

JUNTOS,
SOMOS
MEJORES.



PALACIOS
El secreto de una familia.



EL SECRETO DE UNA FAMILIA.



Índice

1

Trabajo, calidad, tradición e innovación.

Nuestros orígenes
Misión, visión y valores
Hitos en la historia de Grupo Palacios
Equipo directivo

p. 6-15



2

2022. Un año de grandes retos.

Grandes cifras
Notoriedad de marca

p. 16-21



3

Productos para todos los gustos y estilos de vida.

Nuestras marcas, nuestra gama
Palacios
Quijote
RevoluGreen!
Pastelería: San Martín y Rhokett

p. 22-59



4

Internacionalización del Grupo Palacios.

p. 60-63



5

Una marca conocida y reconocida.

p. 64-67



6

Actuamos hoy pensando en mañana.

Sostenibilidad
Personas
Innovación
Sociedad
Certificados

p. 68-83



Trabajo, calidad, tradición e innovación.

La historia de Grupo Palacios es un ejemplo inspirador de cómo el saber hacer y el esfuerzo pueden convertir una carnicería en Albelda de Iregua, La Rioja (España), en la empresa número uno del mundo en producción de chorizo sarta y tortilla de patatas y líderes en los mercados en los que opera en platos preparados y pastelería.



/ Toda familia tiene una historia. Y esta es la nuestra.

Grupo Palacios tiene su origen en los años 60, cuando Jaime Palacios y su esposa Dolores García continúan con la carnicería de sus padres en Albelda de Iregua, La Rioja (España).

En ese momento nadie podía imaginar lo lejos que llegarían esas personas amables, cordiales y trabajadoras incansables.

Tras veinte años detrás del mostrador, decidieron poner en práctica todo su conocimiento y volcarse en su pasión: la elaboración del chorizo sarta.

En 1983, nacía Embutidos Palacios S.A. una fábrica de 4000 m² y 7 empleados (el matrimonio, los 3 hijos y 2 empleados).

En poco más de una década, Grupo Palacios se convirtió en el líder del mercado español y en una de las cuatro compañías europeas autorizadas por el USDA para vender productos cárnicos en Estados Unidos, comenzando así su expansión internacional.

Con el cambio de milenio y la incorporación de nuevas generaciones a la empresa y a la familia, se decide diversificar el negocio y se pone en marcha la primera planta de producción de pizzas. Muy pronto llegará la de tortillas.

A medida que el Grupo Palacios continúa creciendo, innovando y conociendo los nuevos estilos de vida, se apuesta decididamente por la elaboración de platos preparados y pastelería. También adquiere diferentes empresas (Fuentetaja, Chorizos Quijote -USA-, Granderroble y Rhokett -UK-).

La última apuesta por la innovación llegó en 2021 con el lanzamiento de Revolugreen, platos “plant-based” (alternativas a los tradicionales sustitutivos cárnicos), 100% vegetales.

En realidad, esa fue siempre la filosofía de sus fundadores: alimentar con mimo y calidad desde sus inicios y llegar a ser una empresa líder con una gran orientación internacional en las categorías donde trabaja.



Misión

Ser un fabricante **sostenible** y **muy competitivo** de **chorizo y comida preparada**, gracias a ser los más **eficientes en costes**, con una **adecuada calidad** de producto y una fuerte **innovación**, en las categorías y mercados en que estemos presentes.

Visión

Adaptarnos a las **necesidades del consumidor** y ser **líderes** en todas las categorías que trabajemos **consolidando** los mercados tanto domésticos como internacionales, gracias a ser los **más eficientes** en costes.

Valores

- / Mejora continua
- / Capital humano
- / Tradición
- / Compromiso Social
- / Calidad
- / Compromiso con el Medio Ambiente
- / Adaptación
- / Seguridad alimentaria

/ Hitos en la historia de Grupo Palacios.

Los comienzos

Desarrollo industrial

1960



Jaime Palacios y su esposa Dolores continúan con la carnicería "Palacios" de sus padres en Albelda de Iregua.

1983



Embutidos Palacios S.A. comienza su andadura (4,000m² y 7 empleados) con el chorizo sarta.

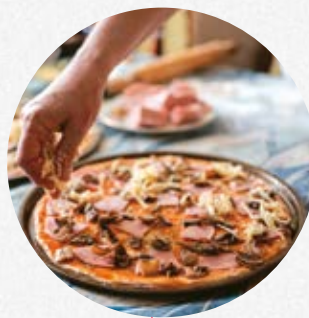
1997

El Chorizo Palacios lidera el Mercado Español con el 21% del mercado.

1998

Palacios es una de las 4 compañías Europeas autorizadas por el USDA para vender productos cárnicos en EEUU.

2000



La primera planta de producción de Pizzas se pone en marcha.

2002

Adquisición de la primera planta de tortillas y apertura de la segunda planta de producción de pizza.

