de un jardín documentado desde 1887, donde se observan las áreas dedicadas a las plantas aromáticas y medicinales que los monjes que habitaban la Abadía cultivaban. Además, refleja nuestro compromiso con la biodiversidad; Abadía Retuerta no es solo un viñedo y un hotel, sino una finca donde cada elemento, desde las encinas y los pinos

hasta las aves y el agua, está interconectado. Recuperar este jardín es esencial para mantener la sostenibilidad y la coherencia del entorno. Es un trabajo que estamos llevando a cabo junto con el paisajista internacional Álvaro Sampedro.

El Jardín de los Monjes y el futuro bosque asociado contribuirán a crear sombra, frescura y a retener agua, lo que ayudará a mitigar los efectos del cambio climático en la zona. No se trata solo de hablar sobre el cambio climático, sino de actuar para mejorarlo, y estos espacios verdes juegan un papel crucial en ello.

Pero también, la experiencia del cliente es fundamental para nosotros. No podemos ver el hotel como una entidad aislada, sino que queremos que nuestros huéspedes exploren y disfruten del legado y la belleza del lugar. Nuestro objetivo es crear un entorno donde arte, cultura, artesanía y naturaleza se integren, generando un espacio dinámico y enriquecedor. Este aspecto será desarrollado más a fondo el próximo año.

Nuestra misión es fomentar un desarrollo inclusivo y sostenible que respete y potencie nuestro patrimonio en todas sus formas

¿Qué rol debe desempeñar la alta dirección en la incorporación de la sostenibilidad?

Aspiramos a convertirnos en un modelo de excelencia tanto a nivel nacional como internacional, y en ser una fuerza positiva de transformación en nuestro sector, ser un agente de cambio. Por ello, es esencial que la dirección esté convencida de que la empresa tiene una función social además de una económica. Este compromiso debe provenir desde el liderazgo y no puede ser simplemente creado, sino que debe surgir de la historia y del impacto real del lugar.

La alta dirección debe comprender la importancia histórica y el rol que en la sociedad desempeña la empresa, garantizando que el carácter del lugar se mantenga y se fortalezca a largo plazo, sin comprometer sus valores en el presente. Es responsabilidad de la dirección liderar esta visión y actuar como guardianes para que las acciones de corto plazo no comprometan el impacto positivo a largo plazo.

Entrevista con el director general

Además, la dirección debe garantizar que estos principios no queden solo en palabras, sino que se traduzcan en acciones concretas. Esto incluye la formación del equipo, la inversión en prácticas sostenibles como el por ejemplo la regeneración del terreno con nuestro jardín y huerto, la renovación de viñedos, la plantación de nuevos árboles... Se trata no solo de planificar, sino de facilitar la implementación, lo cual requiere equipos comprometidos, apoyo externo, inversión y la capacidad de persuadir y motivar a todos los involucrados.

**¿Por dónde pasa el futuro de Abadía Retuerta? ¿Cuáles son sus principales retos y objetivos en materia de sostenibilidad en los próximos tres o cinco años?**

Nuestro plan de sostenibilidad abarca un horizonte a largo plazo, extendiéndose hasta 2030 e incluso 2040.

En cuanto a nuestros objetivos, estamos realizando importantes inversiones para reducir nuestro impacto energético. Para finales de 2024, concluiremos la instalación de una planta fotovoltaica que permitirá que el 45% de la energía que consumimos en la bodega y el hotel sea autogenerada. Además, estamos implementando sistemas para asegurar la reutilización completa del agua en el hotel, eliminando así la necesidad de extraer agua de pozos o del río Duero.

Estamos también comprometidos con la reducción general del consumo energético en un 15% a 20% mediante la adopción de nuevos sistemas y contadores, y optimización de planes de mantenimiento. En términos de biodiversidad, tenemos un ambicioso proyecto de reforestación, que desde ahora hasta 2026 cubrirá unas 90 hectáreas, de las cuales más de 60 serán plantaciones de nuevos árboles y vegetación. Este proyecto contribuirá a crear un ecosistema más saludable, con mejor retención de agua y reducción de temperatura. Además, estamos promoviendo la polinización a través de la introducción de insectos y mariposas. Nuestro objetivo es lograr una huella de carbono Net Zero para 2040, comprendiendo no solo nuestras operaciones, sino también la logística y el transporte de nuestros colaboradores. Y en el marco de nuestro plan a cinco años, estamos planeando la construcción de una balsa de agua para almacenar agua de lluvia y del río durante el invierno. Porque nuestro objetivo es gestionar nuestro negocio con una responsabilidad integral: energía, agua, sociedad y medioambiente, siempre hacia un futuro sostenible.



ABADIA RETUERTA

C1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta



3

SALUD
Y BIENESTAR



9

INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



11

CIUDADES
Y COMUNIDADES
SOSTENIBLES



12

PRODUCCIÓN Y
CONSUMO RES-
PONSABLES



13

ACCIÓN POR
EL CLIMA



17

ALIANZAS PARA
CONSEGUIR LOS
OBJETIVOS

1.1

A QUÉ NOS DEDICAMOS



Somos un destino experiencial de referencia en el sector turístico de alta gama y vinícola, que hemos alcanzado una presencia nacional e internacional sobre la base de un modelo de negocio sostenible que nos convierte en un referente más allá de nuestro propio sector.

Contamos con dos ramas de actividad: la dedicada al cultivo, explotación e instalaciones agropecuarias, en especial las destinadas a la vitivinicultura, así como la comercialización de sus productos y derivados a través de nuestra bodega, y la dedicada a la hostelería mediante la explotación de nuestro hotel LeDomaine.

Nuestra bodega

La tradición vinícola que nos precede supuso los cimientos de nuestra bodega Abadía Retuerta. Desde que habitaban los monjes premostratenses en la Abadía, hace más de nueve siglos, la cultura de la vid tomó un papel predominante. Y fue en 1996, de la mano de Pascal Delbeck, prestigioso vigneron, cuando se creó nuestra bodega. Ahora, nuestro actual enólogo y director de bodega y viñedo, Ángel Anocíbar, es quien guía a unas manos expertas para crear uno de los vinos más únicos, singulares y que mejor reflejan la personalidad y singularidad del terruño. De las 180 hectáreas de viñedo que cuenta la finca (700ha) de Abadía Retuerta existen 54 pequeñas parcelas diferenciadas principalmente por la composición del suelo y sus variedades de uva.

Producción uva ecológica 2023



Blanco

49.362 Kg.



Tinto

758.056 Kg.





Nuestro hotel

Nuestro hotel LeDomaine alberga una de las estructuras románicas más importantes de la región, la Abadía de Santa María Retuerta.

Fundada en 1146 por la Orden Premostratense de Francia y declarada Monumento Histórico Artístico en 1931, convirtiéndose en Bien de Interés Cultural (BIC), esta Abadía da fondo y forma a lo que hoy es nuestro hotel que consta de 27 habitaciones y 3 suites y espacios dedicados al bienestar, la gastronomía, el vino y el arte.

La propia restauración de la Abadía es todo un ejemplo de sostenibilidad. Su finalidad fue proteger y conservar el patrimonio histórico y realizar una minuciosa adaptación, y siempre fiel a su arquitectura original, de los espacios para el hotel. Así fue como el arquitecto italiano Marco Serra le devolvió todo su esplendor, pero manteniendo su carácter, su esencia: "rehabilitamos este antiguo edificio para entablar un diálogo arquitectónico de 1.000 años" señala Serra.

Un proceso de intervención que contó también con el apoyo del Dr. Alfonso Basterra, arquitecto y Catedrático de la Universidad de Valladolid, y del maestro cantero y experto en restauración monumental en piedra, Rodrigo de la Torre.

De otro lado, el cuidado de uno mismo se escribe desde nuestro Santuario Wellness & Spa. Está ubicado en la antigua zona de caballerizas y excavado bajo tierra, pero con diversas entradas que garantizan un 80% de luz natural. Cuenta con un estilo arquitectónico muy particular, sin romper con la estética del lugar, con exclusivos diseños del artista de origen japonés George Nakashima y el artista suizo Hans Josephsohn. A esto hay que sumarle la magnitud de su espacio: más de 1000m² donde es posible sentirse único, evadirse del día a día y disfrutar de una amplia carta de tratamientos que no se encuentran en ningún otro lugar. El programa de bienestar de nuestro Santuario toma como base un enfoque holístico que incluye, entre otras, terapias de meditación, de yoga y sanación de sonidos mediante una experiencia con cuencos tibetanos.



Nuestros restaurantes también reflejan la historia, el recetario tradicional, la cultura del vino y el producto de la tierra. Cada espacio gastronómico rinde homenaje a nuestras raíces, al entorno natural y a la comunidad local, ofreciendo experiencias únicas.



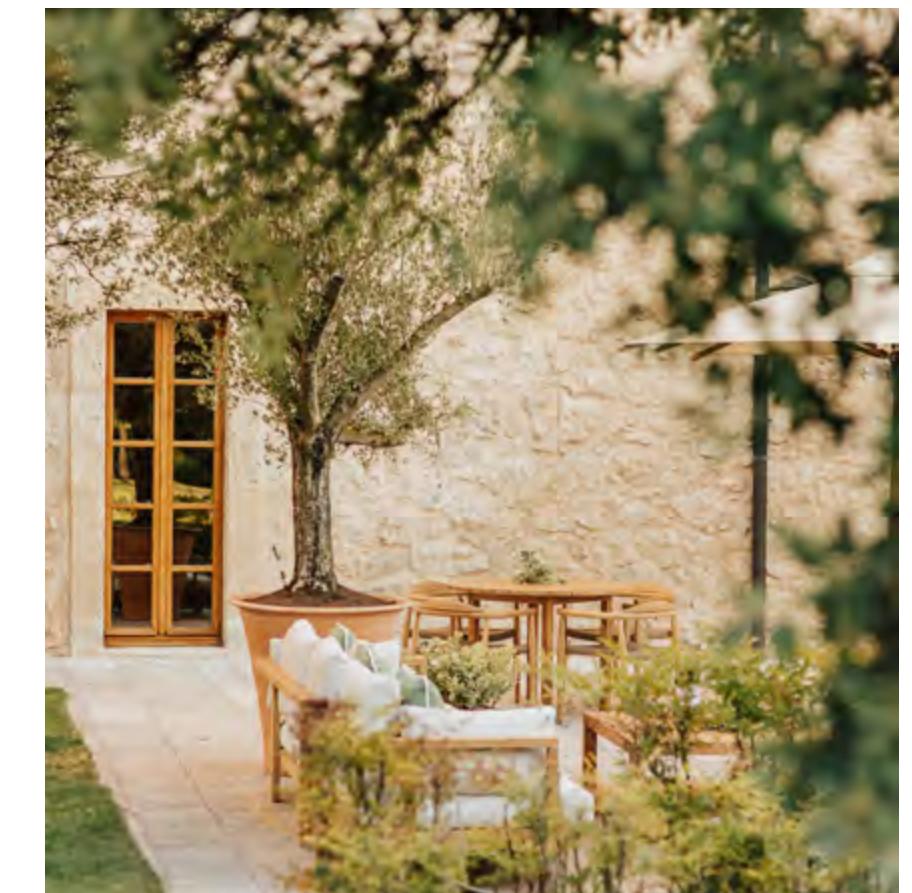
Vinoteca

Un restaurante de ambiente cálido y relajado que ofrece una visión creativa de la tradición culinaria española. Se encuentra situada sobre la Cueva de los Monjes, que en su momento fue la cilla o almacén y que hoy alberga nuestra colección enológica privada, así como otras etiquetas de bodegas amigas.



Jardín del Claustro

Un espacio impregnado de historia y habilitado para los meses estivales que cuenta con una carta basada en el producto de temporada y de nuestra propia huerta.



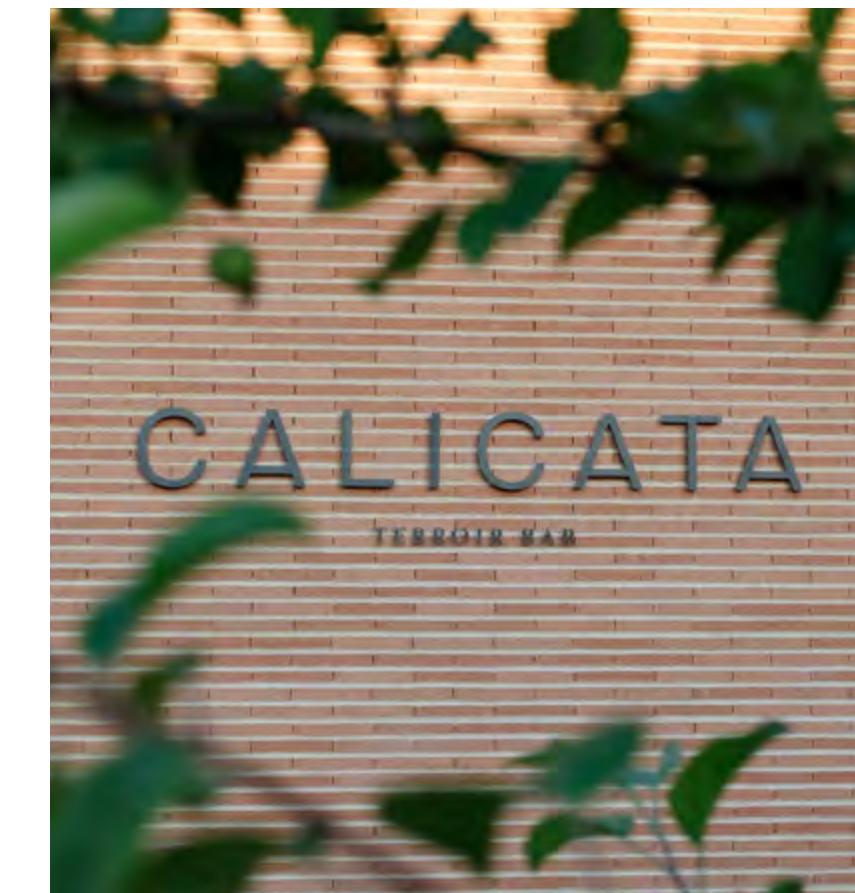
Pool Bar

Un espacio que crea una atmósfera natural y de máximo confort, que ofrece la posibilidad de degustar un ligero, pero sofisticado picoteo con vistas a los viñedos.



Refectorio

Un espacio único que simboliza su uso originario: el lugar donde los monjes premostratenses del siglo XII se reunían para comer. Ofrece una propuesta gastronómica ligada cien por cien al territorio. Desde 2014 cuenta con una estrella Michelin, la cual ha revalidado este 2023, al igual que la estrella verde Michelin, que obtuvo en 2020 por primera vez por su compromiso con la sostenibilidad y la aplicación de prácticas responsables con el medioambiente. También cuenta con dos soles Repsol.

