

POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

AGA es artesanía gastronómica

Nuestra producción es artesanal, no industrial. Todas las elaboraciones de AGA Catering son artesanales.

Utilizamos materias primas de máxima calidad que emplean a su vez procedimientos artesanales y de respeto al medio ambiente. Somos sostenibles en esencia.

En AGA Catering nos esforzamos cada día por minimizar nuestro impacto ambiental, promover la responsabilidad social y garantizar un uso eficiente de los recursos, contribuyendo así a un futuro más sostenible.

Nuestra política de sostenibilidad busca integrar prácticas responsables en todas nuestras áreas de operación. Con un compromiso constante y la colaboración de todas las partes involucradas, podemos lograr un impacto positivo en el medio ambiente y en la comunidad.

Principios AGA

- Establecemos estrategias para minimizar el impacto ecológico.
- Promovemos la responsabilidad social y optimizar el uso de recursos.
- Reducimos la generación de residuos y gestionamos su reciclaje.
- Apoyamos a proveedores y pequeños productores locales.
- Fomentamos la alimentación saludable.

Compromisos AGA

- Trabajamos una producción responsable para para minimizar el desperdicio de alimentos.
→ En el caso de grandes eventos en los que la posibilidad de que haya excedentes es elevada, colaboramos con Organizaciones Benéficas.
- Eliminamos el uso de plásticos de un solo uso y los sustituimos por alternativas biodegradables o reutilizables.
- Separación selectiva de residuos para su correcto reciclaje.
- Evitamos la generación de residuos por el consumo de agua de los asistentes y del personal de AGA.
- Fomentamos la reducción, reutilización y reciclaje de materiales.

- Priorizamos ingredientes de origen local, orgánicos y de temporada.
- Implementamos medidas de ahorro de energía y agua en todas nuestras instalaciones.
- Reducimos el desperdicio de alimentos mediante un control eficiente del inventario.

- Adoptamos prácticas que reducen el consumo de energía en la cocina y en el servicio, como el uso de equipos eficientes y la optimización de procesos.
- Priorizar la compra de ingredientes de proveedores locales para reducir la huella de carbono asociada al transporte.
- Optimizamos el uso de nuestros vehículos para disminuir las emisiones de CO2.

- Consideramos las restricciones alimentarias de los asistentes, tales como intolerancias o alergias. Diseñamos menús que incluyen opciones vegetarianas y veganas.
- Predominio de bebidas y alimentos saludables, para promover hábitos alimenticios equilibrados y contribuir al bienestar de los comensales.
- Empleamos productos de la agricultura ecológica.
- Reducimos el consumo de carne de caza y procedente de ganado vacuno.
- Utilizamos vegetales y frutas de temporada.

- Trabajamos con proveedores que cumplen con estándares de sostenibilidad.
- Promovemos iniciativas comunitarias y programas de apoyo a poblaciones vulnerables:

TETÉRUM

→ Una marca de Té socialmente responsable que ofrece oportunidades y reconocimiento, integrando a personas con autismo y otras discapacidades asociadas. Ven la rentabilidad como el oxígeno para poder ser regeneradores y poder ayudar a mejorar el mundo, aportar a la felicidad de las personas, construir un mundo mejor.

→ La Fundación Bertelsmann impulsa el movimiento Empresas Que Inspiran para acercar el mundo profesional y educativo, y mejorar las oportunidades de orientación académico profesional de los jóvenes. La implicación de empresas y profesionales en la orientación es clave para que los estudiantes puedan conocer profesiones emergentes, tendencias del mercado laboral y tener experiencias en entornos reales de trabajo que les ayuden a conocer sus habilidades y talentos y tener una primera información sobre el mundo profesional.

Empresas que Inspiran: El Proyecto

- **Prácticas Laborales Honestas:** nuestra responsabilidad es que todos los empleados de AGA Catering reciban un trato justo, salarios dignos y oportunidades de desarrollo profesional.
- Fomentamos un ambiente de trabajo familiar y de cercanía.
- **Eventos Comunitarios:** Patrocinamos actividades benéficas para fortalecer la conexión con la comunidad.
- **Transparencia y Ética:** mantenemos una comunicación transparente con nuestros clientes, asegurando que se actúe de manera ética y responsable en todas las operaciones.

Gestión de Residuos

Uso Responsable de los Recursos

Reducción de la Huella de Carbono

Alimentación saludable y sostenible

Responsabilidad Social y Ética