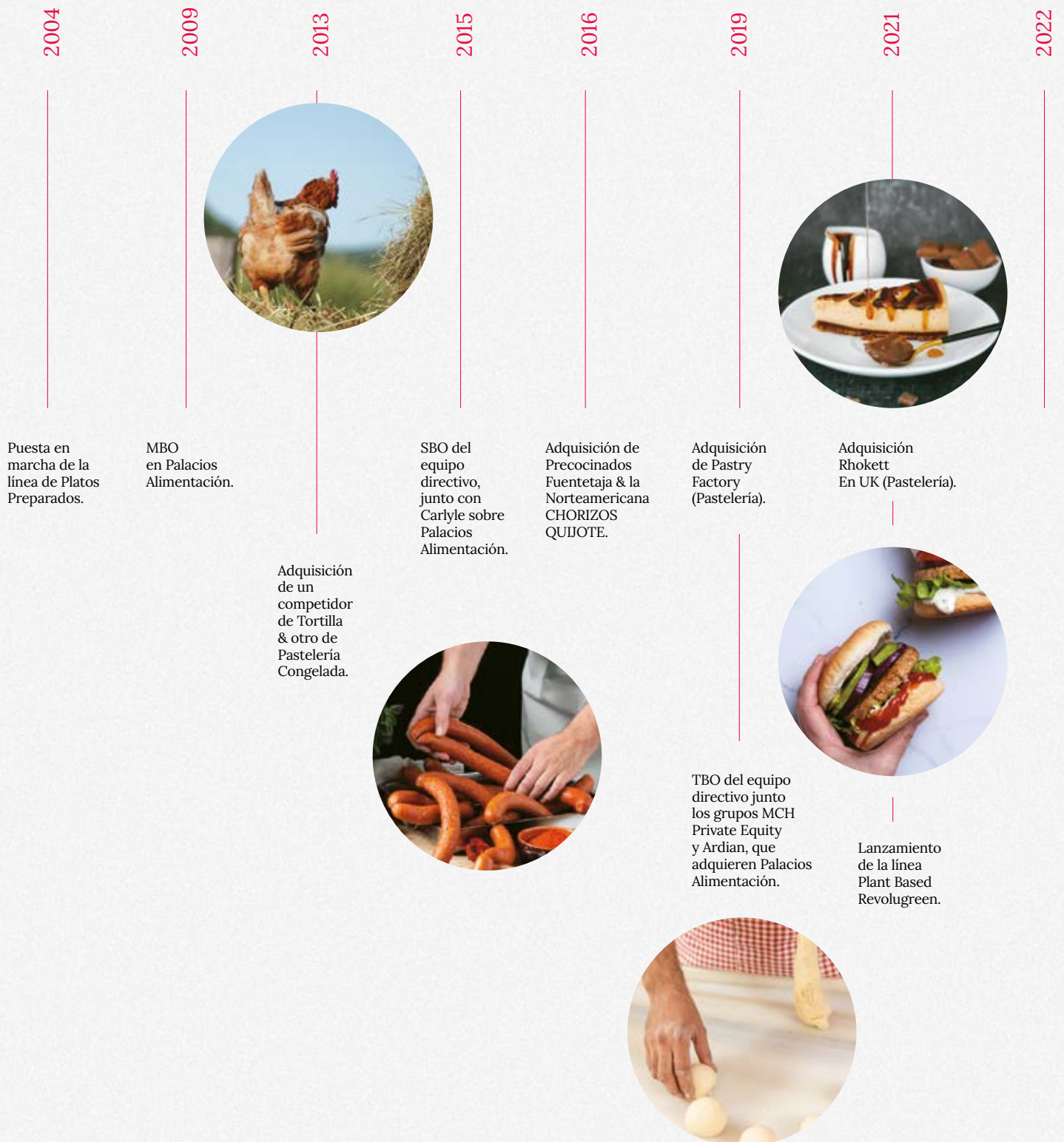
2003



Lanzamiento de la línea de pastelería.



Internacionalización



Equipo directivo.



Pedro Domínguez
Director General



Florencio Lázaro
Director Financiero



Luis Trevilla
*Director Comercial y
Marketing*



Pedro Azofra
Director Industrial



Eduardo Gómez
*Director Comercial
Nacional*



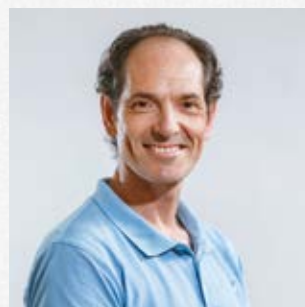
Cristina Díez
*Directora de Calidad y
Medio Ambiente*



Mikel Beitia
*Director Negocio
Internacional*



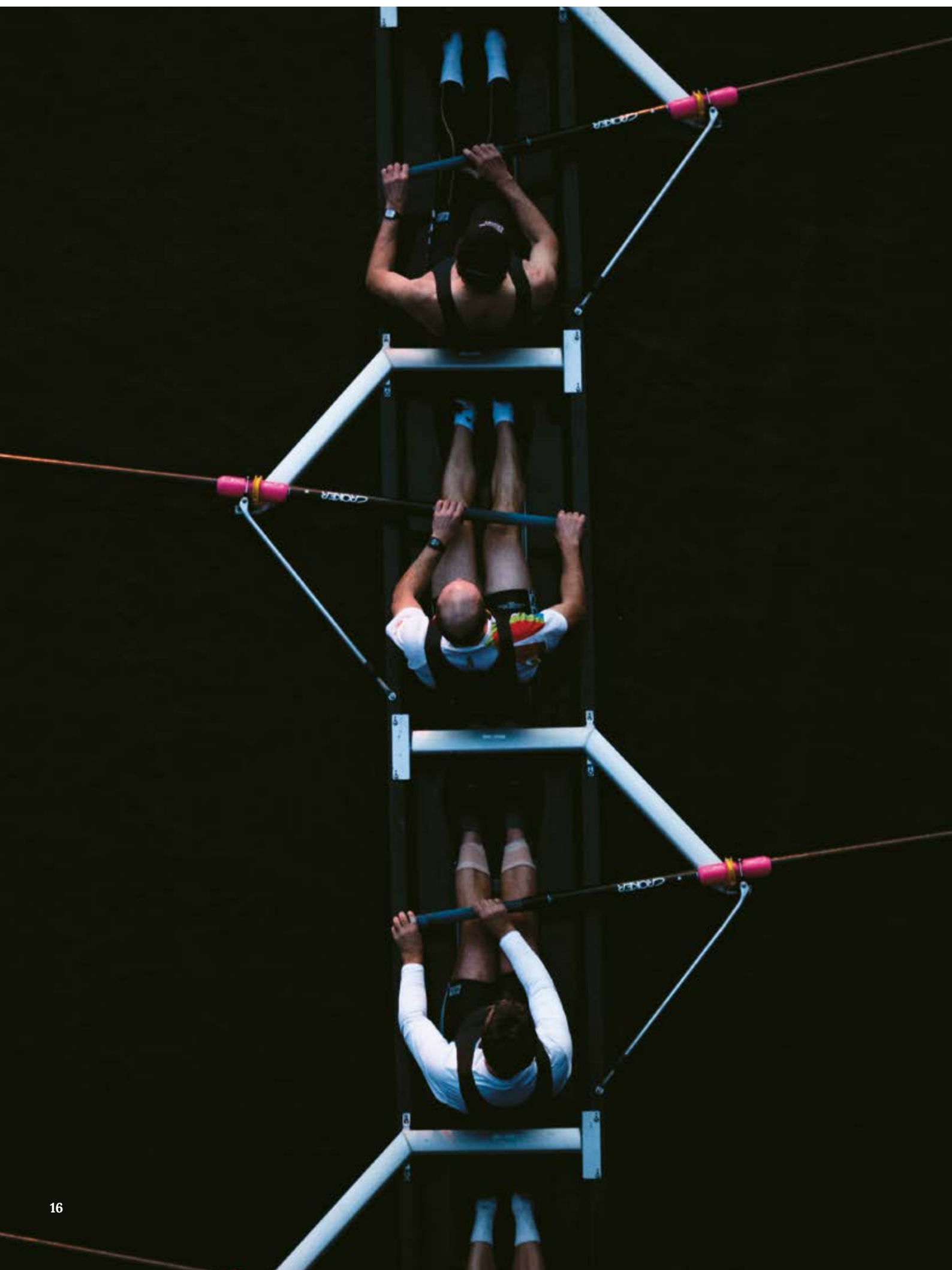
Josep Durán
*Director Negocio
Pastelería*



Carlos Barraqué
*Director Área
de Personas*



En la imagen, el equipo directivo de Grupo Palacios en peña El Castillo desde donde se divisan, en toda su magnitud, las instalaciones de la planta de Albelda de Iregua, La Rioja (España).