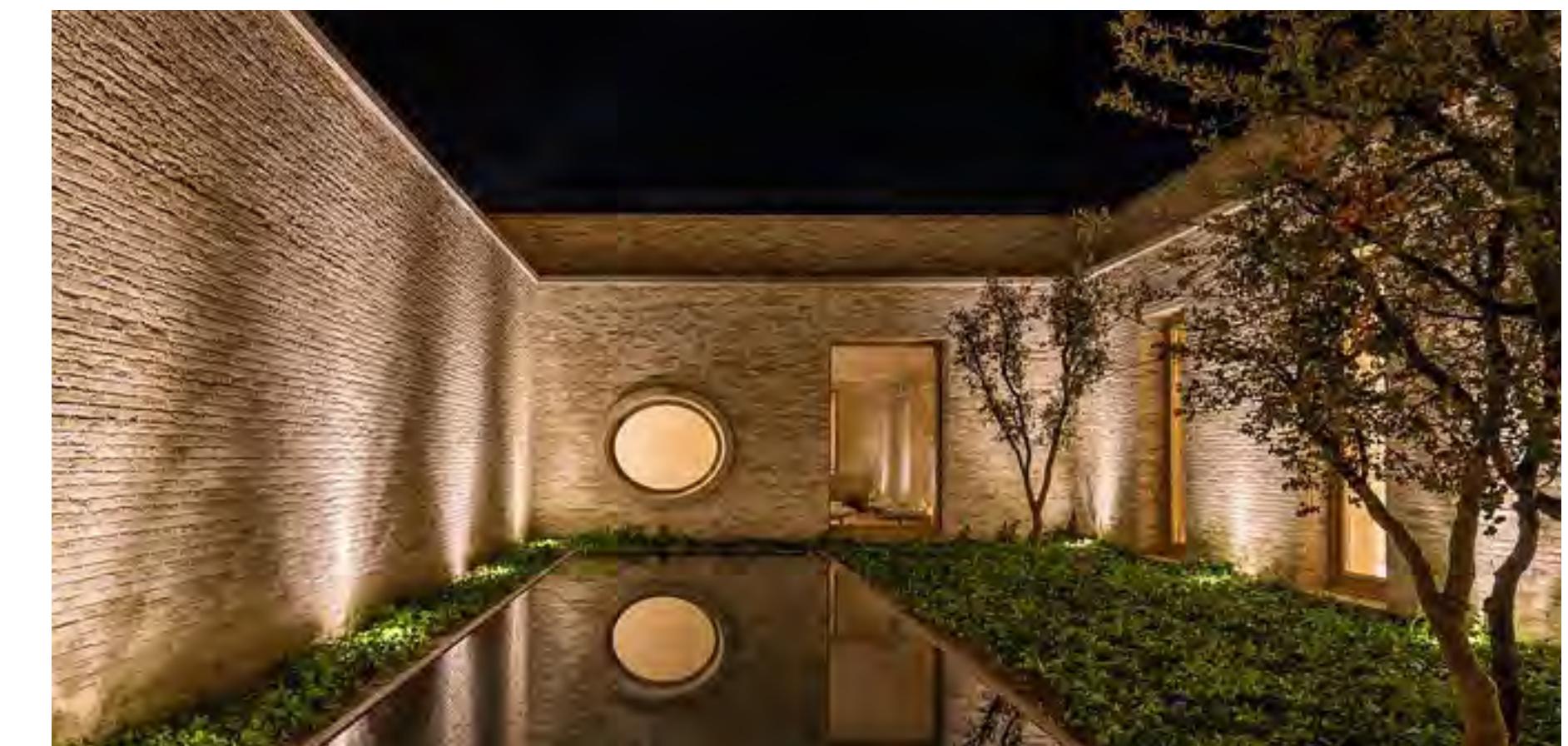


Calicata Terroir Bar

Una terraza al aire libre en nuestra bodega, rodeada de viñedos, donde la carta celebra la riqueza del territorio, invitando a nuestros huéspedes a descubrir los sabores únicos de nuestra región.

Jardín de Hospedería

La Terraza de la Hospedería ofrece una propuesta gastronómica basada en el producto de proximidad, de temporada y de la propia Huerta de los Monjes de Abadía Retuerta. Está diseñada como extensión de nuestro jardín de hospedería, minimalista y sostenible, un espacio verde que se rinde a las inigualables vistas de la Abadía Santa María de Retuerta.





C1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta

Historia y Tradición



9 siglos de historia

Nuestros vinos se conocen a lo largo de todo el mundo, teniendo presencia en 35 países de Europa, América y Asia. Aunque su comercialización en España supone el volumen mayor de ventas, siendo éste de un 76,3%.

El principal destino internacional para nuestros vinos es Suiza.



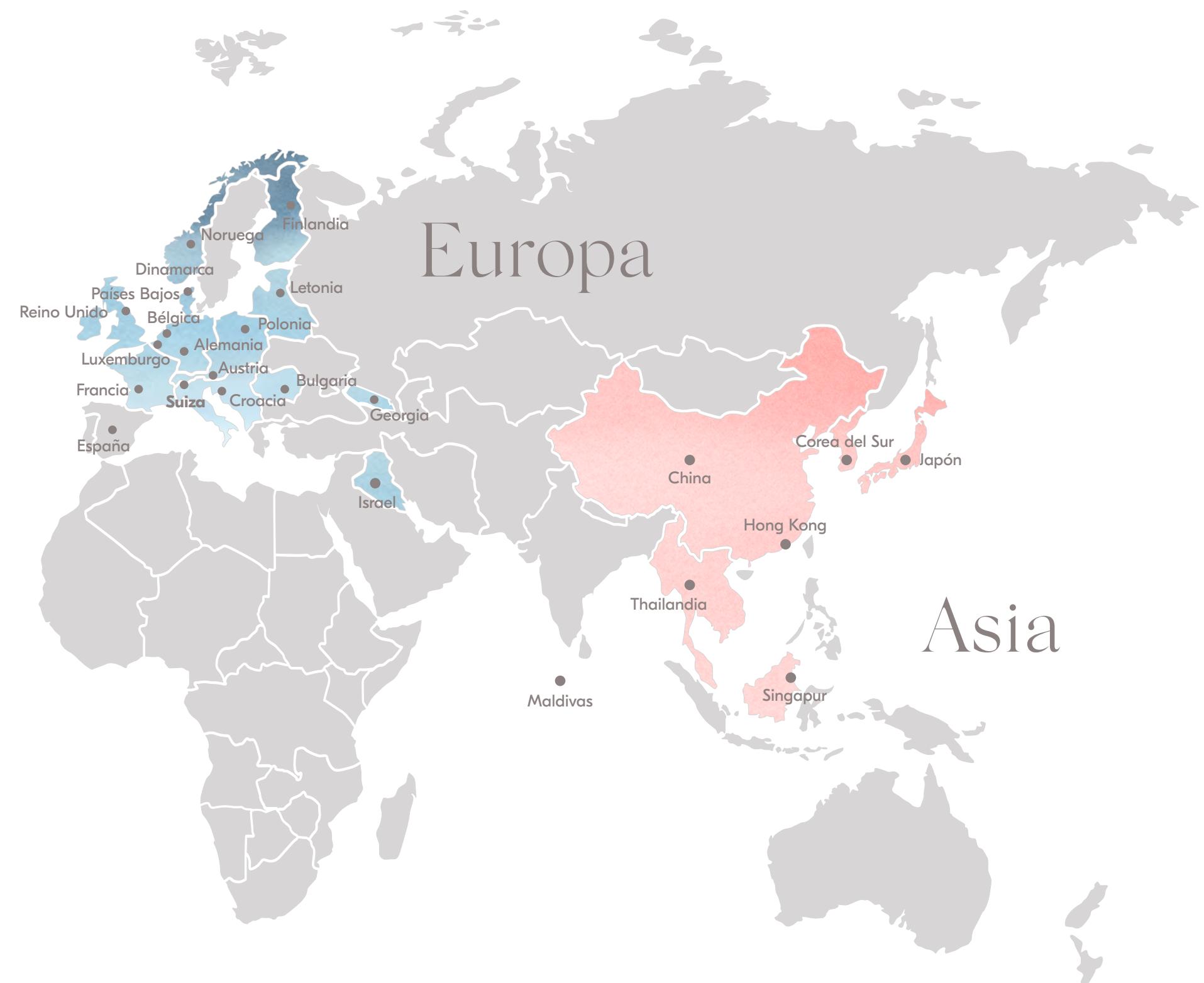
Mercado Internacional. N° de países

35



Comercialización en España

76,3%



1.2

CÓMO LO HACEMOS



En Abadía Retuerta trabajamos para desarrollar nuestra actividad de una forma sostenible, pero además bajo el paraguas de nuestra misión, visión y valores.



Misión

Somos guardianes de la historia
y de un lugar de encuentro entre la tierra y la vida.
Historia, lujo experiencial, saber hacer y espacio natural.

Visión

Ser referente “top 10” de los vinos de calidad
de España nacional e internacional y del lujo experiencial.
Un propósito común.

Valores

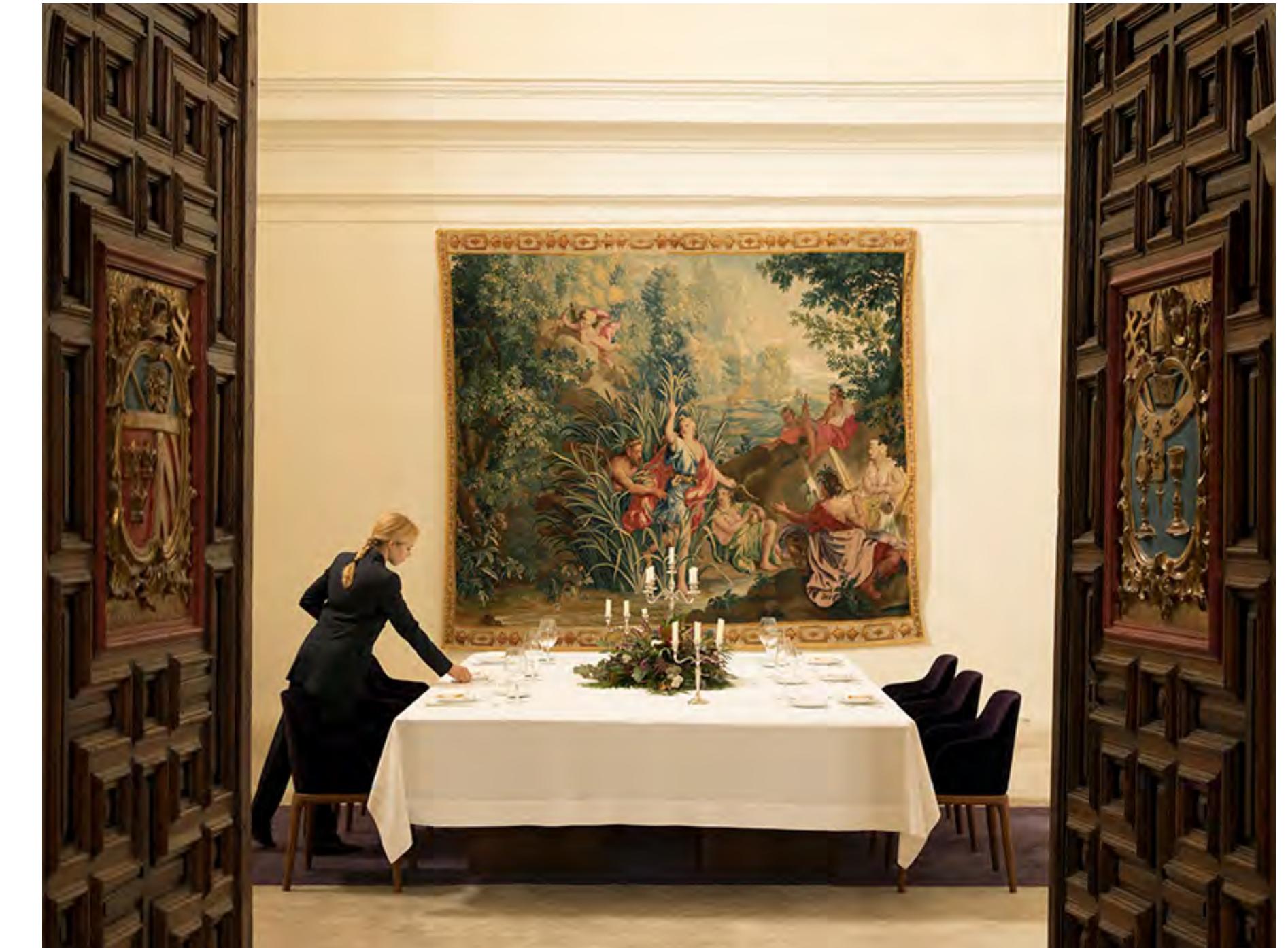
Atemporalidad, sensibilidad, generosidad y honestidad.
Lujo y excelencia caminan de la mano



Lujo y excelencia caminan de la mano

Múltiples galardones avalan nuestros vinos y nuestro concepto de destino experiencial. Destaca el reconocimiento de nuestro Abadía Retuerta Selección Especial 2001, que consiguió el Premio al Mejor Vino Tinto del Mundo —Red Wine Trophy— otorgado por la International Wine Challenge de Londres en 2005 (Wine Magazine - UK). Además, fuimos la primera bodega española que ha logrado incluir durante tres años consecutivos en la prestigiosa lista 'Los 100 Mejores Vinos del Mundo' de la revista Wine Spectator nuestro vino Abadía Retuerta Selección Especial. En concreto, nuestra añada 2012 ocupó el puesto número 12 en la clasificación.

Asimismo, estamos representados en el sector del lujo a través de la organización Leading Hotels of the World, un consorcio hotelero formado por más de 400 hoteles y resorts de lujo de 80 países distintos. Esta organización promueve una oferta máxima de calidad y excelencia, junto con un compromiso con el respeto al medioambiente y el desarrollo social mediante proyectos de sostenibilidad.





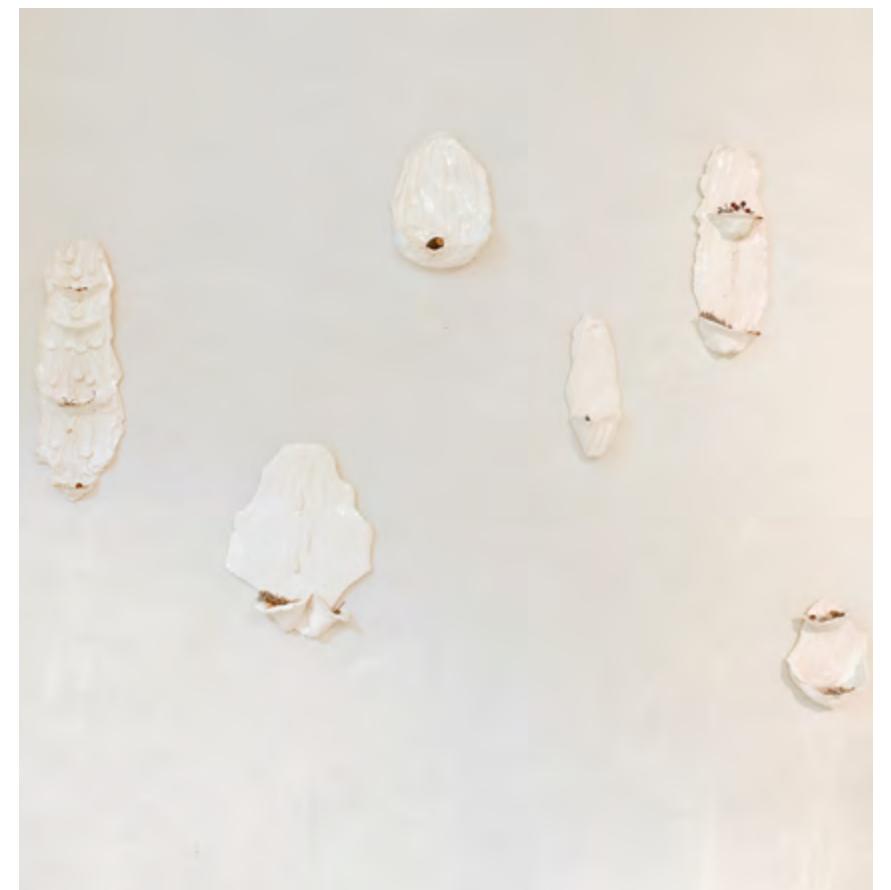
Apuesta por el arte como elemento diferenciador

Lo que fuera entonces la Abadía de Santa María de Retuerta es hoy algo más que un hotel y una bodega. Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad, conserva y amplía un legado de más de nueve siglos. En este compromiso por compartir con las generaciones presentes y preservar una herencia para las futuras, apostamos por continuar añadiendo capas de valor a nuestra historia con la creatividad propia del siglo XXI. Esto lo hacemos en la gastronomía, en la viticultura y ahora también en el arte. Desde hace más de cuatro años, y siguiendo los valores de sostenibilidad y excelencia, pusimos en marcha un proyecto de arte que tiene como finalidad poner en valor las colecciones existentes y ampliarlas.