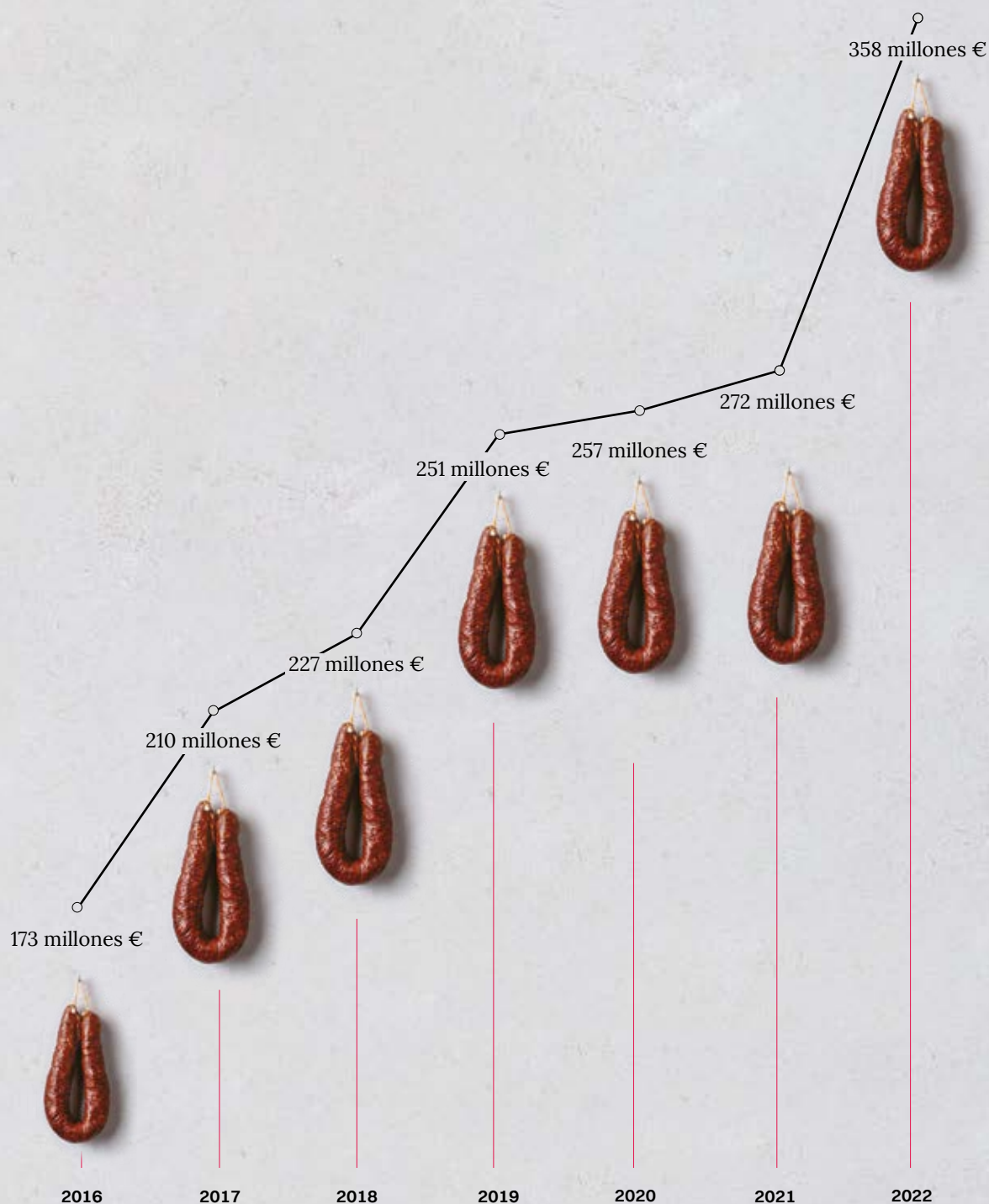


2022. Un año de grandes retos.

Este último año ha sido, si cabe, un desafío mayor a los anteriores. Pero en un contexto de inestabilidad mundial hemos comprobado que, cuando hacemos equipo y remamos todos a una, conseguimos cumplir los objetivos marcados.

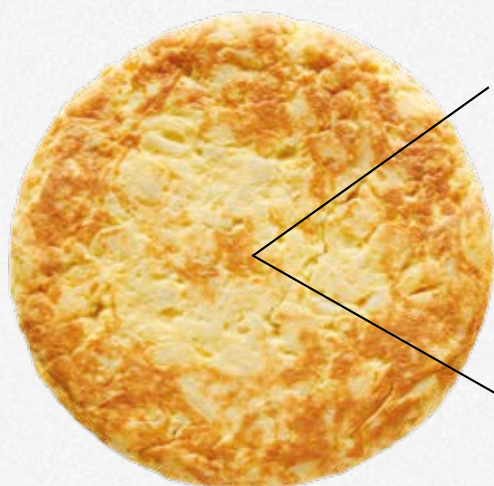
Grupo Palacios en “resumidas cuentas”.

Evolución de nuestra facturación (2016-2022)



Tras el impasse por la pandemia, recuperamos la pendiente de crecimiento

Facturación



30%

de la facturación
corresponde
al mercado
internacional.

2021

272 mill.€

2022

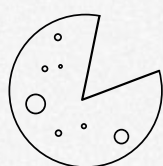
358 mill.€

Volumen en toneladas
comercializadas

Casi 80 000 Tn

/ Líderes en nuestras categorías.

POSICIÓN DE CADA CATEGORÍA



Líder mundial en producción de *tortilla de patatas*.



Líder mundial en producción de *chorizo sarta*.



Segundo operador de España en *pizzas*.



Líder en España en *pastelería congelada*.





Productos para todos los gustos y estilos de vida.

Ante una sociedad cambiante, nuestra gama de alimentos crece y evoluciona. Combinamos tradición e innovación en una variada línea de alimentos pensada para los actuales estilos de vida.



Chorizo



Tortilla



Pizzas



Platos preparados



Plant Based



Pastelería

/ Nuestras marcas, nuestra gama.

Nuestra política de diversificación de productos, destinada a cubrir las nuevas tendencias sociales en sus hábitos alimentarios, ha originado un crecimiento en el número de marcas del Grupo. Cada incorporación a la familia Palacios de una nueva empresa líder en su segmento nos ha aportado la riqueza de sus marcas ya consolidadas en el mercado y su alta popularidad y prestigio de calidad en el sector y entre los consumidores.





En Palacios de Albelda de Iregua está el germen y la filosofía del actual Grupo, basados en la calidad y la diversificación constante. El chorizo en sarta que le dio la fama y el éxito originales se presenta hoy en diversas modalidades: dulce, picante, doble picante, oreado, fresco, loncheado y snack. Y la oferta se ha ido complementando a lo largo de los años, incorporando al catálogo otros productos: pizzas, tortillas, postres y una división de cocinados que ofrece soluciones tanto en retail como en hostelería, donde trabajamos nuestras diferentes familias de productos con los principales operadores de Horeca organizada, cadenas hosteleras y las principales colectividades. También trabajamos el canal tradicional a través de nuestra red de distribuidores, además, otro canal de gran desarrollo es el Ecommerce.





Palacios

Chorizo

Un producto 100% natural

Nuestro chorizo, el más popular en España, es 100% natural, con cuatro únicos ingredientes en todas sus variedades: carne de cerdo, pimentón, sal y ajo. Todo ello embutido en tripa natural de cerdo. Se presenta con varios sabores y gramajes en las modalidades

tradicionales de curado en sarta, velita, fresco destinado a barbacoas, guisos o asados y de chorizo oreado, intermedio entre el fresco y el curado. Completa la oferta nuestra chistorra, con receta original navarra.



Chorizo Especial Picoteo Dulce



Chorizo Especial Picoteo Picante



Chorizo Extra Dulce



Chorizo Extra Picante



Chorizo Ibérico



Chorizo Extra Doble Picante



Chorizo Especial Cocina



Chorizo Vela



Chorizo Fresco



Chorizo Fresco al peso



Chistorra



Chistorra



Chistorra picante



IGP chorizo tradicional dulce



IGP chorizo tradicional picante



Chorizo loncheado



P
PALACIOS
El secreto de una familia
TORTILLA
receta
CASERA
CON ESPINACAS
Sin colorantes



1 ración (80 g)
contiene
Valor energético
Energía
452 kJ
108 kcal
5%

Jugosa!

Cantidad Neta:
300 g

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
Valor energético por 100 g: 365 kJ (87 kcal)

¡MUY IMPORTANTE! PREPARACIÓN AL DORSO

FECHA DE CADUCIDAD

Sugerencia de presentación.

Palacios

Tortillas Plato

Para todos los gustos

Años de experiencia y de investigación han culminado en la más amplia gama de tortillas refrigeradas para todos los gustos.

Con o sin cebolla, espinacas, chorizo, calabacín, etc. Además, siguiendo las nuevas tendencias Veganas y Bio.



Receta Casera Palacios
con cebolla



Receta Casera Palacios
sin cebolla



Receta Casera Palacios
con cebolla caramelizada



Receta Casera Palacios
con cebolla



Receta Casera Palacios
con calabacín



Receta Casera Palacios
con espinacas



Receta Casera Palacios
con chorizo



Pincho de Tortilla Palacios
con cebolla



Pincho de Tortilla Palacios
sin cebolla

Palacios

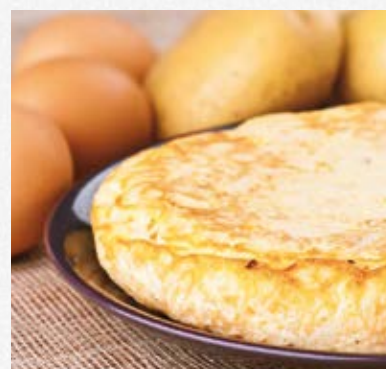
Tortillas Food Service



TORTILLAS TRADICIONALES: tortilla de patata tradicional



TORTILLAS SABORES: con chorizo, espinacas, atún, calabacín o pimientos... para todos los gustos



TORTILLA GAMA "EXQUISE": la más Premium de la gama



TORTILLAS PLANCHA: ideal para elaborar bocadillos o pinchos



TORTILLAS FRANCESAS: especial para desayunos, pinchos, comidas o cenas



PREPARADO DE TORTILLA: ideal para tener una tortilla de patatas con el toque casero

Palacios

Tortillas Export y Especiales



Tortilla española con cebolla



Tortilla española con espinacas



Tortilla española con chorizo



Tortilla española con pimientos



Tortilla española sin cebolla



Tortilla ecológica Palacios con cebolla



Tortilla vegana Palacios con cebolla



Palacios

Pizzas

Alta calidad y sencilla preparación

En 2000 comenzamos la producción de pizzas refrigeradas y en la actualidad somos el segundo fabricante español. La clave del éxito se encuentra en la calidad de sus ingredientes, pero también en la alta

variedad de su oferta por sabores, por tamaños -individual, standard o familiar-, por su sencillez de acabado doméstico -microondas u horno- y su tipología: tradicional o vegana.



Pizza Masa Fina Cuatro Quesos



Pizza Masa Fina Atún y Queso



Pizza Masa Fina Jamón y Queso



Pizza Masa Fina Barbacoa



Pizza Original Cuatro Quesos



Pizza Original Atún y Queso



Pizza Original Jamón y Queso



Pizza Original Barbacoa



Pizza Familiar Jamón y Bacon



Pizza Familiar Cuatro Quesos



Pizza Familiar Barbacoa



Pizza Cuatro Quesos individual



Pizza Jamón Bacon Queso individual



Pizza Barbacoa individual



Palacios

Pizzas Export



Cuatro Quesos Mini



Hawaiana Mini



Jamón, Bacon y Queso Mini



Cuatro Quesos



Margarita



Vegetal



Tres Quesos Microondas



Jamón y Queso Microondas



Pepperoni Microondas



Barbacoa Creme



Jamón, Bacon y Queso



Palacios

Platos Preparados

Platos listos para calentar y disfrutar

Uno de los platos más tradicionales y populares de la cocina campesina española son las migas, elaboradas con recetas centenarias y múltiples variantes a lo largo y ancho del país. Palacios ofrece migas de dos tipos: al estilo tradicional de Navarra,

con chistorra, y las Migas de Doña Marina al modo extremeño, con tacos de jamón como elemento estrella de su composición. También contamos con una hamburguesa con queso lista para calentar.