A día de hoy contamos con un museo al aire libre del escultor alemán Ulrich Rückriem y una colección privada de arte con más de 170 piezas que van desde el siglo XII hasta el siglo XXI; Palma el Joven, Guardi, Panini, Joan Miró o Rückriem se convierten en los protagonistas de cada uno de nuestros rincones junto con tapices franceses, bargueños españoles, pintura, escultura, relieves, alfombras o mobiliario histórico.

Desde 2021 estamos ampliando activamente nuestra colección de obras de arte con creaciones contemporáneas que tienen que ver con el lugar y con nuestros valores. Lo hacemos a través de nuestro programa de artistas en residencia, Territorio. Un programa que tiene como finalidad favorecer el acceso a la cultura y la creación de proyectos artísticos de calidad. Cada año invitamos a un artista del panorama nacional e internacional a vivir y a trabajar en nuestro destino y que, tras su estancia, la obra que crean, nos la donan. Los primeros artistas invitados fueron Abderrahim Yamou (Casablanca, 1959) y el dúo artístico Los Bravú, que lo forman Dea Gómez (Salamanca, 1989) y Diego Omil (Pontevedra, 1988). En 2023 la artista en residencia fue Leonor Serrano Rivas (Málaga, 1986).

Pero también nuestra colección existente la ampliamos mediante nuestro programa de adquisición de obras en ARCOmadrid, así como de colaboraciones con museos y colecciones que se materializan en préstamos de obra. Entre las últimas incorporaciones se encuentran dos piezas únicas de acero realizadas por el escultor vasco, Eduardo Chillida. Su obra 'Rumor de Límites V (1959)' puede contemplarse bajo uno de los ábsides de la Abadía. A estas se suman también algunas de las recientes obras de artistas más novedosos como Miguel Marina y su obra 'Montecarlo (2018)', la de la artista Marina González Guerreiro, 'Benditeras (2020-2021)', así como Emanuela Soria y su obra 'Running Water (2021)'.



Certificaciones y reconocimientos

En este 2023 hemos vuelto a recibir puntuaciones sobre nuestros vinos de la mano de críticos nacionales e internacionales expertos, quienes se encargan anualmente de reflejar la diferencia que marcan las diferentes bodegas en la elaboración de sus productos.

Estas puntuaciones se traducen además en la valoración de los elevados estándares de calidad y de las técnicas cuidadas y preservadas a lo largo de los años.



Puntuaciones 2023

Referencias	Añada	Enero 2023	Junio 2023	Julio 2023	Julio 2023
		Robert Parker TWA	Decanter World Wine Awards	James Suckling	Peñin
Petit Verdot	2018	93+	-	-	-
	2019	93	-	-	94
Pago Garduña	2018	94	-	-	-
	2019	92	-	-	93
Pago Valdebellón	2018	94+	-	-	-
	2019	93	-	-	94
Pago Negralada	2017	-	88	92	-
	2018	94+	-	94	94
	2019	93	-	-	-
Selección Especial	2019	93	-	93	-
	2020	93	-	92	94
Cuvée Palomar	2019	92	-	92	95
	2020	-	-	-	95
LeDomaine	2019	93	-	-	-
	2020	93	-	93	-



Galardones 2023

Nuestra cuidada oferta experiencial también ha sido valorada durante este año, y se ha visto reflejada en la consecución de estos siete galardones:



Renovación estrella Michelin
y estrella verde para Refectorio



Mejor Estrategia en Sostenibilidad
Medioambiental,
premios Castilla y León Económica



Mejor Responsabilidad Social
en una industria.
VI Premios de la Industria de Valladolid



Best Vineyards of the World



Mejor proyecto de Sostenibilidad
en los Premios Verema



Mejor bodega y carta de vinos
en los premios Hotel&Mantel
de Condé Nast Traveler



Premio Servir del Rotary Club



C1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta



En Abadía Retuerta continuamos trabajando internamente por afianzar nuestro modelo de negocio sostenible. El reconocimiento de estas organizaciones a nuestra labor realizada durante 2023 es un impulso para seguir avanzando en la misma línea.



Certificaciones Sociales



EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE

Certificación otorgada que evalúa las mejoras en las condiciones laborales y las medidas de conciliación.



DISTINTIVO OPTIMA

Sello otorgado por la Junta de Castilla y León en base al desempeño de las empresas en materia de igualdad entre hombres y mujeres.



ISO 9001

Norma internacional sobre sistemas de gestión de calidad.



Certificaciones Ambientales



GREEN GLOBE

Certificación ambiental específica para el sector del turismo.



SELLO CALCULO, COMPENSO Y REDUZCO

Sello otorgado por el Ministerio de Transición Ecológica a las empresas que calculan su huella de carbono y cuentan con un plan de compensación y reducción de emisiones.



ISO 14001

Norma internacional sobre sistemas de gestión ambiental.



Certificaciones Sociales y Ambientales



INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION (IWCA)

Grupo de trabajo colaborativo que reúne a bodegas comprometidas con el medio ambiente y decididas a adoptar un enfoque científico para reducir las emisiones de carbono en el sector vinícola.



SUSTAINABLE WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION (SWFCP)

Certificación internacional específica para el sector del vino que evalúa la gestión social y ambiental en materia de sostenibilidad.

Nuestros embajadores son nuestros huéspedes

Dar a conocer nuestra propuesta de valor a nuestros huéspedes y mantener una relación fluida con los mismos es esencial para nosotros, es parte de nuestra filosofía.

Por ello, contamos con diferentes canales que facilitan la comunicación con nuestros huéspedes y que nos permiten recibir sus demandas y ofrecerles una información concisa y más inmediata. Lo hacemos a través de nuestras Redes Sociales (LinkedIn, Instagram, Facebook, Twitter y Youtube), nuestra página web, así como cualquiera de las plataformas digitales en las que tenemos presencia y en nuestro propio hotel y bodega.

También ponemos a disposición de nuestros huéspedes, una vez han finalizado su experiencia con nosotros, una encuesta sobre nuestro servicio con el fin de conocer cómo ha sido su estancia con nosotros y detectar aquellas áreas de mejoras. Además, contamos con un manual de procedimientos de comunicación en el que recogemos el portavoz de cada área que debe dar respuesta al huésped siempre y cuando el mismo requiera una información más concreta.

De este modo, nos aseguramos de ofrecer siempre una respuesta personalizada y adaptada a las necesidades de cada uno de nuestros huéspedes.

Cabe señalar que durante 2023 no hemos recibido ninguna reclamación formal ante incumplimientos en materia de seguridad y salud ni tampoco relacionadas con la comunicación y etiquetado de nuestros productos.

Investigación como base de mejora

En este último iniciamos un nuevo estudio de investigación en nuestro laboratorio con el fin de para valorar la incidencia del oxígeno disuelto en los vinos, las barricas y las botellas.

Para ello, adquirimos el medidor NomaSense O2 P300, el cual permite recoger muestras para llevar a cabo análisis mensuales sobre la barrica en la que se hace seguimiento. En mayo realizamos la primera recogida de muestra y desde entonces repetimos el proceso mensualmente para conocer su evolución.

Este proyecto tendrá una vigencia de al menos tres años para poder obtener así información fiable que nos permita implantar modificaciones relacionadas con la posición de las barricas, y que puedan afectar positivamente a la calidad de nuestros vinos.





ABADIA RETUERTA

C2

Compromiso con el territorio

6
AGUA LIMPIA Y
SANEAMIENTO

7
ENERGÍA ASEQUIBLE
Y NO CONTAMINANTE

9
INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA

11
CIUDADES
Y COMUNIDADES
SOSTENIBLES

12
PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES

13
ACCIÓN POR
EL CLIMA

15
VIDA DE
ECOSISTEMAS
TERRESTRES



C2

Compromiso con el territorio

2.1

RESPETAMOS NUESTRO ENTORNO NATURAL



Nuestro modelo de negocio se fundamenta en el desarrollo sostenible y el cuidado respetuoso de nuestro entorno natural. Para respaldar este compromiso, contamos con las siguientes certificaciones ambientales que hemos renovado este último año:

ISO 14001 de sistemas de gestión ambiental

Certificación Green Globe, que reconoce nuestra propuesta como destino turístico sostenible y de experiencias.

Sello Calculo, Compenso y Reduzco del Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico

Certificación International Wineries for Climate Action (IWCA) para la descarbonización del sector vinícola.

Certificación Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), que desde 2023 también considera aspectos económicos, sociales y de gobernanza y reflejando así nuestro compromiso con la sostenibilidad en su más amplio significado de la palabra.

Entendemos la importancia de adaptarnos al cambio climático, por lo que una de nuestras principales prioridades es llevar a cabo proyectos e iniciativas que contribuyan a mitigar sus efectos a través de la investigación y el desarrollo



C2

Compromiso con el territorio



Nuestros Winemakers' Collection

En Abadía Retuerta, mantenemos varias líneas de investigación abiertas, enfocadas en adaptarnos al cambio climático y en comprender mejor nuestro terroir. Nos centramos en tres áreas principales: la adaptación de distintas variedades de uva a nuestro terreno, la producción de vinos en viñedos plantados en suelos diversos, y la implementación de métodos de vinificación modernos y poco comunes en nuestra región.

A raíz de estas investigaciones, nuestro equipo de campo y producción ha adoptado técnicas sostenibles e innovadoras que nos han permitido desarrollar una colección limitada de vinos experimentales de las siguientes variedades:



Merlot

Garnacha

Touriga Nacional

Godello

Syrah

Pinot Noir

Albillo

Gewürztraminer





C2

Compromiso con el territorio

2.2

PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD



Nuestra finca está ubicada en un paraje natural excepcional, contamos con un total de 700 hectáreas, de las cuales casi 300 son monte y bosque repoblado con variedades autóctonas. Dentro de esta finca, dos áreas han sido designadas como Lugares de Interés Comunitario (El Carrascal y la Ribera del río Duero), formando parte del proyecto europeo Red Natura 2000.

Nuestra privilegiada ubicación nos inspira a mantener, cuidar y aprovechar la extraordinaria riqueza natural y medioambiental que nos rodea. Los pinares, encinares, la ribera, humedales y viñedos que conforman nuestro entorno albergan una gran diversidad de flora y fauna, lo que resalta la importancia de la conservación del medioambiente para nosotros.

Por ello, hemos establecido un fuerte compromiso con la protección y conservación de nuestro ecosistema. Colaboramos estrechamente con el Programa Europeo Red Natura 2000, un marco que nos guía para promover la preservación y resiliencia de nuestro entorno natural. A través de acciones constantes, nos dedicamos a proteger la biodiversidad y la vida silvestre que nos rodea.

Plan de Ordenación Cinegética

En Abadía Retuerta, hemos establecido un Plan de Ordenación Cinegética enfocado en el cuidado de la biodiversidad y el ecosistema que nos rodea. Este plan identifica siete especies clave en nuestro hábitat: la perdiz, la paloma torcaz, la liebre, el conejo, el zorro, el jabalí y el corzo. Nuestra meta es equilibrar el aprovechamiento sostenible de la fauna con la preservación de la biodiversidad.

Para reforzar nuestro plan, hemos implementado varias iniciativas adicionales:

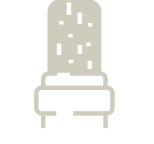
- Implementación de cultivos no agrícolas como fuente de alimentación de alta calidad.
- Instalación de comederos y bebederos artificiales.
- Colocación de bloques de sal para la fauna.
- Construcción de bañas para jabalíes y madrigueras para conejos.
- Plantación de arbustos que proporcionan refugio y lugares para la nidificación.
- Mejoras en la señalización y en la vigilancia del terreno.

La excelente gestión del monte y de sus productos (madera, piñones, plantas aromáticas...), de acuerdo a los principios de la Gestión Forestal Sostenible, nos ha permitido obtener el certificado PEFC, un reconocimiento de nuestra gestión forestal responsable y del compromiso con la conservación de los recursos naturales.

Además, desde 1996, hemos realizado plantaciones, limpieza de pinares y creación de cortafuegos. Desde entonces, hemos plantado unos 65.000 pinos. El plan, iniciado en 2007, tiene como objetivos la persistencia, estabilidad y mejora de la masa forestal, el rendimiento sostenido de las producciones del monte y el afianzamiento de la biodiversidad.



En Abadía Retuerta, nos comprometemos a utilizar materias primas de alta calidad y sostenibles en nuestros procesos de producción. A continuación, presentamos una tabla con el consumo de las principales materias primas durante el último año:

	Botellas de vidrio
	3.321.105,34 Kg.
	Corcho
	1.765,32 Kg.
	Cajas de cartón
	40.746,77 Kg.

2.3**UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE**

Nuestras botellas de vidrio están fabricadas con más del 60% de material reciclado y el corcho es 100% natural, garantizando no solo la calidad y preservación del vino sino el respeto al medioambiente. Además, las cajas de cartón que utilizamos cuentan con la certificación PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification). Esta certificación asegura que el cartón proviene de bosques gestionados de manera sostenible, promoviendo la protección de los ecosistemas forestales y el bienestar de las comunidades locales.

En 2019, recuperamos el Huerto de los Monjes, ubicado en el sitio originario que le otorgaron los monjes que habitaban nuestra Abadía. El tamaño original era de una superficie aproximada de 600 m² y poco a poco lo hemos ido haciendo crecer hasta llegar a los 2.400 m² actuales.





C2

Compromiso con el territorio



Adoptamos la agricultura regenerativa, una metodología que refleja nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente a través de prácticas cuidadosamente seleccionadas. Estas prácticas buscan no solo honrar y revitalizar la tierra, sino también preservar la diversidad biológica y fomentar un manejo del agua más sostenible. En esencia, este enfoque implica minimizar el laboreo para preservar la integridad del suelo, enriquecerlo con enmiendas orgánicas, utilizar abonos verdes para nutrirlo de forma natural, y aplicar acolchado con materiales orgánicos procedentes de nuestra propia finca. También incluye técnicas para optimizar el uso del agua mediante sistemas de riego por exudación, rotar los cultivos para mantener el suelo sano y utilizar períodos de barbecho para permitir su recuperación.

Gracias a la adopción de estas técnicas regenerativas, nuestro huerto no solo ha prosperado, sino que también se ha convertido en la principal fuente de alimentos frescos, nutritivos y ecológicamente responsables para nuestros restaurantes. En el año 2023 hemos cosechado las siguientes cantidades:



Tomate	1.140 kg
Kale	416 kg
Acelga	308 kg
Pimiento	437 kg
Fresa	42 kg
Berenjena	125 uds
Capuchina	742 uds
Calabacín	1.172 uds
Calabacín gigante	662 uds
Remolacha	271 manadas
Cebolla y cebolleta	492 manadas

Nuestro objetivo en 2024 es duplicar la superficie del huerto y trabajar un proyecto de recuperación de variedades de legumbres de la extinción, así como continuar con la práctica de poner en barbecho todas las parcelas que ya lleven más de cuatro años en funcionamiento, y continuar con la plantación de árboles frutales que nos proveerán de una mayor variedad de materias primas.

2.4

NUESTRA GESTIÓN DE RESIDUOS

Proyecto “Plastic Free”

En Abadía Retuerta, hemos adoptado la iniciativa “Plastic Free” como una filosofía de trabajo integral, comprometida con eliminar el uso de productos de plástico de un solo uso en todas las áreas de nuestra organización. El proyecto “Plastic Free 2019-2022” se implantó durante esos años y, gracias a su éxito, las medidas se han convertido en prácticas permanentes en nuestra operativa diaria.