Migas Palacios con Chistorra



Migas Doña Marina con Jamón



Migas con Chorizo Valdeterra



Cheese Burger



Elaboración tradicional en Estados Unidos.

En Quijote, desde nuestro nacimiento hace más de cuatro décadas, elaboramos nuestros chorizos curados y frescos siendo fieles a la tradición y receta del auténtico chorizo español.

Para ello, seguimos realizando una producción artesanal que mantiene intacta la esencia del producto, otorgándole una calidad y sabor únicos.



Quijote

Chorizo
BBQ



Chistorra BBQ



Chorizo BBQ argentino



Longaniza BBQ



Chorizo BBQ



Morcilla BBQ



Chistorra BBQ Pack 3



Chorizo BBQ argentino Pack 3



Chorizo BBQ Pack 3

Quijote

Chorizo casero



Chorizo casero



Chorizo casero



Chorizo casero club



Chorizo Molido



Chorizo sarta



Chistorra tradicional

Quijote

Chorizo cantimpalo



Chorizo superior 5.75 oz.



Chorizo superior



Chorizo cantimpalo



Chorizo cantimpalo



La marca RevoluGreen! se enmarca en la revolución verde alimentaria, la que sustituye las proteínas de origen animal por proteínas vegetales. Nuestra marca RevoluGreen! es la que lo hace posible, con el lanzamiento de todo tipo de productos tradicionalmente cárnicos, pero con ingredientes exclusivamente vegetales.

Todo un mundo gastronómico reconvertido, con su sabor reconocible y las ventajas de la gran reducción de consumo de agua en su producción, reducción de emisiones de CO₂ y de gases de efecto invernadero, mejora de la sostenibilidad, incremento inducido del bienestar animal y beneficios en la salud personal en relación a enfermedades comunes, cardiovasculares o la diabetes.



**Revolu
Green!**
Mediterráneamente cocinado

RevoluGreen!

Platos
Plant-Based
refrigerados

Proteínas de origen vegetal con el mismo sabor de siempre



Tiras Vegetales "Estilo Mediterráneo"



Bocados Vegetales "Estilo Mediterráneo"



Burger "Chicken Style" y "Beef Style"



Mini Burguer "Chicken Style" y "Beef Style"



Escalopines en Salsa



Albóndigas con Tomate



Albóndigas al Curry



Espaguetis con Albóndigas en Salsa de Tomate



Noodles con Tiras Vegetales y Salsa Curry



RevoluGreen!

Pizzas

La revolución verde pizzera en llevar los sabores más apreciados al mundo vegetal.



Pizza "Chicken Style"



Pizza Vegana Ham&Cheese Style

Tortillas

RevoluGreen! pone en el mercado una tortilla vegana sin romper ni un huevo, no los lleva. Abrir el envase, hornear y a la mesa.



Tortilla Vegana con Cebolla



Tortilla individual Vegana

Embutidos

Sólo la investigación más inquieta y pertinaz ha podido sustituir con vegetales los sabores tradicionales cárnicos.



Salchichas Vegetales



Chorizo 100% Vegetal



Con más de 50 años de experiencia pastelera e innovación constante, esta categoría es una de las líneas de negocio principales del Grupo Palacios.

Un excelente equipo de pasteleros empezó con la pastelería tradicional, la de recetas clásicas, para incorporar después a la alta pastelería con productos únicos, fruto de la creatividad y la experimentación.

Nuestro gran catálogo incluye ambas líneas, tradicional y creativa, en todo tipo de pasteles, tartas enteras y porcionadas, brazos, bandas, trufas, lionesas, cakes, brownies, snacks y porciones unitarias para sorprender a todo tipo de clientes y cubrir todo el abanico de demandas y gustos.





DESSERTS
SAN MARTÍN
EST. 1968

Pastelería

Food Service



New York Style Cheesecake



Cheesecake Cookies



Cheesecake Arándanos



Cheesecake con Frambuesa



Carrot Cake



Tarta con Mini Oreo



Muerte por Chocolate



Red Velvet



Tarta Bombón



Tarta Selva Negra



Tarta de Yema



Tarta de Almendra

Pastelería

Food Service



Tarta de la Abuela



Tarta Sacher



Tiramisú Veneto



Coulant



Surtido de Repostería



Lionesas



Trufas



Brownie Cheesecake



Brownie con Nueces

Pastelería

Retail



Tarta Selva Negra



Brazo Yema



Brazo Trufa



Tarta Massini



Carrot Cake



Rainbow Cake



Red Velvet



Tarta Bombón



Tarta Galleta



Plancha San Marcos



Plancha Infantil



Plancha Selva Negra



Trufas



Lionesas

EST. 2002

rhokett®

Exceptional Desserts

La empresa se fundó en 2002, con el apoyo del chef estrella Michelin Gary Rhodes, OBE. Rhokett produce una gama de postres de lujo que incluye nuestras icónicas tartas de queso, tartas, mousses, pasteles y mucho más. Todos los postres se terminan a mano y nuestros chefs se aseguran de que cada producto se envíe con los altos estándares de Rhokett.

En Rhokett nos enorgullecemos de nuestros excepcionales postres hechos a mano. Utilizamos los mejores ingredientes y formamos a nuestro personal con los más altos estándares.



Pastelería

Rhokett



Lemon Cheesecake Pots



Mixed Berry Cheesecake Pots



Pecan Tarts



Mixed Cheesecake Selection



Lemon & Raspberry Cheesecake Slices



Chocolate & Caramel Cheesecake Slices



Passion Fruit & Orange Tarts



Loaded Pecan Cheesecakes

Pastelería

Rhokett



Millionaires Cheesecakes



Loaded Chocolate Cheesecakes



Chocolate Orange Pots



Chocolate & Raspberry Tortes



Double Chocolate Mousse Pots



Salted Caramel Millionaires Pots



Internacionalización del Grupo Palacios.

Estamos muy orgullosos de haber llegado en 2022 a más de 50 países con nuestros productos. Pero lo verdaderamente satisfactorio es saber que la comida que elaboramos en nuestras plantas tiene el poder de juntarnos en torno a una mesa en tantos hogares del planeta, y cubrir todas las necesidades alimentarias en cualquier momento del día.

/ Grupo Palacios en el mundo.

El **30%** del total de la facturación de Grupo Palacios proviene de los mercados internacionales.