Hasta la fecha, hemos logrado los siguientes avances:



Sustitución de botellas de plástico por botellas de cristal.

Introducción de bolsas corporativas de tela.

Eliminación de 2.500 botellas de litro y medio de agua anuales, reemplazadas por 20 bidones de 20 litros.

Sustitución de amenities de plástico en las habitaciones por materiales sostenibles.

Estas acciones reflejan nuestro compromiso con la sostenibilidad y la reducción del impacto ambiental, asegurando un futuro más limpio y responsable para todos.

Hemos implementado un sistema de gestión de residuos que nos permite convertir los residuos generados de nuestra actividad en recursos disponibles para un nuevo uso mediante la reutilización o el reciclaje, avanzando así en un modelo de economía circular.

En este sentido, llevamos a cabo una contabilización de nuestros residuos, los segregamos distribuidos en distintos puntos limpios habilitados y procedemos a su correcta retirada de la mano de gestores autorizados. Pero también contribuimos a la reducción de nuestros residuos a través de la concienciación y formación entre nuestros colaboradores.

Cabe señalar también que colaboramos con Ecovidrio reciclando todas nuestras botellas para ser correctamente higienizadas y reutilizadas. De este modo, evitamos generar nuevos residuos en la siguiente producción.

**Residuos Bodega**

Tipo de residuo	2022	2023
Envase de vidrio no retornables	398.084	457.797
Kg. recogidos	241.019,14	277.172
Tapones y cierres de envases no retornables	794.652	913.850
Kg. recogidos	3.297,80	3.792
Embalajes no retornables	65.140	74.911
Kg. recogidos	29.276,16	33.667
Etiquetas y elementos auxiliares de envases no retornables	794.652	913.849
Kg. recogidos	794,65	794

Una de las medidas llevadas a cabo en 2023 para la reducción de nuestra huella de carbono es la instalación de un dispositivo de triturado de vidrio que reduce las botellas al tamaño mínimo recicitable. Esta innovación ha disminuido el volumen de vidrio en un 90%.

Residuos Hotel				
Descripción	Código	Destino	2022	2023
Residuos peligrosos				
Tóner	080317	RI3	2	1
Pilas usadas con mercurio	16603	RI3	3,5	4
Aceite comestible usado ¹	200125	RI3	1.720 (litros)	1.978
Aerosoles	160504	RI3	4	1
Envases plástico contaminados	150110	RI3	503	341
Batería de plomo	160601	RI3	0	0
Residuos no peligrosos				
Plásticos	200139	Vertedero	445	444
Vidrio	200102	Reciclaje	5.220	6.003
Papel y cartón	200101	Reciclaje	3.88	3.800
Lodos	190805	Aplicación	63.000	72.450

¹ Densidad aceite = 920 kg/m³; 3.000 L en 2017.

Residuos Bodega 2023				
Descripción	Código	Destino	2022	2023
Residuos peligrosos				
Sprays y aerosoles	160504	RI32	6	16
Baterías de plomo	160601	RI3	99	75
Envases plástico contaminados	150110	RI3	658	26
Tubos fluorescentes	200121	RI3	10	75
Material contaminado	150202	RI3	0	160
Envases metálicos contaminado	150110	RI3	10	38
Anticongelante usado	160114	RI3	1	1
Filtros de aceite usados	160107	RI3	16	15
Absorbentes contaminados	150202	RI3	208	150
Pilas Ni-Cd	160602	RI3	0	5
Aceite usado no clorado	130205	RI3	500	800
Residuos de lavado, limpieza y reducción mecánica de II2 materias primas	20701	R3	6.000	6.500
RAEEs (pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas)	200135-51	RI2	1.190	189
Neumáticos fuera de uso	160103	RI2	19	20
Filtros de aire	200101	RI2	122	-
Papel, lijas y similares	150101	N/A	1	1
Residuos no peligrosos				
Papel y cartón	200101	Reciclaje	9.920	2.440
Plásticos	200139	Vertedero	2.934	792
Otros	-	Reciclaje	-	-
Chatarra	200140	Reutilización / Reciclaje	335	139
Vidrio	200102	Reciclaje	237	272
Madera	200138	Reutilización	657	112
Lodos	020305	Aplicación agrícola	-	-
Lías	-	Destilación	5.100	5.500
Orujos	-	Destilación	76.920	88.458

RI3: Operaciones intermedias con destino final a valorización.



C2
Compromiso con el territorio

En cuanto al consumo de papel, en 2023 hemos producido 105.073 impresiones, lo que supone un 17% menos que el año anterior. Y actualmente estamos trabajando en la implementación de una política de paper free en todas nuestras reuniones corporativas para nuestro impacto ambiental.



2021

104.148

2022

123.843

2023

105.073

En Abadía Retuerta, nos esforzamos continuamente por reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Reconocemos la importancia de calcular nuestra huella de carbono como base fundamental para identificar oportunidades de mejora y desarrollar estrategias efectivas. Desde 2017, realizamos este cálculo, lo que nos permite evaluar detalladamente el impacto ambiental de nuestras actividades.

En 2023 hemos calculado nuestra huella en tres niveles: organización, bodega y hotel. Los siguientes datos muestran la evolución de las emisiones en los últimos tres años:

2.5
TRABAJAMOS
POR LA CALIDAD DEL AIRE



Huella de carbono de la organización

Concepto	tCO ₂ e		
	2021	2022	2023
Alcance 1	287,95	484,92	482,32
Combustión fija	77,97	254,20	221,78
Combustión móvil	116,73	126,96	129,05
Emisiones fugitivas	0	3,85	2,89
Emisiones de proceso	93,25	99,92	128,61
Alcance 2	492,88	0	0
Total	780,83	484,92	482,32

Huella de carbono de la bodega

Concepto	tCO ₂ e		
	2021	2022	2023
Alcance 1	243,61	309,77	337,28
Combustión fija	40,40	93,49	80,40
Combustión móvil	116,73	126,96	129,05
Emisiones fugitivas	0	3,85	2,89
Emisiones de proceso	86,48	85,47	124,95
Alcance 2	142,02	0	0
Total	385,63	309,77	337,28

Huella de carbono del hotel

Concepto	tCO ₂ e		
	2021	2022	2023
Alcance 1	44,34	145,04	145,04
Combustión fija	37,57	160,71	141,38
Combustión móvil	0	0	0
Emisiones fugitivas	0	0	0
Emisiones de proceso	6,77	14,45	3,66
Alcance 2	350,86	0	0
Total	395,20	175,15	145,04



C2
Compromiso con el territorio

Además, analizamos las emisiones en relación a diversos ratios obteniendo los siguientes resultados:

 Huella de carbono de la bodega en ratios (total)	 Huella de carbono del hotel en ratios (total)
0,44 tCO _{2e} /miles botellas	0,016 tCO _{2e} /por huésped
0,38 tCO _{2e} /ton uva	
0,62 tCO _{2e} /miles litros vino	

Para mejorar nuestra transparencia y desempeño ambiental, y con el objetivo de obtener el sello Calculo, Compenso y Reduzco del Ministerio de Transición Ecológica, hemos sometido nuestro cálculo de huella de carbono a una verificación independiente. Esta auditoría externa confirmó que nuestras estimaciones son una representación precisa de las emisiones generadas por nuestras actividades.

Una de las medidas llevadas a cabo en 2023 para la reducción de nuestra huella de carbono es la instalación de un dispositivo de triturado de vidrio que reduce las botellas al tamaño mínimo recicitable. Esta innovación ha disminuido el volumen de vidrio en un 90%, reduciendo significativamente la necesidad de viajes diarios a los depósitos verdes y la frecuencia de las visitas del camión de vaciado. Estas mejoras operativas no solo optimizan nuestros procesos, sino que también contribuyen a reducir la huella de carbono del ciclo de reciclaje.

Además, contamos con el proyecto "Trufera Abadía Retuerta", una iniciativa destinada a la absorción de CO₂. Este proyecto implica la transformación del uso del suelo mediante la plantación de 1,30 hectáreas de especies arbóreas autóctonas, como Quercus ilex y Quercus faginea. Se estima que esta acción permitirá la absorción de aproximadamente 9 tCO_{2e}, fortaleciendo nuestro compromiso con la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente.



2.6 GESTIÓN DE LA ENERGÍA

En 2023, logramos nuevamente alcanzar el 100% de consumo de energía eléctrica proveniente de fuentes renovables. Este logro representa el 60,82% de nuestro consumo energético total, subrayando la importancia de nuestra apuesta por la energía limpia y sostenible.

En cuanto al consumo energético proveniente de combustibles fósiles, continuamos trabajando activamente para encontrar soluciones más respetuosas con el medioambiente, buscando constantemente alternativas que minimicen nuestro impacto ecológico.

Durante el último año, nuestro consumo energético total ascendió a 3.933.323 kWh. Este consumo se distribuye entre nuestras principales áreas operativas de la siguiente manera:



En Abadía Retuerta, hemos implementado diversas medidas de eficiencia energética en nuestro hotel durante los últimos años, con el objetivo de reducir nuestro consumo y minimizar nuestro impacto ambiental. Entre estas medidas destacan:

- **Geotermia:** Contamos con tres circuitos que utilizan el agua del pozo del hotel para disipar energía. Estos circuitos permiten que la instalación de calor disipe la energía cuando la máquina está en modo frío, y viceversa, logrando así una significativa reducción en el consumo eléctrico asociado a la climatización.
- **Paneles solares térmicos:** Utilizamos paneles solares térmicos para precalentar el agua caliente sanitaria, tanto en nuestro hotel como en nuestro Santuario Wellness. Esta medida reduce considerablemente el consumo de combustible necesario para calentar el agua.
- **Freecooling:** Todos los equipos de climatización que pueden aprovechar el sistema de freecooling están integrados y automatizados. Este sistema utiliza el aire frío del exterior, un recurso natural disponible en la finca durante gran parte del año debido a las oscilaciones térmicas de nuestro clima continental, para ahorrar energía eléctrica.



Evolución consumo energético bodega

Fuente	2021	2022	2023
Energía eléctrica	-	690.774	626.121
Propano	-	421.761	449.107
Gasóleo	-	358.333	374.500
Total	1.409.889	1.470.869	1.449.728

Evolución consumo energético hotel

Energía eléctrica	-	1.807.432	1.766.322
Propano	-	780.346	713.153
Gasóleo	-	3.583	4.120
Total	2.423.990	2.591.361	2.483.595



C2
Compromiso con el territorio

2.7
CUIDAMOS
NUESTROS RECURSOS HÍDRICOS

En Abadía Retuerta, comprendemos la importancia vital del agua como recurso natural esencial para nuestras operaciones y el medio ambiente. Por ello, nos comprometemos a gestionar el agua de manera sostenible, adoptando medidas de control y seguimiento en cada uno de nuestros procesos. Este enfoque no solo nos permite preservar el agua, sino también contribuir a la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Nuestro consumo de agua en 2023 ha sido el siguiente:

El agua que utilizamos proviene de fuentes superficiales, como el río Duero y el canal del Duero, para los viñedos y cultivos; y de agua subterránea (pozos) para la bodega y el hotel. En ambos casos, el agua es tratada mediante sistemas de ósmosis, que generan un rechazo de aproximadamente el 40% del agua de entrada. La calidad del agua se verifica mediante análisis anuales y se garantiza mediante el mantenimiento continuado de los sistemas de potabilización.

Para el riego de nuestros cultivos, empleamos un sistema de goteo que resulta más eficiente y reduce nuestro impacto sobre este recurso natural.

El tratamiento adecuado de las aguas residuales es esencial para minimizar nuestro impacto ambiental. En 2023, cumplimos en todo momento con los parámetros de vertido exigidos por la legislación vigente.

- Bodega:** El tratamiento de aguas residuales se realiza mediante una sucesión de lagunas de depuración. El destino final de estas aguas es el riego de pinares.
- Hotel:** En el hotel, utilizamos una depuradora a la que se ha añadido un sistema de regeneración del agua, permitiendo que el 100% del agua se recupere para el riego de jardines.

Los datos totales de agua depurada son los siguientes:



Histórico consumo de agua (m³)

2021			2022			2023		
Hotel	Bodega	Total	Hotel	Bodega	Total	Hotel	Bodega	Total
15.684	36.977	52.661	24.271	352.682	376.953	6.600	215.145	221.745



Agua depurada (m³)

2022		2023	
Hotel	Bodega	Hotel	Bodega
11.251	7.062	9.052	5.698



ABADIA RETUERTA

C3

Compromiso social



3
SALUD
Y BIENESTAR



4
EDUCACIÓN DE
CALIDAD



5
IGUALDAD
DE GÉNERO



8
TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



10
REDUCCIÓN DE
LAS DESIGUALDADES



3.1 CUIDAMOS DE NUESTRO EQUIPO

En Abadía Retuerta, estructuramos nuestro equipo en función de las necesidades específicas de nuestra compañía, distribuyendo el trabajo en áreas especializadas. Tenemos personal dedicado a la gestión de la finca, el hotel y la bodega, además de un equipo situado en Madrid.

Nuestro compromiso se centra en fomentar una cultura de inclusión, igualdad, respeto y estabilidad laboral. Trabajamos para crear ambientes de trabajo justos, donde la comprensión y la aceptación sean esenciales, permitiendo que cada individuo desarrolle su talento y alcance sus metas.

A continuación, se muestra la media de la plantilla durante el año 2023:



Plantilla media 2023

Of. y desp Madrid	Hotel	Bodega	Campo	Total
14,84	97,09	36,38	19,41	170,77

Los datos de nuestra plantilla reflejan este compromiso: el 55% de nuestros colaboradores son hombres, mientras que el 45% son mujeres.



Nº total de colaboradores

Abadía Retuerta (Bodega)		LeDomaine (Hotel)		Servicios corporativos		Total	
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
44	14	51	62	44	14	44	14
58		113		34		205	

En cuanto a los puestos directivos y de responsabilidad, 7 hombres (78%) y 2 mujeres (22%) ocupan estas posiciones. Actualmente, contamos con 4 directivos entre 30 y 50 años (44%) y 5 mayores de 50 años (56%).

Distribución de la plantilla por género y edad

Nuestra plantilla presenta una diversidad generacional amplia, cubriendo diferentes etapas de la vida profesional. La mayoría de nuestros colaboradores se encuentra en la franja de edad de entre 30 y 45 años, representando un 48% del total.



Plantilla género y edad

Entre 19 y 29 años		Entre 30 y 45 años		A partir de los 46 años		Total	
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
13	16	48	50	31	47	92	113

Distribución de la plantilla por género y tipo de contrato

La estabilidad laboral es uno de nuestros pilares fundamentales. Valoramos profundamente la seguridad y continuidad en el empleo para nuestros colaboradores, lo cual se refleja en que el 92% de nuestros empleados tienen contratos indefinidos. Los contratos temporales representan solo un pequeño porcentaje: un 4% corresponde a contratos eventuales asociados con la apertura de nuevos espacios durante la temporada de verano y otro 4% se debe a contratos de interinidad por bajas temporales de otros empleados.

Además, nuestro compromiso con ofrecer empleo de calidad se evidencia en que más del 97% de nuestra plantilla disfruta de contratos a jornada completa.



Plantilla por tipo de contrato

		Indefinido		Temporal		
		Jornada completa	Jornada parcial	Jornada completa	Jornada parcial	
		Hombres	Mujeres	Total	54	
Bodega		41	1	2	0	
		12	0	2	0	
		53	1	4	0	4
Hotel		44	0	7	0	
		55	3	2	2	
		99	3	9	2	11
Servicios corporativos		17	1	0	0	
		16	0	0	0	
		33	1	0	0	0
Total		102	2	9	0	
		83	3	190	4	15



Nuevas contrataciones en 2023

Valoramos las cualidades, habilidades y valores de las personas por encima de su género u otras características de diversidad a la hora de contratar. En 2023, hemos incorporado a 41 nuevos colaboradores a nuestra plantilla, de los cuales el 54% son hombres y el 46% restante son mujeres.