📍 14 Plantas productivas
1 en USA
2 en Reino Unido
11 en España

4 Oficinas de venta
1 España
1 Francia
1 Reino Unido
1 USA

Presencia comercial en 52 países





Una marca conocida y reconocida.

La buena comunicación va más allá de impactar con un mensaje temporal. Lo importante es crear una relación de confianza y fidelidad con tus clientes. Por eso, contar con cerca de medio millón de seguidores en redes sociales entre las marcas del grupo, celebrar la segunda edición del concurso “Inimitables” con “influencers” de la talla de Leo Harlem o ser patrocinadores de los encierros de “San Fermín” famosos en el mundo entero, nos hace confiar en que llevamos un buen camino.

Alrededor del **80%** de la población española conoce la marca Palacios.

494 693 000 de impactos en TV en 1 año.

El Grupo mantuvo a lo largo del año una apuesta continuada sobre los Medios de Comunicación, tendente a afianzar e incrementar nuestros grados de notoriedad y popularidad en la sociedad, incluyendo actividades de participación directa en concursos y actos públicos. Esta actividad se ha realizado tanto a través de acciones publicitarias programadas, dirigidas a los públicos objetivo de interés, como a través de informaciones recogidas por los Medios de Comunicación Social y de nuestra participación en las Redes Sociales. Hemos estado presentes en prensa, radio y televisión, siendo noticia en medios sectoriales de alimentación, economía y otros, además de en los generales, siempre con imágenes y mensajes percibidos como positivos por los destinatarios de cada una de las acciones emprendidas.

La principal novedad de 2022 ha sido el I Concurso Inimitables liderado por Carlos Latre a través de la Web y el gran acto público de su final. Su enorme éxito dará paso a nuevas ediciones.



TELEVISIÓN



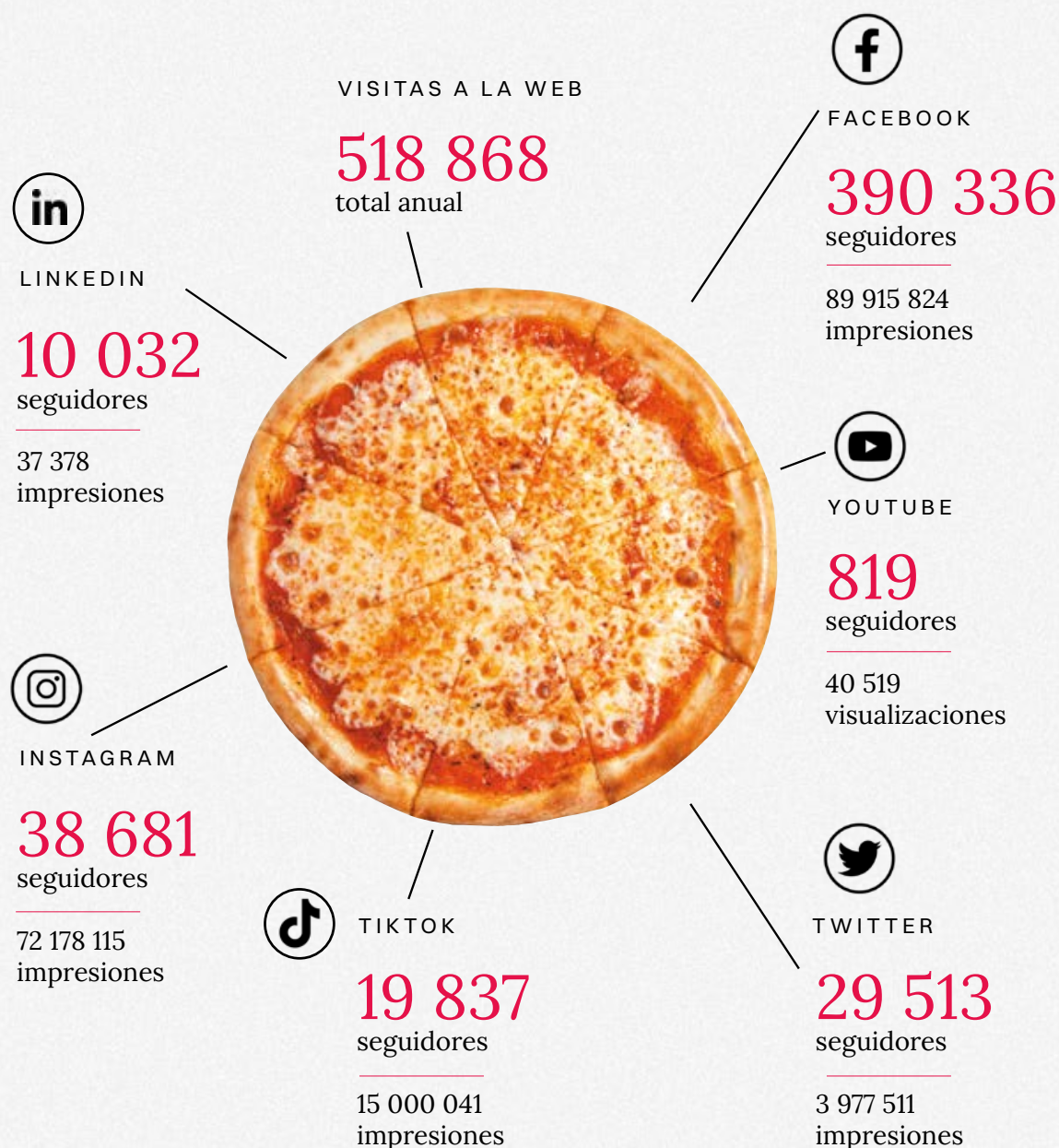
ACCIONES ESPECIALES



SOMOS NOTICIA

Más de 480 000 seguidores en redes sociales y 40 519 visualizaciones en Youtube.

Durante 2022 el Grupo Palacios se mantuvo como líder del sector en número global de seguidores en Redes Sociales, ocupando la segunda posición en Twitter y la tercera en Instagram.





Actuamos hoy pensando en el mañana.

Haber nacido en un pequeño pueblo nos ha enseñado a respetar nuestro origen, tradición y entorno natural. Hemos heredado el cuidado por los que trabajamos aquí, por la sociedad en la que vivimos y por el planeta que habitamos. Y miramos al futuro con la responsabilidad de hacer de él un lugar mejor.



/ Sostenibilidad.

Para un grupo industrial cuyo origen se encuentra en una carnicería ubicada en un entorno rural ligado a la agricultura y ganadería de mediados del siglo pasado, el concepto actual de sostenibilidad formaba ya parte de su genética en su nacimiento y su aplicación es tan natural que podría decirse que somos pioneros en la práctica de lo que hoy se teoriza: el escrupuloso respeto al Medio Ambiente en todas sus variantes y Objetivos de Desarrollo Sostenible. Esa sensibilidad original de la empresa matriz se ha mantenido con cada nueva incorporación a la gran familia que conforma el actual Grupo Palacios, con evaluaciones constantes tendentes a la mejora e implementación de los nuevos avances tecnológicos que puedan incrementar más, si cabe, nuestro compromiso originario de eliminación de impactos negativos.

CO₂

+ 40%

de nuestra energía comprada
proviene de fuentes renovables en
España

Esto nos permitirá reducir
las emisiones de CO₂ en

+ 2 600 Tn CO₂

- Instalaciones fotovoltaicas presentes y futuras.
- Estimación de ahorro en las instalaciones fotovoltaicas actuales: unos **4.950.000 kWh/año** (reducción de **>800 toneladas de CO₂** al año. Estos números equivalen a la plantación de 40 hectáreas. o lo que es lo mismo, 40 campos de fútbol).
- Reducción Huella Carbono alcances **1+2 por uso de fuentes energías limpias en 1%.**
- **Auditorías energéticas** y contadores individualizados para controlar y optimizar usos.
- Todas las lámparas o elementos de **iluminación de LED.**

AGUA

Sistemas de Gestión Hídrica en las diferentes plantas del grupo. Mejora de los procesos productivos y de limpieza para la optimización de los recursos hídricos.

m ³	2019	2020	2021	2022
CONSUMO DE AGUA	1 036 617	559 938	785 934	772 030
Tn PRODUCIDAS	80 611	81 453	77 304	85 404
m ³ /Tn PRODUCIDAS	12,86	6,87	10,17	9,04
AGUAS RESIDUALES m³/Tn PRODUCIDAS	6,88	7,19	6,36	4,95

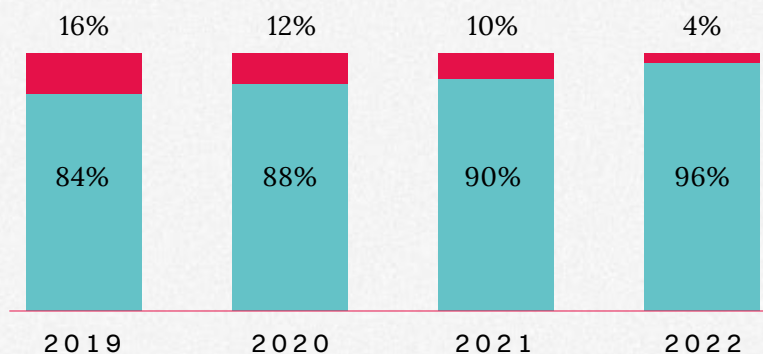
Ahorro hídrico	Ahorro consumo%	Ahorro consumo en m ³	Reducción vertido%
2021-2022	2%	4 piscinas olímpicas	10%
2019-2022	>15%	42 piscinas olímpicas	18%

RESIDUOS

■ RECICLADOS ■ NO RECICLADOS

• Mejoras en la gestión de los residuos con el objetivo Cero Vertedero. Certificación en Residuo Cero con < **4% residuos** enviados a eliminación.

• **Recogida de las mermas industriales** de los envases de pizzas para su incorporación en nuevos envases.



ENVASES

- Mejora continua en el diseño y composición de los diferentes tipos de envases puestos en el mercado. **Objetivo: 100% sostenibles.**
- Incorporación de material reciclado en envases de **PET, > 50%.**

HUELLAS AMBIENTALES

- Cálculo de la huella de carbono con alcance 1+2 de la organización, posterior inscripción en el MITECO para trabajar su reducción y compensación en proyectos Km cero.
- Cálculo de huella hídrica y de carbono de productos de referencia de todas las categorías.

DESPERDICIO ALIMENTARIO

- **Adhesión en To Good To Go** e incorporación en el etiquetado de nuestros chorizos su iniciativa “fechas con sentido”.
- Mejora continua para la reducción de mermas productivas.
- Trabajos y colaboraciones con entidades que permiten el **cero desperdicio**.

Alineación con los ODS, con establecimiento de planes concretos

GRI (Global Reporting Initiative) es la institución de referencia a nivel internacional para la elaboración de **memorias de sostenibilidad**, documentos donde las organizaciones informan sobre los aspectos económicos, medioambientales y sociales de sus actividades, productos y servicios. **Memoria y verificación en base a estos estándares.**





/ Compromiso con las Personas.

Palacios es el secreto de una gran familia y, como tal, nuestro objetivo es que todas las personas que participen en nuestro proyecto sean un integrante más de nuestra gran familia. Nuestra visión es ayudar a que todas nuestras personas puedan cumplir sus sueños. Por eso, les dotamos de un entorno estable, seguro, confortable, dinámico, con capacidad de progresar y desarrollarse. Nuestro reto es ser una empresa en la que las personas estén motivadas y deseosas de venir a trabajar cada día.