Incorporaciones

	Mujeres	Hombres	Total
Oficinas y despachos de Madrid	1	0	1
Industria y Comercio de la Vida	3	7	10
Campo de Valladolid	0	1	1
Hostelería de Valladolid	15	14	29
	19	22	41

Todas las personas que se incorporan a nuestra plantilla participan en un programa de *onboarding* (bienvenida) diseñado para guiarlos en sus primeros pasos en la empresa. Este programa les ofrece una recepción cálida y completa, proporcionándoles toda la información necesaria sobre sus futuras responsabilidades. Durante este proceso, los nuevos colaboradores conocen a los miembros del equipo directivo y a sus compañeros, facilitando su integración en nuestra cultura corporativa. De este modo, aseguramos que se sientan parte del equipo desde el primer día.

Nuestra prioridad es siempre contratar directamente a nuestros nuevos colaboradores para que formen parte de nuestra plantilla desde el principio. No obstante, debido a la naturaleza de nuestra actividad, en momentos específicos como la poda verde y la vendimia, recurrimos a empresas de trabajo temporal para satisfacer necesidades puntuales de personal.

Bajas laborales en 2023

Nuestro objetivo es mantener a nuestros colaboradores en el equipo durante el mayor tiempo posible; sin embargo, reconocemos que pueden surgir diversas razones para bajas laborales a lo largo del año. En 2023, se registraron 28 bajas entre nuestros colaboradores, distribuidas por igual entre hombres y mujeres. La mayoría de estas bajas, un 57%, se debieron a la finalización planificada de contratos.



Causas bajas

	Mujeres	Hombres	Total
Jubilación	0	0	0
Finalización de contrato	7	9	16
Cese voluntario	3	4	7
No superación periodo de prueba	1	0	1
Excedencia	2	1	3
Otros	1	0	1
	14	14	28



Conciliación laboral

En Abadía Retuerta, priorizamos la conciliación entre la vida laboral y personal de nuestros colaboradores. Creemos en la importancia de establecer un equilibrio saludable que permita a nuestra plantilla desarrollarse tanto profesionalmente como en su vida privada. Para ello, hemos implementado una política activa de conciliación que incluye diversas medidas de corresponsabilidad y bienestar.

Desde 2020, hemos sido reconocidos con el certificado de Empresa Familiarmente Responsable (efr), otorgado por la Fundación Masfamilia. Este distintivo destaca nuestro compromiso con la igualdad y la corresponsabilidad, y certifica que nuestras prácticas laborales cumplen con los más altos estándares de conciliación, igualdad de oportunidades y apoyo a la familia. Este reconocimiento no solo avala nuestras acciones en pro de la conciliación, sino que también refleja nuestro esfuerzo continuo por crear un entorno laboral inclusivo y equitativo.

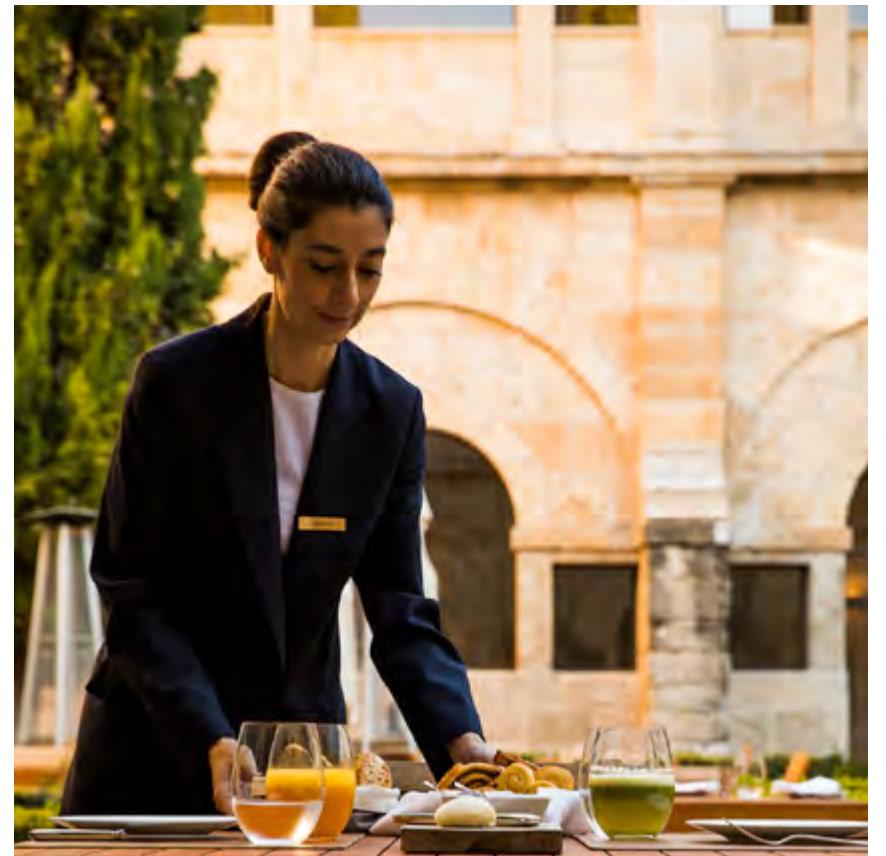
En 2023, hemos renovado este certificado, implementando mejoras en las medidas existentes e introduciendo nuevas iniciativas, tales como:

- Adquisición de equipos portátiles de la empresa a un precio reducido.
- Acuerdo de colaboración para ofrecer descuentos en gasolina en la estación de servicio de Sardón de Duero.

Estas nuevas medidas se enmarcan dentro del bloque de Calidad en el Empleo de nuestro catálogo de Empresa Familiarmente Responsable (efr), que incluye las siguientes iniciativas:



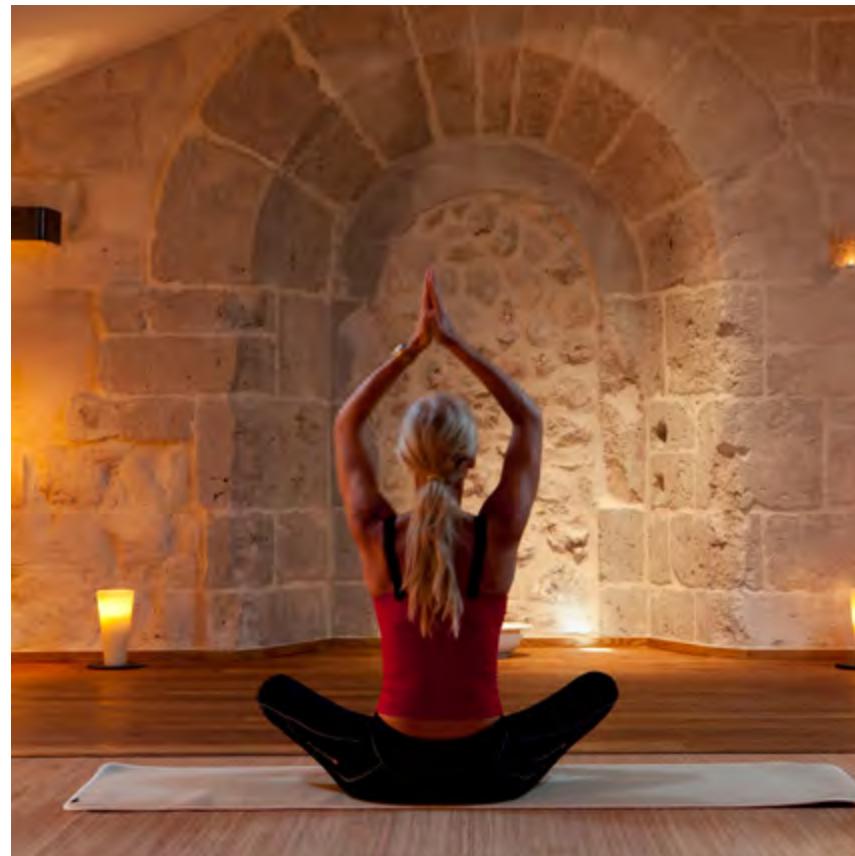
C3
Compromiso social



Calidad de empleo

- Jornadas anuales de deportes en equipo.
- Actividades de yoga para toda la plantilla.
- Servicio de cantina gratuito con opciones de alimentación saludable.
- Provisión de bebidas gratuitas como café, té y agua en todos los espacios.
- Seguro médico privado con tarifas especiales para colaboradores, así como para sus parejas e hijos.
- Descuentos especiales en servicios médicos a través de Aspy, que nos proporciona servicios sanitarios y de prevención.
- Complemento del 100% en caso de incapacidad temporal desde el primer día.
- Tarifas especiales para empleados en servicios y productos del hotel y la bodega.
- Tarifas especiales 'Friends & Family' para familiares de primer grado de los colaboradores.
- Acceso gratuito a Wellwo, una plataforma de bienestar y salud.

ABADÍA RETUERTA. INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2023



Flexibilidad temporal y espacial

- Horario flexible para el personal de oficina.
- Trabajo a distancia.
- Vacaciones: posibilidad de disfrutar las vacaciones de cada año hasta el 30 de abril del siguiente año.

Apoyo a la familia

- Premio de natalidad.
- Premio de nupcialidad.
- Media jornada libre el día del cumpleaños de un hijo.
- Jornada completa libre el día del cumpleaños propio.
- Ticket guardería.
- Excedencia por guarda legal hasta los 6 años.
- Permiso retribuido para el acompañamiento a consulta médica de familiares de primer grado sin límite.

**Desarrollo personal y profesional**

- Jornadas de donación de sangre.
- Campañas de donación de ropa.
- Campañas de donación de juguetes.
- Campañas de recogida de tapones.
- Calendario solidario con la participación de toda la plantilla, cuyos fondos se donan a una entidad solidaria cada año.
- Recogida de cápsulas de café para su reciclaje.
- Plan Anual de Formación basado en un diagnóstico de necesidades formativas.
- Sistema de evaluación de desempeño para toda la plantilla.
- Reconocimiento “Premio Estrella”.
- Premio por antigüedad.

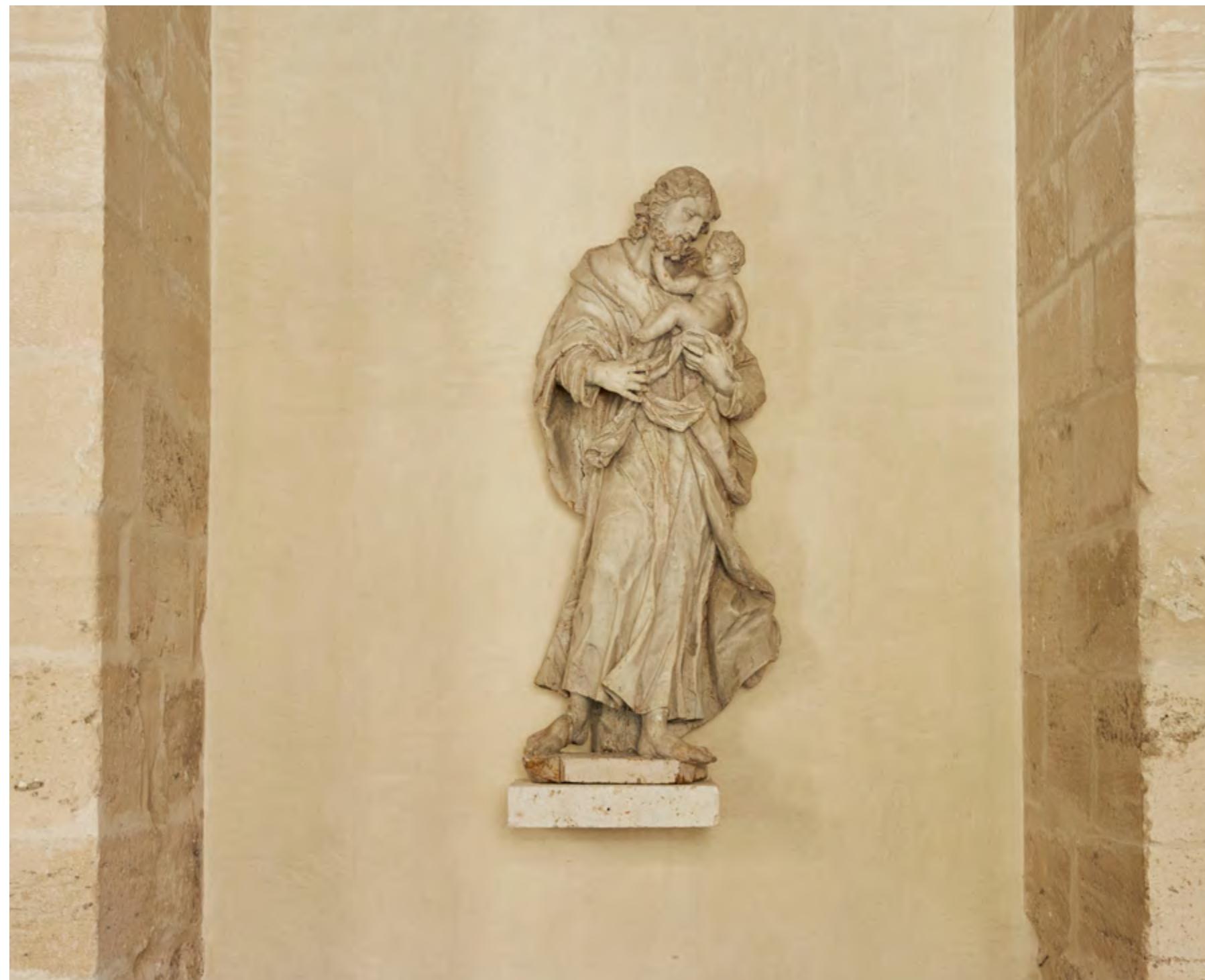
Igualdad de oportunidades

- Plan de Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres desde 2016.
- Plan de Conciliación.
- Campañas específicas sobre prevención del acoso o violencia de género.
- Guía de lenguaje no sexista.
- Protocolo de actuación frente al acoso sexual y por razones de sexo.
- Protocolo de actuación ante la violencia de género en el ámbito laboral.





C3
Compromiso social



Nuestro objetivo con esta certificación es continuar trabajando en esta dirección de manera conjunta, involucrando a todos nuestros colaboradores e incorporando cada vez más medidas y mecanismos que nos permitan una gestión óptima y sostenible. Así, promovemos la cultura efr y fomentamos el orgullo de pertenencia a la organización.

En 2023, un total de 33 empleados se acogieron a alguna de estas medidas. A continuación, se muestran los datos de los colaboradores que han disfrutado de las medidas de conciliación en 2023, desglosados por género:



Medidas de conciliación

	Mujeres	Hombres	Total
Permiso por nacimiento y cuidado de menores	5	4	9
Lactancia	3	3	5
Excedencia por cuidado de menores	0	2	2
Reducción de jornada por cuidado de menores	0	2	2
Media jornada por cumpleaños de un hijo	5	11	16
	13	21	34

Cabe destacar, que todos ellos se encontraban en el rango de edad de 30 a 50 años y cuentan con un contrato indefinido a jornada completa



Integración laboral

En Abadía Retuerta, estamos comprometidos con la integración laboral de personas en riesgo de exclusión social, como parte de nuestra responsabilidad con la comunidad. En 2023, empleamos a dos colaboradores con discapacidad, ambos con contratos indefinidos. Gracias a esto y a la Declaración de Excepcionalidad otorgada por la Junta de Castilla y León, cumplimos con el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, sobre inclusión social de personas con discapacidad.

Convenios colectivos

Queremos que todos nuestros colaboradores tengan una protección legal completa y recursos para resolver cualquier aspecto de su relación laboral con la compañía. Por ello, el 100% de nuestros colaboradores están cubiertos por convenios de negociación colectiva. En Abadía Retuerta, aplicamos cuatro convenios colectivos:

- Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid.
- Convenio colectivo de Industria de la Vid.
- Convenio colectivo de Oficinas y Despachos de Madrid.
- Convenio colectivo de Campo.



Gestión del talento y formación continua

En Abadía Retuerta, nuestro equipo humano es el recurso más valioso y el motor de nuestra constante evolución. Cada día, nos comprometemos a aprovechar el talento de nuestros empleados para ofrecer un servicio excepcional a nuestros huéspedes.

Para ello, promovemos activamente el desarrollo y la formación de nuestros colaboradores, con el objetivo de fomentar su crecimiento tanto profesional como personal. Ofrecemos a nuestro equipo oportunidades de aprendizaje continuo a través de programas de formación y una comunicación interna efectiva.

En 2023, lanzamos diversos cursos centrados en el desarrollo de competencias como la empatía, el liderazgo y la comunicación. Estas iniciativas no solo benefician a nuestros colaboradores, proporcionando herramientas esenciales para su progreso, sino que también mejoran la calidad del servicio que ofrecemos, asegurando que nuestros huéspedes disfruten de una experiencia inigualable.

Durante el año, impartimos un total de 5.629,50 horas de formación a nuestro personal. De estas, 2.471 horas fueron destinadas a mujeres, representando un 44%, y 3.158,50 horas a hombres, lo que equivale al 56%. Todos nuestros empleados, sin importar su categoría, tuvieron la oportunidad de participar en estas formaciones, garantizando un desarrollo integral y equitativo en toda la organización.

A continuación, se detallan las principales formaciones ofrecidas en 2023:



C3
Compromiso social



Curso Experto en Dirección de Sala y Atención al cliente

- Curso de nivel 3 de WSET VINOS
- Gestión del tiempo.
- LQA Food and Beverage
- Training Butlers & Hospitality

Formación orientada a que los profesionales del mundo de la hostelería adquieran conocimientos avanzados sobre el funcionamiento de la sala, técnicas de servicio y el servicio de distintos tipos de restaurantes. Además, busca desarrollar habilidades psicológicas con el cliente, técnicas de comunicación y habilidades en la gestión de equipos.



Formación Fermentados completos

- Curso de fermentados completos
- Curso en manipulación de alimentos.
- Formación interna de fermentación.
- Formación interna de huerto.
- Formación en alérgenos.

Formación técnica dirigida a los profesionales de la cocina, para aumentar sus conocimientos en cuanto a los fermentados. Se busca ampliar el abanico en la gastronomía con nuevos productos y técnicas que los fermentados ofrecen.



MBA Executive en dirección y administración de empresas

- Máster en dirección de bodegas.
- Programa ESG, Gestión del capital, social y relación en empresas.

Formación centrada en mejorar las competencias y habilidades de los profesionales, con la búsqueda del desarrollo de las capacidades analíticas y la potenciación de la capacidad para la construcción de equipos y liderarlos.



Formación portavoces

- Coaching ejecutivo.
- Programa de liderazgo internacional.

Formación centrada en la mejora y potenciación a los profesionales en la elaboración y transmisión de mensajes claros y concisos, enfrentándose a situaciones incómodas o dirigiéndose a medios de comunicación sin perder el objetivo de alcance del mensaje.



Excellence Internship Programme

Cada año, promovemos el empleo entre los jóvenes a través de nuestro programa de prácticas conocido como Excellence Internship Programme. A través de este programa buscamos profesionalizar a estudiantes de diversas escuelas nacionales e internacionales, con las que establecemos convenios.

En 2023, hemos contado con la participación de 13 estudiantes que recibieron formación en los departamentos de contabilidad, marketing digital, cocina, mayordomía y recursos humanos



Inmersión Lingüística

- Clases particulares de inglés.

Formación que busca la mejora del idioma en un entorno anglosajón para que la práctica del idioma deba ser forzado y con ello produzca un resultado de mejora.



Salud y seguridad laboral

En Abadía Retuerta, la salud y el bienestar de nuestros colaboradores son una prioridad fundamental. Creemos firmemente que un entorno de trabajo saludable y positivo es esencial para el desarrollo personal y profesional de cada miembro de nuestro equipo.

Para fomentar este bienestar, hemos implementado diversas iniciativas incluidas en nuestro catálogo de Empresa Familiarmente Responsable (efr). Estas medidas no solo promueven la salud física y mental, sino que también refuerzan la cultura de equipo y mejoran las relaciones interpersonales entre compañeros.

Entre las acciones específicas que hemos tomado, se incluyen:

- Acceso a Servicios de Medicina Especializada:** Ofrecemos condiciones ventajosas para que nuestros empleados puedan acceder a servicios médicos especializados, asegurando que reciban la atención necesaria para mantener su salud en óptimas condiciones.
- Promoción de Hábitos de Vida Saludables:** Fomentamos la práctica del deporte y la actividad física entre nuestros colaboradores. Organizamos y apoyamos actividades deportivas que no solo mejoran la salud física, sino que también contribuyen a un ambiente de trabajo más dinámico y colaborativo.

- Vacunación Anual contra la Gripe:** Cada año, proporcionamos vacunación gratuita contra la gripe para todos nuestros empleados. Además, extendemos esta protección a sus familias y su entorno cercano, generando un impacto positivo en la comunidad en general.

Nos esforzamos por crear un entorno de trabajo seguro y saludable, implementando medidas preventivas y de apoyo para minimizar los riesgos laborales y asegurar el bienestar de todo nuestro equipo.

Durante el año 2023, nuestros colaboradores registraron un total de 83 bajas laborales, acumulando un total de 3,062 días de ausencia. Estos datos reflejan nuestro compromiso con la transparencia y la gestión adecuada de la salud laboral, buscando siempre mejorar las condiciones de trabajo y reducir los incidentes.

A continuación, se presenta una tabla detallada con todos los indicadores relacionados con la salud y la seguridad laboral de 2023:

Contingencias laborales		
	Profesionales	Comunes
Índice de absentismo	0,26	3,33
Duración media	25,13	30,35
Índice de prevalencia	0	1,83
Índice de incidencias	4,07	41,28
Número de bajas	8	75
Días de baja	166	2.896
Días de baja (sin incapacidad temporal directa)	164	2.091
Media diaria trabajadores de baja	0,45	5,73
Número de accidentes in itinerario	1	-
Nº de accidentes de tráfico	1	-
Número de accidentes de tráfico	8	-

Además, tenemos muy en cuenta la protección de la mujer durante el embarazo, garantizando el derecho a acogerse a una baja laboral en caso de posibles riesgos. En 2023, una de nuestras colaboradoras hizo uso de esta medida, demostrando nuestro compromiso con la seguridad y el bienestar de todos los miembros de nuestro equipo.

Estas acciones son parte de nuestro continuo esfuerzo por mantener un entorno laboral seguro, saludable y justo, donde cada colaborador se sienta protegido y apoyado en todo momento.

Satisfacción de nuestros colaboradores

La satisfacción de nuestros colaboradores es de suma importancia para nosotros, ya que está estrechamente vinculada a su nivel de compromiso y su sentido de pertenencia a la compañía.

Realizamos encuestas bianuales de satisfacción con el objetivo de evaluar la aceptación y el uso de las medidas efr, así como de analizar el clima laboral en general. En 2022, llevamos a cabo estas encuestas, y durante 2023 nos hemos enfocado en analizar los resultados obtenidos. Este análisis incluyó la organización de 18 grupos focales de trabajo, destinados a identificar áreas de mejora y evaluar su inclusión en nuestro plan de comunicación interna para 2023-2024.

Algunas de las conclusiones específicas que hemos sacado de la encuesta de 2022 incluyen la necesidad de mejorar la comunicación interna, aumentar las oportunidades de desarrollo profesional y fomentar aún más la flexibilidad laboral. En respuesta, hemos implementado varias iniciativas para abordar estas áreas, como la mejora de nuestras plataformas de comunicación interna, la ampliación de nuestros programas de formación y desarrollo, y la introducción de políticas adicionales de trabajo flexible.

Con la información obtenida de la encuesta de 2022, hemos podido determinar planes de acción específicos para cada unidad de negocio, con el objetivo de implementar las mejoras propuestas y guiar la gestión del negocio y la toma de decisiones en el ámbito de la gestión de personas. El próximo año, volveremos a realizar las encuestas de satisfacción, continuando con nuestro compromiso de escuchar y responder a las necesidades de nuestros colaboradores.



Comunicación interna

La comunicación interna es fundamental para el funcionamiento eficaz de Abadía Retuerta. Creemos que una comunicación clara y bidireccional fortalece el compromiso de los colaboradores, fomenta un ambiente de trabajo positivo y asegura que todos estén alineados con los objetivos de la empresa.

En Abadía Retuerta, nos enfocamos en mantener una comunicación cercana y accesible con todos nuestros colaboradores. Utilizamos una variedad de herramientas, tanto digitales como tradicionales, para transmitir mensajes importantes y facilitar el intercambio de ideas y feedback.

Microsoft Teams es una de nuestras principales plataformas de comunicación interna. Esta herramienta permite una interacción rápida y eficiente entre los diferentes equipos, promoviendo la colaboración y el flujo continuo de información. Además, disponemos de varias cuentas de correo electrónico corporativas que permiten a los colaboradores expresar sus inquietudes, comentarios y sugerencias. Desde 2020, hemos implementado la cuenta efr@abadia-retuerta.es, destinada específicamente a informar sobre el proceso de evaluación y las medidas adoptadas en el catálogo efr.

Para complementar las herramientas digitales, también mantenemos tablones de anuncios en las áreas comunes del hotel y la bodega. En estos tablones, se publica regularmente información relevante para los colaboradores, asegurando que todos estén al tanto de las novedades y cambios dentro de la empresa.

Nos aseguramos de comunicar cualquier cambio organizativo importante con al menos un mes de anticipación. De esta manera, garantizamos que todos nuestros empleados estén bien informados y preparados para las transiciones.

En cuanto a la gestión de quejas y denuncias, hemos actualizado nuestro canal (SpeakUP) para mejorar la detección y prevención de conductas inapropiadas que puedan afectar la reputación y el éxito de la compañía y a nuestros colaboradores. Este sistema permite reportar infracciones del Derecho de la Unión Europea, delitos o faltas administrativas graves. En 2023, no se recibieron denuncias de discriminación a través de estos canales, lo que refleja el compromiso de Abadía Retuerta con un entorno laboral seguro y respetuoso.

3.2

GESTIONAMOS DE FORMA SOSTENIBLE NUESTRA CADENA DE VALOR

En Abadía Retuerta, entendemos que la sostenibilidad y el éxito de nuestra empresa dependen en gran medida de las relaciones dentro de nuestra cadena de valor. Cuidamos cada etapa de esta cadena con el objetivo de construir relaciones de confianza, promover un diálogo continuo y compartir nuestros principios éticos y valores con todos los actores involucrados.



Cadena de valor

Nuestro modelo de negocio es integrado y flexible, con una clara orientación al cliente y un firme compromiso con la sostenibilidad en todas las fases de nuestra cadena de valor. Este enfoque es esencial para enfrentar los desafíos de nuestras dos principales unidades de negocio: la bodega y el hotel.

Nuestra estrategia impacta directamente en varias áreas clave que impulsan el desarrollo general de nuestra empresa:

- **Infraestructura empresarial:** Se refiere a los recursos necesarios para cada actividad, definidos en nuestro proceso de planificación. Esto incluye la relación con el Consejo de Administración, la gestión del mantenimiento y las cuestiones económicas.

- **Gestión del talento:** Abarca el reclutamiento, la selección, la remuneración, los beneficios, la promoción, la formación y el desarrollo profesional. También tiene un impacto en áreas como la atención al cliente, marketing, comunicación y compras.

- **Innovación tecnológica:** Nuestro crecimiento se basa en la innovación y la tecnología, mejorando los procesos de producción, distribución y desarrollo.

- **Política de compras:** Las decisiones en esta área afectan directamente la sostenibilidad de nuestros productos y cadena de suministro. Esto incluye la homologación de proveedores y la gestión de inventarios.

A partir de aquí, cada proceso dentro de nuestra cadena de valor se evalúa de manera individual.

En bodega, analizamos detalladamente cada una de las etapas, entendiendo en profundidad las actividades realizadas en cada fase, los productos y materiales necesarios, nuestra red de proveedores, el personal requerido y la maquinaria o herramientas esenciales. Este enfoque preciso e integrado nos permite ofrecer a nuestros clientes una experiencia de compra superior antes, durante y después de la transacción comercial.

Cadena de valor Bodega





C3
Compromiso social



En el hotel, además de aplicar un análisis detallado similar al de la bodega, hacemos un esfuerzo adicional para comprender las preferencias y necesidades de nuestros huéspedes. Mantenemos una relación fluida, cercana y basada en la confianza, asegurando que la experiencia de alojamiento no se limite al momento de la venta, sino que abarque todas las interacciones con nuestros clientes, garantizando así su satisfacción y fidelización a largo plazo.

Buscamos extender nuestro compromiso con la sostenibilidad a toda nuestra cadena de valor. Para lograrlo, hemos implementado un enfoque riguroso en la selección de proveedores, asegurando que comparten nuestros principios éticos y valores.

Nuestro procedimiento de Compras prioriza a aquellos proveedores que cumplen con los estándares de civismo empresarial y ética establecidos en nuestra Corporate Citizenship Guideline. Este enfoque nos permite extender nuestros compromisos sociales, ambientales y de buen gobierno a toda nuestra red de proveedores, alineándonos con el ODS 12 de Producción y Consumo Responsable. En 2023, completamos la implementación de un portal de proveedores, diseñado para digitalizar toda la información relacionada con la contratación y homologación de proveedores, agilizando y simplificando las decisiones de compra, incorporando criterios de sostenibilidad.

Además, trabajamos para promover el desarrollo económico y social de nuestra cadena de valor, actuando como impulsores de la economía local. Una de nuestras iniciativas clave es el mapa de productores, que conecta a proveedores locales que comparten nuestra visión de sostenibilidad, suministrando productos frescos y de temporada a nuestros restaurantes. Este mapa incluye a 35 productores de Castilla y León, donde se encuentra Abadía Retuerta, abarcando todas las provincias de la región.

Cadena de valor Hotel





3.3 COLABORAMOS CON LA MEJORA DE LA SOCIEDAD

En Abadía Retuerta, nuestra responsabilidad social trasciende las fronteras de nuestra empresa y se extiende a la comunidad y la sociedad en general. Fomentamos el empleo de personas en riesgo o en situación de exclusión social y apoyamos a entidades que promueven la igualdad e inserción laboral de colectivos vulnerables.

Cada año, colaboramos con diferentes entidades sin ánimo de lucro que trabajan en proyectos de interés común. En 2023, establecimos acuerdos de colaboración con las siguientes organizaciones:

Orden Constantiniana

Colaboramos con la donación de una Experience Box, que incluye una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine, una cena para dos personas en nuestro restaurante Refectorio (estrella Michelin y estrella Verde, dos Soles Repsol) y una visita a nuestra bodega. Todo lo recaudado en esta cena benéfica, celebrada en el Palacio de Liria, se destinó a apoyar a la Fundación Aladina en su proyecto de construcción del nuevo Hospital de Día de Oncohematología Infantil y Trasplantes del Hospital de la Paz de Madrid, incrementando la capacidad asistencial a niños y jóvenes.

DalecanELA

Durante 2023, colaboramos en la XVI MichiCup con el envío de un botellón de tres litros de Abadía Retuerta Selección Especial personalizado, para recaudar fondos para DalecanELA. Esta asociación sin ánimo de lucro busca visibilizar la ELA, recaudar fondos para la investigación en la lucha contra la enfermedad y apoyar a quienes la padecen.