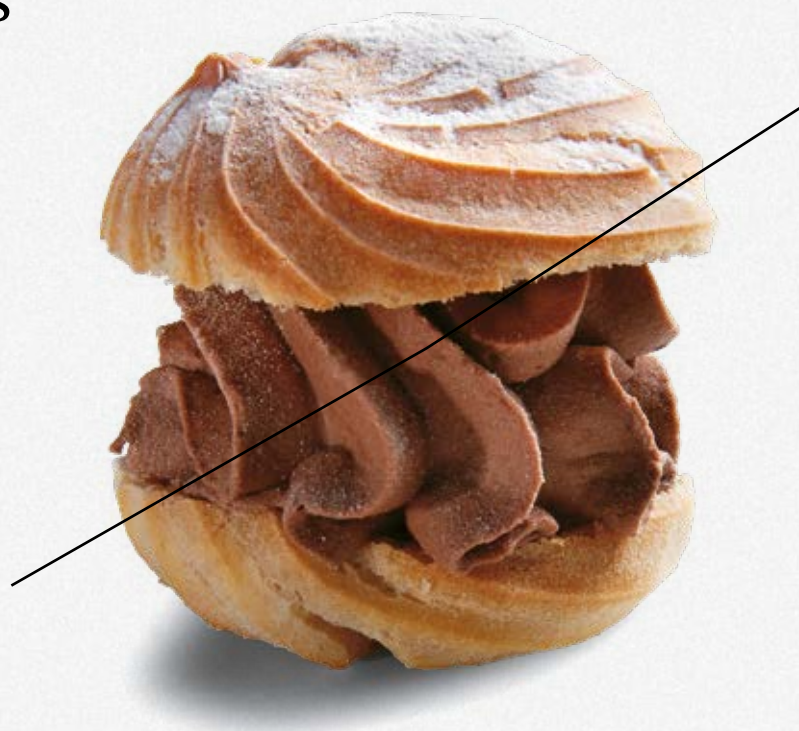
CLIMA LABORAL

Las personas son la razón de ser de nuestro Grupo. Gracias a ellas conseguimos sacar la sonrisa de nuestros consumidores cuando prueban nuestros productos. Nuestra prioridad es conseguir que se sientan orgullosas de trabajar en Palacios. La gestión de las personas en nuestro Grupo parte siempre del respeto escrupuloso a la dignidad de las personas, y están basadas, entre otros, en los principios de confianza y respeto mutuo. Nuestros principales objetivos para conseguirlo son:

1. Conciliación de la vida personal y profesional.
2. Flexibilidad horaria.
3. Entorno seguro y sostenible.
4. Integración de Colectivos Desfavorecidos.

47%

Mujeres



53%

Hombres

POLÍTICAS DE CONCILIACIÓN

Se ha establecido para los trabajadores un plan de conciliación que cuenta, entre otras actuaciones, con:

- horario flexible.
- teletrabajo y jornada continua los viernes e intensiva en verano (oficinas).
- calendarios adaptados a las necesidades de los Clientes y de las Personas de Palacios.
- reducción de jornadas: al igual que en años anteriores, en el ejercicio 2022 se han concedido el 100% de las solicitudes de reducción de la jornada.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En Grupo Palacios contamos con un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo bajo el que se ha desarrollado una política preventiva, apropiada a los requerimientos de la certificación ISO 45001, aplicándose en todos los centros del Grupo. Esta política es muestra de nuestro compromiso activo en el ámbito de la PRL, con el objetivo principal de asegurar el bienestar de toda su plantilla, fomentando y garantizando un entorno de trabajo seguro y saludable para todas las actividades y lugares de trabajo del Grupo.

En 2022, al igual que los ejercicios previos, se ha continuado desarrollando e integrando el Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en cada uno de los centros, asegurándonos del cumplimiento de todas las disposiciones legales concernientes a las condiciones laborales de nuestros colaboradores e implementando otras más avanzadas que las estrictamente legales.

PROGRAMAS DE FORMACIÓN

Nuestra formación va orientada a la formación en seguridad, a la especialización técnica y a la mentorización de nuestros líderes para ayudarles a ejercer un liderazgo participativo y moderno. Nos preocupamos de que todas nuestras personas tengan una formación especializada contra incendios impartida por el cuerpo de bomberos. También de que conozcan las técnicas básicas de

reanimación y asistencia inmediata de la mano de los técnicos del 112. Por otra parte, todas nuestras áreas deben estar perfectamente actualizadas y al día. Y por último, nuestra Escuela de Líderes Palacios, 1+1=3, organiza formaciones presenciales y en formato Out-Door con las últimas técnicas de liderar personas y de la gestión su salud.



/ Innovación.

La innovación no es una opción cuando se busca y se consigue un liderazgo que Grupo Palacios pretende mantener. Y, en el sector de la Alimentación, la innovación tiene muchas vertientes: la tecnológica, la medioambiental y la de productos para saber detectar las próximas tendencias y hábitos sociales y adelantarnos para poder dar cumplida satisfacción a sus próximos demandantes. Por ello no nos conformamos con nuestro competente equipo de I+D+I y mantenemos suscritos acuerdos de investigación con universidades, starups y fundaciones para localizar e implementar los más novedosos procesos, sistemas y productos, sumando así talento externo al que ya disfrutamos con los técnicos de nuestro Grupo.

/ Sociedad.

En 2022 somos un grupo multinacional, pero mantenemos los valores del pequeño pueblo que era Albelda de Iregua cuando nacimos. Apenas éramos entonces 2 000 habitantes y la cultura vital era la de ayudarse unos vecinos a otros en las dificultades personales. Nuestro crecimiento exponencial no ha hecho variar aquellos principios y, aunque ahora seamos un entramado con un millar de trabajadores repartidos por el orbe, nuestro espíritu de colaboración con las personas en dificultades sigue intacto dentro de nuestras posibilidades societarias. Por eso durante la pandemia donamos mascarillas y equipamientos de protección a diversos hospitales o venimos colaborando con Bancos de Alimentos y con otros fines sociales. Porque en nuestra alma está arraigado el espíritu colaborativo vecinal de un pequeño pueblo rural.



/ Comprometidos con la calidad y seguridad alimentaria

Desde su creación, no sólo hemos buscado calidad, sino la excelencia. Nuestras prioridades son: la seguridad alimentaria, en la reducción de impactos medioambientales y riesgos laborales, en la formación de nuestros trabajadores, en los productos empleados en nuestros alimentos, en la plena satisfacción de nuestros consumidores, en conseguir la gestión más eficaz de todos nuestros recursos. Y nunca estaremos totalmente satisfechos con lo conseguido y buscaremos incansablemente si hay resquicios de mejora. Nos sometemos a los protocolos internos más rigurosos y nos subordinamos a las más implacables auditorías externas de las entidades certificadoras de calidad. Porque la calidad es nuestra bandera desde nuestros inicios.



PLANTAS DE PRODUCCIÓN

ESPAÑA

QUINTES

Barrio Granderroble, 1
33314 Quintes (Villaviciosa)

Asturias

T. (+34) 98 589 48 00

MUDRIÁN

Camino de Bernardos, S/N
40295 Mudrián

Segovia

T. (+34) 921 567 854

ALBELDA DE IREGUA

Ctra. De Logroño, S/N
26120 Albelda de Iregua

La Rioja

T. (+34) 902 44 30 32

BUÑUEL

Polígono de Buñuel
Calle A, nº 6
31540 Buñuel

Navarra

T. (+34) 948 83 20 06

SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Carrer de la Cerdanya, 1
08192 Sant Quirze del Vallès

Barcelona

T. (+34) 937 210 979

USA

MIAMI

Elore Enterprises
1055 Nw 159th Drive
Miami, FL 33169
T. (305) 477-1650

UK

HAWKHURST

Unit 10
Hawkhurst Station Business park
Gills Green
Hawkhurst

Kent

TN18 5BD



Fábrica de Albelda de Iregua, La Rioja, España.



www.palacios.es