Tómbola benéfica de la Parroquia San Agustín

En 2023, volvimos a colaborar con la Parroquia San Agustín mediante la entrega de tres mágnums (1,5 l.) de Abadía Retuerta Selección Especial. Con esta acción, damos soporte a diferentes iniciativas de ayuda a familias en riesgo de exclusión social. Todo lo recaudado va íntegramente, sin intermediarios, a cubrir necesidades de alimentación a través de instituciones como Cáritas parroquial, Cottolengo, Hermanas Concepcionistas, Hermanas de la Madre Teresa de Calcuta, Siervas de Jesús de Vallecas y Una casa para los pobres.

Cena benéfica fundación AVA

Colaboramos con la donación de una Experience Box que incluye una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine, una cena para dos personas en nuestro restaurante Refectorio y una visita a nuestra bodega. Todo lo recaudado en esta cena benéfica se destinó a proyectos para mejorar la calidad de vida de niños con trastornos neurológicos a través de actividades deportivas adaptadas y campamentos de verano. También apoyamos a los familiares de estos niños, permitiéndoles disfrutar de actividades que ofrecen un respiro.

XVIII Torneo Benéfico de Pádel Fundación Konecta

A través de esta iniciativa, se recaudaron fondos para colaborar con el 'Proyecto + Family' de la Fundación Bertín Osborne, que apoya y asesora a familias con necesidades especiales. En 2023, realizamos una donación de seis botellas mágnum de Abadía Retuerta Selección Especial como parte de nuestra contribución.



Rotary Club Valladolid

Este año colaboramos en la XXXII edición de la Gala Benéfica Premio Servir del Rotary Club de Valladolid, aportando 10 mágnums de Selección Especial para su rifa benéfica. La Gala reconoce la trayectoria de servicio en favor de Valladolid, de sus habitantes, o de la proyección internacional de la ciudad y provincia por parte de personas, empresas e instituciones. En esta edición, el galardón de Premio Servir 2023 recayó en Abadía Retuerta por nuestra destacada contribución a la promoción internacional de Valladolid y nuestra comprometida labor en la preservación cultural y desarrollo sostenible de la comunidad local.

Aladina Xmas Weekend

En 2023, colaboramos con la Fundación Aladina en su 14º mercadillo solidario para recaudar fondos para los niños y adolescentes enfermos de cáncer. Abadía Retuerta participó en el bazar aportando 24 botellas de 0,75 l. de Selección Especial 2019 y un botellón de 6 litros de Selección Especial 2018 para la rifa.

Torneo de Golf Solidario Fundación Ricardo Fisas Natura Bissé

Celebrado en el Real Club de Golf del Prat, colaboramos aportando dos botellas mágnum de Selección Especial. Esta fundación promueve el bienestar de personas en situaciones de vulnerabilidad, apoyando a aquellos en tratamientos oncológicos y a niños con diferencias de aprendizaje.

Fundación Götze

A través de esta asociación, ayudamos a familias en riesgo de exclusión social mediante la donación de juguetes de segunda mano cedidos por nuestros colaboradores.

Fundación Apsuria

En un evento en el Club Financiero Génova para dar a conocer la Fundación Apsuria, colaboramos con la copa de bienvenida y obsequios para el sorteo solidario. Esta organización sin ánimo de lucro, fundada en 1971, está comprometida con la atención de personas con discapacidades severas, ofreciendo servicios profesionales y apoyo a sus familias.

Gala de American School of Madrid

Celebrada el 18 de marzo en el salón principal del Thyssen, esta gala recaudó dinero para becas ofrecidas a sus alumnos. Colaboramos con la donación de una Experience Box que incluye una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine con desayuno a la carta, acceso en cortesía a Santuario Wellness & Spa y visita premium a nuestra bodega para dos personas.



Proyecto Vendimia Solidaria

Desde hace diez años, llevamos a cabo nuestro proyecto Vendimia Solidaria, una iniciativa que pone en valor el compromiso de asociaciones y fundaciones que favorecen el desarrollo comunitario de colectivos en riesgo de exclusión social. En la vendimia de 2023, trabajamos con Accem, una organización que mejora las condiciones de vida de personas vulnerables, contratando a ocho personas de Accem para la recogida de la uva. Luego, siete de ellos se integraron en las cuadrillas de vendimia y completaron la campaña en la finca.

Como fruto de esta labor, se lanza en 2024 la nueva añada de nuestro vino más comprometido socialmente: Vendimia Solidaria 2023. Los fondos recaudados con esta acción conjunta serán destinados íntegramente a esta entidad. Además, en 2023 entregamos a la Fundación Eusebio Sacristán, con la que colaboramos el año anterior, los fondos recaudados por la venta de Vendimia Solidaria 2022, totalizando 12.446€. Esta cantidad ha sido destinada íntegramente a apoyar las actividades de la fundación.

Para la Vendimia Solidaria 2023, la artista Belén Rodríguez diseñó la etiqueta del vino con una obra que representa nuestro compromiso con la conservación de los bosques. La obra, titulada 'Boceto para Amarillo es el bosque, 2023', es un collage de telas teñidas con tintes del bosque, destacando nuestro compromiso por la conservación y recuperación de los bosques. Este proyecto es posible gracias a la colaboración de Belén Rodríguez, el estudio de diseño y fotografía Iglesias Comunicación, la empresa Mata Digital, Biolid, Verallia, Masilva y Ramondín.

En Abadía Retuerta, continuamos fortaleciendo nuestro compromiso con la sociedad y el medio ambiente, trabajando juntos para un futuro mejor y más inclusivo.



ABADIA RETUERTA

C4

Liderazgo responsable



5
IGUALDAD
DE GÉNERO



16
PAZ, JUSTICIA
E INSTITUCIONES
SÓLIDAS

4.1
CÓDIGO DE CONDUCTA



El Código de Conducta de Abadía Retuerta fue aprobado por el Consejo de Administración el 13 de abril de 2016. Este documento tiene la finalidad de ser una guía de referencia y apoyo diario, aplicable a todas las operaciones y colaboradores de la compañía. Sus cinco principios básicos son:

1

La satisfacción del huésped está en el centro de todo lo que hacemos

La dedicación, la vocación, el saber hacer y la excelencia son valores intrínsecos a nuestra naturaleza. Nuestro objetivo es brindar vivencias plenas y únicas a nuestros huéspedes, consiguiendo que se conviertan en embajadores de nuestra marca. Porque aspiramos a ser una marca amiga y con propósito. Por todo ello, nos esforzamos en elaborar productos que cumplan con los más altos estándares de calidad y, por supuesto, todos los requisitos en materia de seguridad y responsabilidad.

2

Tratamos a nuestros colaboradores de forma justa y respetuosa

Reconocemos que las personas son el recurso más valioso de nuestra empresa. Promovemos valores de equidad, respeto, diversidad, inclusión, libertad de opinión y expresión, humildad y ética. Fomentamos el desarrollo personal y profesional a través de procesos de gestión del desempeño que mejoran la eficiencia, la consistencia, la retención de talento y la integración de nuestra filosofía corporativa. Estos procesos nos permiten evaluar los logros de cada colaborador.



3

Tenemos el compromiso de ofrecer un rendimiento extraordinario y sostenible, y a lograrlo con integridad

Ofrecemos a nuestros accionistas e inversores información precisa y completa sobre nuestra integridad financiera. Al mismo tiempo, trabajamos para proteger los activos de Abadía Retuerta y anticiparnos ante posibles amenazas. Como es el caso de salvaguardar y respetar la confidencialidad y cualquier tipo de políticas de privacidad, así como custodiar y conservar la información sensible, privilegiada.

De igual modo, no permitimos que los intereses personales influyan en la toma de decisiones.

Es por ello que contamos con una política de conflicto de intereses, para evitar que el criterio comercial y la toma de decisiones por parte de todos nuestros colaboradores se vean influidos por intereses personales ilícitos. Esta política recoge todos los principios y normas para prevenir y manejar conflictos de intereses.

En lo que a la aplicación de esta política se refiere, el documento hace hincapié en cuatro aspectos concretos:

- La formación y concienciación de nuestros colaboradores mediante sesiones periódicas.
- La denuncia de posibles conductas indebidas por parte de nuestros colaboradores, así como la protección de estos, ante represalias.
- Las medidas disciplinarias aplicables en caso de incumplimiento.
- La importancia de comprender que las responsabilidades de cumplimiento e implementación de esta política recaen sobre todos.

4

Nos esforzamos por ser un socio de confianza

Mostramos nuestro más firme compromiso con la cultura ética corporativa bajo un sistema de compliance [conjunto de procedimientos y buenas prácticas], que tiene como finalidad procurar un compromiso profesional, ético y responsable, censurando cualquier actividad ilícita. En Abadía Retuerta nos regimos por las leyes y la normativa vigente, adoptando políticas internas alineadas con ellas. Además, contribuimos a crear entornos productivos socialmente, integrando nuestras prácticas responsables y éticas también en nuestras relaciones con terceras partes.

Es por ello que además disponemos de un **Política antisoborno** encargada de establecer los principios y reglas correspondientes para evitar el soborno, tal y como exige nuestro código de conducta. El documento se aplica a todos los colaboradores, y recoge una serie de situaciones de riesgo de soborno.

La política antisoborno contempla los mismos principios de aplicación que la ya expuesta política de conflictos de intereses

5

Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo

Nos esforzamos por contribuir a resolver los problemas actuales de la sociedad, participando en proyectos y programas sociales, ecológicos, culturales y de otra índole. Mantenemos una actitud abierta y transparente, y nos esforzamos por asegurar que las actividades dentro de nuestra esfera de influencia respeten los Derechos Humanos.

Mantenemos y reforzamos nuestro compromiso con los Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos, abogando y siendo partícipes en proyectos de inversión social, ecológica y cultural. Aspiramos a ser líderes y referentes en materia de prevención y seguridad laboral, también en todo lo relacionado con aspectos y políticas medioambientales, así como en la gestión de cumplimiento en materia de protección de datos personales y privacidad de nuestros colaboradores, huéspedes y grupos de interés.

Asimismo, defendemos una comunicación transparente y constructiva, y que se canalice a través del departamento de Prácticas Empresariales cualquier potencial incumplimiento normativo o de buenas prácticas que pudiese tener efecto en la reputación de la empresa.



4.2
POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE
DATOS PERSONALES

En Abadía Retuerta cumplimos con toda la legislación vigente que nos aplica, y concretamente en lo relacionado a la protección, tratamiento y privacidad de los datos personales, seguimos los principios y obligaciones marcados por el Reglamento UE 679/2016 del Parlamento Europeo, de 27 de abril, y la correspondiente adaptación a la legislación española a través del Reglamento General de Protección de Datos y Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de datos personales y garantía de los derechos digitales.

Esta política es de obligado cumplimiento para todos nuestros colaboradores/as y directivos/as, así como para nuestros proveedores/as. Para garantizar su correcto cumplimiento, contamos con una serie de mecanismos claros:



- Registro de todas las acciones relacionadas con el tratamiento de datos.
- Inclusión de los riesgos relacionados con la protección de datos personales en nuestro modelo de evaluación y gestión de riesgos.
- Implementación de un modelo de gobernanza enfocado en garantizar la protección de los datos personales de todos nuestros grupos de interés.
- Sesiones de formación y concienciación sobre la protección de datos personales.
- Desarrollo de sistemas de recogida de datos personales que garanticen la protección de los mismos.
- Inclusión de cláusulas relativas a la protección de datos personales en los contratos con proveedores/as.
- Designación de un Delegado de Protección de Datos que vela por el cumplimiento de esta política.

En 2023, no hemos registrado ningún caso de incumplimiento ni reclamación relacionada con la protección de datos personales.

4.3 EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES

El compromiso de Abadía Retuerta con la sostenibilidad se refleja al más alto nivel de la empresa, partiendo del máximo órgano de gobierno, y siendo la sostenibilidad un aspecto integrado en el proceso de toma de decisiones.

El ALT —Abadía Leadership Team— de Abadía Retuerta está formado por los/as responsables de los diferentes departamentos en los que se divide la compañía:



En dicho comité se ponen en común todas las acciones y se lleva a cabo la toma de decisiones estratégicas y transversales que marcan nuestro rumbo.

Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados por 7 hombres (78%) y 2 mujeres (22%). Actualmente hay 4 directivos entre 30 y 50 (44%) años y 5 mayores de 50 años (56%).

En Abadía Retuerta promovemos y garantizamos la igualdad de oportunidades en los procesos de promoción interna y desarrollo profesional.



Puestos directivos por sexo

	2020	2021	2022	2023
Mujeres	37%	44%	44%	22%
Hombres	64%	56%	56%	78%

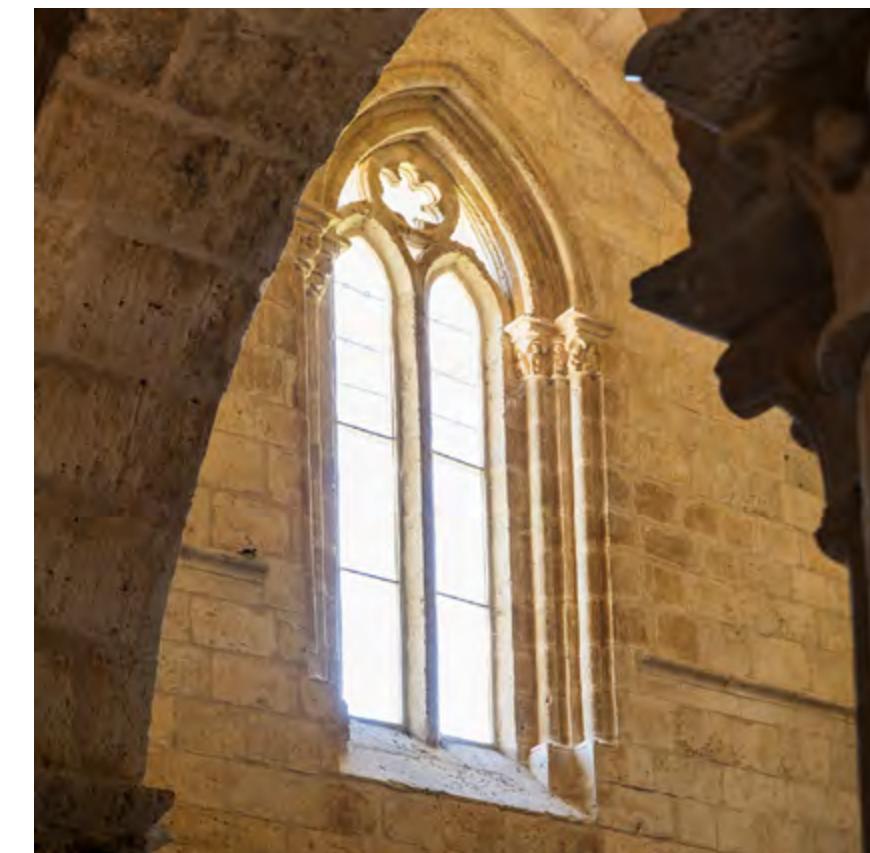
4.4
COMITÉ OPERATIVO DE SOSTENIBILIDAD

Desde 2014 contamos con el Comité Operativo de Sostenibilidad, el cual ha ido evolucionando y creciendo con el proyecto y que en la actualidad está compuesto por personas integrantes de los departamentos de Mantenimiento, Finanzas, Marketing & E-business, Laboratorio, Campo y Bodega, Retail, Cultura & Talento, Santuario Wellness & Spa y Comunicación.

El comité establece una serie de reuniones trimestrales para la revisión de su plan de acción, así como para el análisis de cualquier riesgo y oportunidad relacionado con la sostenibilidad.

Trabajan en retos y acciones transversales de la compañía, donde fomentan la integración de la filosofía sostenible dentro del modelo de negocio y hacen partícipe a toda la plantilla de ello.

El Comité de Sostenibilidad trabaja en retos y acciones transversales de la compañía, donde fomentan la integración de la filosofía sostenible dentro del modelo de negocio y hacen partícipe a toda la plantilla de ello



4.5
COMITÉ DE IGUALDAD Y EFR

En Abadía Retuerta trabajamos por la igualdad desde 2016, cinco años antes de que existiera una obligación legal para empresas de nuestra tipología, adelantándonos por convicción propia. Mediante el primer plan de igualdad, trazamos una serie de políticas y procedimientos supervisadas por el comité de Igualdad, creado en ese mismo año, y cuya finalidad es integrarlas en nuestro modelo de trabajo y fomentar así también el orgullo de pertenencia entre el equipo.

Tras nuestra obtención de la certificación efr en 2020, nuestro comité de Igualdad pasó a integrar la cultura efr, siendo el comité de Igualdad y efr.

Esta comisión está integrada por personas de diferentes áreas de trabajo de nuestros dos modelos de negocio (del hotel y la bodega), lo que nos permite contar con una visión más amplia, fomentar un objetivo común, favorecer el desarrollo de nuestra cultura corporativa y una comunicación más eficaz.

El comité establece una serie de reuniones periódicas en las que se concretan nuevas propuestas e iniciativas a adoptar. Este conjunto de medidas se traslada de manera bianual a la efr manager, que es una persona que está vinculada estrechamente con el proyecto de sostenibilidad, en concreto con la parte más social de la compañía, y que a su vez es integrante del propio departamento de Cultura y Talento, y también con el director de esta misma división con el objetivo de poder estudiarlas e implementar mejoras en el programa de beneficios estipulado o inclusive crear otros nuevos. Una vez valorados y acordados, el programa de beneficios se aúna en un único documento y se comparte internamente con todos/as colaboradores/as de la compañía, dando a conocer así todas las ventajas adquiridas, es decir, los beneficios a los que se pueden acoger y siendo éste un documento de referencia para todo el equipo.



4.6
ASOCIACIONES
DE LAS QUE FORMAMOS PARTE

Creemos en la colaboración con el resto de los actores que también conviven en nuestro mismo sector y así alcanzar de manera conjunta un óptimo y excelente desarrollo de nuestra industria. Es trabajar de la mano para crear experiencias únicas, pero también para dar respuesta a los nuevos retos que nos plantea nuestro sector.

En este último año hemos mantenido y creado nuevas sinergias con las siguientes asociaciones:

Federación Española del Vino (FEV)

Wine in moderation

Grandes Pagos de España

Asociación Forestal de Valladolid

Fundación para la investigación del vino y de la nutrición (FIVIN)

Círculo Fortuny

Cámara de Comercio de Valladolid

CEOE Valladolid

Comunidad de Regantes del Canal del Duero



Dircom

Fundación Starlight

DIRSE

Serandipians

American Express FHR (Fine Hotels + Resorts)

Turium

Vision Responsable

Mas Familia

Internova Travel Group

Signature Travel Network

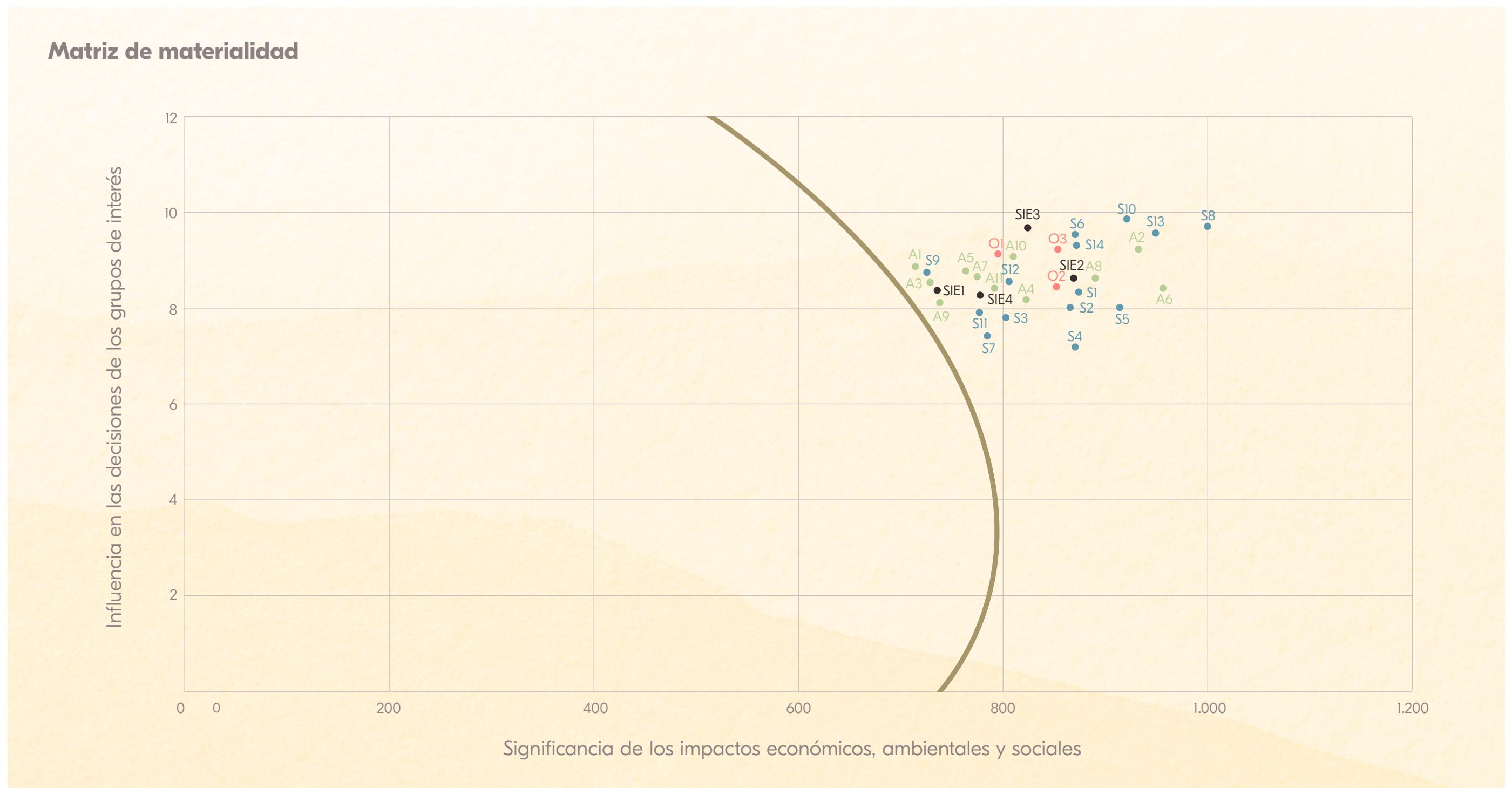
Como hemos ido reflejando a lo largo de este informe, en Abadía Retuerta estamos firmemente comprometidos con la sostenibilidad y con cumplir las expectativas de nuestros grupos de interés. Es por este motivo que hemos llevado a cabo un proceso de análisis de materialidad, a través del cual hemos podido identificar todas aquellas temáticas sobre las que queremos trabajar para ofrecer soluciones concretas en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad y nuestra filosofía de máxima calidad y excelencia.

En este último análisis de materialidad hemos identificado primero todos los posibles temas materiales en base a una revisión de fuentes externas como los estándares y las normas internacionales (GRI, Ley 11/2018, Pacto Mundial, etc.), y fuentes internas como los informes y los planes de sostenibilidad ya implementados en Abadía Retuerta.

Tras esta primera fase de identificación de temas materiales realizamos una consulta a todos nuestros grupos de interés mediante cuestionarios online, para así poder clasificar todas aquellas temáticas por orden de importancia para los mismos. Esta consulta se cruzó con la valoración interna de nuestro equipo directivo que, en base a nuestra estrategia empresarial, puso foco en aquellas temáticas sobre las que tenemos más capacidad de actuación a corto y a medio plazo.

Tras este proceso, obtuvimos nuestra matriz de materialidad trazando la división entre los temas que nos resultaban más relevantes para nuestra organización de los que eran menos.

4.7 ANÁLISIS DE MATERIALIDAD



De esta forma, obtuvimos el siguiente listado con aquellos asuntos de mayor importancia, y que más influían a la hora de desarrollar nuestros planes de sostenibilidad.

- **Temas de sostenibilidad institucional y económica:**

- SIE1 Desempeño económico
- SIE2 Innovación y digitalización
- SIE3 Posicionamiento y visibilidad
- SIE4 Inversión sostenible

- **Temas sociales:**

- S1 Respeto de los Derechos Humanos
- S2 Diversidad, igualdad e inclusión
- S3 Empleo
- S4 Conciliación
- S5 Salud y seguridad en el trabajo
- S6 Salud y seguridad de clientes y consumidores
- S7 Formación y desarrollo
- S8 Privacidad del cliente
- S9 Marketing responsable
- S10 Satisfacción del cliente
- S11 Cadena de suministro y abastecimiento responsable
- S12 Comunidades locales y acción social
- S13 Patrimonio natural, cultural, artístico e histórico
- S14 Ética y cumplimiento

- **Temas ambientales:**

- A1 Certificación ambiental
- A2 Cumplimiento legal ambiental
- A3 Emisiones
- A4 Cambio climático
- A5 Economía circular y gestión de residuos
- A6 Gestión del agua
- A7 Consumo responsable de materias primas
- A8 Energía
- A9 Biodiversidad
- A10 Producción ecológica
- A11 Liderazgo en gestión ambiental

- **Otros temas:**

- O1 Gestión de la calidad
- O2 Gestión de la sostenibilidad y la comunicación
- O3 Transparencia y trazabilidad





ABADIA RETUERTA

A

Anexos

A.1 DESEMPEÑO ECONÓMICO

En Abadía Retuerta crecemos cada año no sólo en recursos humanos y en niveles de producción, sino también en términos económicos, lo que evidencia que existe una clara estrategia de gestión sostenible y responsable con nuestros grupos de interés.

En concreto, en 2023, hemos nuestra cifra de negocios ha crecido un 2% con respecto al año anterior.

En la siguiente tabla representamos las cifras alcanzadas en el año 2021, 2022 y 2023:



	2021	2022	2023
Valor económico directo generado (€)	12.738.065	16.047.323	16.387.155
Ingresos (€)	12.738.065	16.047.323	16.387.155
Valor económico distribuido (€)	12.540.408	15.073.550	15.444.408
Gastos operativos (€)	6.022.359	7.578.328	6.541.839
Salarios y beneficios de empleados (€)	6.380.099	6.984.220	7.627.606
Pagos a proveedores de capital (€)	74.876	153.702	954.715
Impuestos (€)	51.211	342.140	290.553
Recursos destinados a la comunidad (€)	11.863	15.160	29.695
Valor económico retenido (€)	197.657	973.773	942.747



A.2

ACERCA DE ESTE INFORME



En Abadía Retuerta hemos realizado un ejercicio de reporte a través del presente documento con el objetivo de mostrar un alto grado de transparencia con nuestros grupos de interés y reflejando toda la información relevante en cuanto a nuestro desempeño ambiental, social y económico. Los grupos de interés han sido seleccionados en base a lo reflejado en el Código de Conducta y son los mismos que los incluidos en el proceso de análisis de materialidad, en el cual participó el Comité Operativo de Sostenibilidad.

Abadía Retuerta S.A. es una sociedad anónima unipersonal dedicada a la elaboración y crianza de vino con la bodega Abadía Retuerta, así como a la hospedería a través del hotel LeDomaine.

La sede central de la compañía se encuentra en el municipio de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid (Castilla y León, España). Operamos en un total de 30 países (además de España) de Europa, América y Asia. El listado completo de países en los que operamos aparece representado en el apartado “A qué nos dedicamos” del primer bloque “Qué hay detrás de Abadía Retuerta” del presente informe.

Esta memoria de sostenibilidad incluye información relativa a las mismas sociedades sobre las que se reporta en el informe de cuentas anuales, y archivadas en el registro mercantil, tal y como exige la legislación vigente.

Dicho informe se ha elaborado incluyendo toda la información relevante ocurrida durante nuestro año fiscal, que corresponde al año natural, es decir, desde el 1 de enero de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2023. Este periodo de reporte se corresponde con el del informe de cuentas anuales. Los anteriores informes publicados corresponden a los ejercicios 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022.

En cuanto a la reexpresión de la información, cabe mencionar que aquella información desactualizada (por colaboraciones con proveedores u otras entidades que ya no se mantienen, información que ha dejado de ser relevante como la relacionada con la COVID-19, entre otras) no se ha incluido en el presente documento. Se ha dado un caso concreto de modificación del cálculo en cuanto al consumo de agua, donde se ha incluido el agua consumida para el riego de jardines y viñedos (detalle incluido en una nota al pie asociado a la tabla de consumo de agua).

Respecto a la participación del máximo órgano de gobierno en el proceso de reporte de la sostenibilidad y la RSE, en nuestro caso participa en el proceso de revisión y aprobación de la información final, previa a su publicación.

El presente documento se ha elaborado utilizando como referencia los estándares de Global Reporting Initiative (GRI). En el siguiente bloque aparecen todos los indicadores GRI reportados en este ejercicio. Asimismo, hemos elaborado este informe siguiendo los principios de precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, exhaustividad, contexto de sostenibilidad, puntualidad y verificabilidad que establece GRI para la elaboración de informes. Este documento no ha sido sometido a verificación externa por decisión interna de la organización.

A.3
ÍNDICE GRI

Código	Tema	Página
GRI 2: Contenidos generales (2021)		
2-1	Detalles organizacionales	66
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	66
2-3	Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	66
2-4	Actualización de la información	66
2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	11, 48
2-7	Empleados	37
2-8	Trabajadores que no son empleados	39
2-9	Estructura de gobernanza y composición	58
2-28	Afiliación a asociaciones	60
2-30	Convenios de negociación colectiva	44
GRI 3: Temas materiales (2021)		
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	61
3-2	Lista de temas materiales	62
3-3	Gestión de los temas materiales	Ver tablas siguientes
DESEMPEÑO ECONÓMICO		
GRI 201: Desempeño económico (2016)		
3-3	Gestión del tema material 201	
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	65

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)		
3-3	Gestión del tema material 301	
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	28
301-2	Insumos reciclados	28
GRI 302: Energía (2016)		
3-3	Gestión del tema material 302	
302-1	Consumo energético dentro de la organización	34
302-3	Intensidad energética	34
GRI 303: Agua y efluentes (2018)		
3-3	Gestión del tema material 303	
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	35
303-3	Extracción de agua	35
303-4	Vertidos de agua	35
303-5	Consumo de agua	35
GRI 304: Biodiversidad (2016)		
3-3	Gestión del tema material 304	
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	27
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	27

**A**

Anexos

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 305: Emisiones (2016)		
3-3	Gestión del tema material 305	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	32
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	32
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	33
GRI 306: Residuos (2020)		
3-3	Gestión del tema material 306	
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	30
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	30
306-3	Residuos generados	31

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 401	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	39
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	41,42
401-3	Permiso parental	43
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
3-3	Gestión del tema material 403	
403-9	Lesiones por accidentes laboral	46
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 404	
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	44
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	45
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		
3-3	Gestión del tema material 405	
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	37



ABADIA RETUERTA

ABADÍA RETUERTA, S.A.

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

abadia-retuerta.com

info@abadia-retuerta.es

DEPARTAMENTO DE SOSTENIBILIDAD

Fernando Lázaro
Chief Sustainability Officer
esg@abadia-retuerta.es

<



abadia-retuerta.com