Memoria de sostenibilidad 2025

# Del origen al impacto

# Mensaje de nuestro cofundador

«Nuestro objetivo es impulsar un modelo agroalimentario más sostenible y promover una sociedad más saludable, justa e inclusiva.»

**Josep Ametller**

Compartir nuestros avances forma parte del ADN de Grupo Ametller Origen, y este informe de progreso nace con la voluntad de hacerlo de una forma clara y transparente con todos nuestros grupos de interés. En estas páginas recogemos algunos de los principales hitos de un año en el que hemos seguido creciendo con sentido, reforzando nuestro compromiso con las personas, con la comunidad y con el planeta.

Uno de los logros más destacados de 2025 ha sido **El Viver**, nuestro ecosistema de formación omnicanal para impulsar el talento interno, reconocido con el **Premio del Retail Español**. Un año en el que también hemos reforzado el bienestar y la prevención de la salud física, emocional y social de nuestros equipos con la creación de la nueva **Área de Bienestar**.

En paralelo, hemos consolidado nuestra apuesta por un modelo de negocio más **sostenible y circular**. Fruto de este trabajo, hemos obtenido el **Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero y el Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero** de **AENOR**, y hemos impulsado proyectos innovadores como **Greenpack** y **Agrival**, orientados a transformar residuos en nuevos recursos de valor.

Hemos dado pasos decisivos en innovación agroalimentaria con el inicio de las obras del **Agroparc Ametller Origen** y una nueva inversión estratégica en **Mont-roig del Camp**, lo que refuerza nuestras capacidades de producción regenerativa, innovación e impacto territorial. Y, de manera importante, hemos definido una hoja de ruta compartida para los próximos años con la aprobación del nuevo **Marco Estratégico de Impacto y del Plan de Sostenibilidad ESG 2026-2030**.

Somos conscientes de que la transformación del sistema alimentario exige continuidad, capacidad de escala y una mejora constante, y también sabemos que aún tenemos por delante retos importantes: acompañar a toda la cadena de valor en esta transición, seguir reforzando la resiliencia del modelo frente al contexto climático y convertir nuestra ambición en resultados cada vez más tangibles y medibles.

Este informe recoge esa doble realidad: la de nuestro Grupo, que avanza con solidez, y la de nuestro proyecto, que quiere seguir evolucionando con responsabilidad, exigencia y visión a largo plazo para facilitar el acceso a alimentos frescos y nutritivos, promover hábitos de vida saludables y generar un impacto positivo y duradero en el territorio.

## Un nuevo capítulo de nuestro progreso

*Del origen al impacto. Memoria de sostenibilidad 2025* de Ametller Origen marca el inicio de un nuevo capítulo en la forma en que compartimos nuestra ambición, nuestros avances y nuestra manera de entender la transformación del sistema alimentario. Es una invitación a mirar el camino recorrido, pero también a hacer visible la dirección en la que avanzamos: hacia un modelo agroalimentario más saludable, sostenible, resiliente y profundamente conectado con las personas y el territorio.

En estas páginas reportamos los compromisos que orientan nuestra acción, los logros que hemos alcanzado y los retos que seguimos afrontando. Porque no entendemos el progreso como una suma de iniciativas aisladas, sino como una forma de avanzar con coherencia y determinación, mejorando continuamente, innovando desde el origen e integrando en una misma visión el campo, el producto, la comunidad, el talento y el cuidado del entorno.

Este documento recoge avances, prioridades y aprendizajes, pero también expresa una convicción más profunda: transformar la alimentación requiere combinar exigencia, coherencia y visión a largo plazo. En definitiva, un modo de hacer que entiende el progreso como un camino compartido, construido paso a paso, con la ambición de abrir nuevas posibilidades para el sector y contribuir positivamente a la sociedad.


# Datos corporativos

4

Nuestro propósito 4

Un nuevo marco estratégico de impacto 6

2025 de un vistazo 8

# Nuestra gente

10

Alimentación saludable y sostenible 11

Comunidades y cadenas de valor resilientes 19

Talento Ametller 23

# Una tierra

27

Acción climática 28

Agua y agrobiodiversidad 34

Soluciones circulares 39

# Palancas transversales

45

Fem Camí 46

I+D+i 47

Buen gobierno 50

Alianzas 51

Miramos hacia delante 52

# Nuestro propósito

Inspiramos un estilo de vida más sano y sostenible a través de una alimentación placentera que cuida de las personas, fortalece la comunidad y respeta el planeta.

# Manifiesto Fem Camí

Aunque el mundo parezca fuera de lugar, aunque nos digan que cultivar no tiene sentido, aunque parezca que todo juega en nuestra contra... **nosotros seguimos.**

No por tozudez, sino por convicción. Porque solo sabemos hacer una cosa: levantarnos con convicción, vigilar el producto desde la primera flor, recoger con paciencia, amar la tierra como solo se puede amar lo que nos ha visto crecer.

**Creemos en lo que hacemos.**
Creemos en la sostenibilidad no como una tendencia, sino como una responsabilidad. Como una forma de vivir, de estar en el mundo, de cuidar lo que nos alimenta y nos sostiene.

**Sabemos que el planeta no puede esperar.**
Que no hay futuro sin la gente del campo, sin conocer el territorio, sin quienes tocan la tierra cada día. Por eso no nos rendimos.

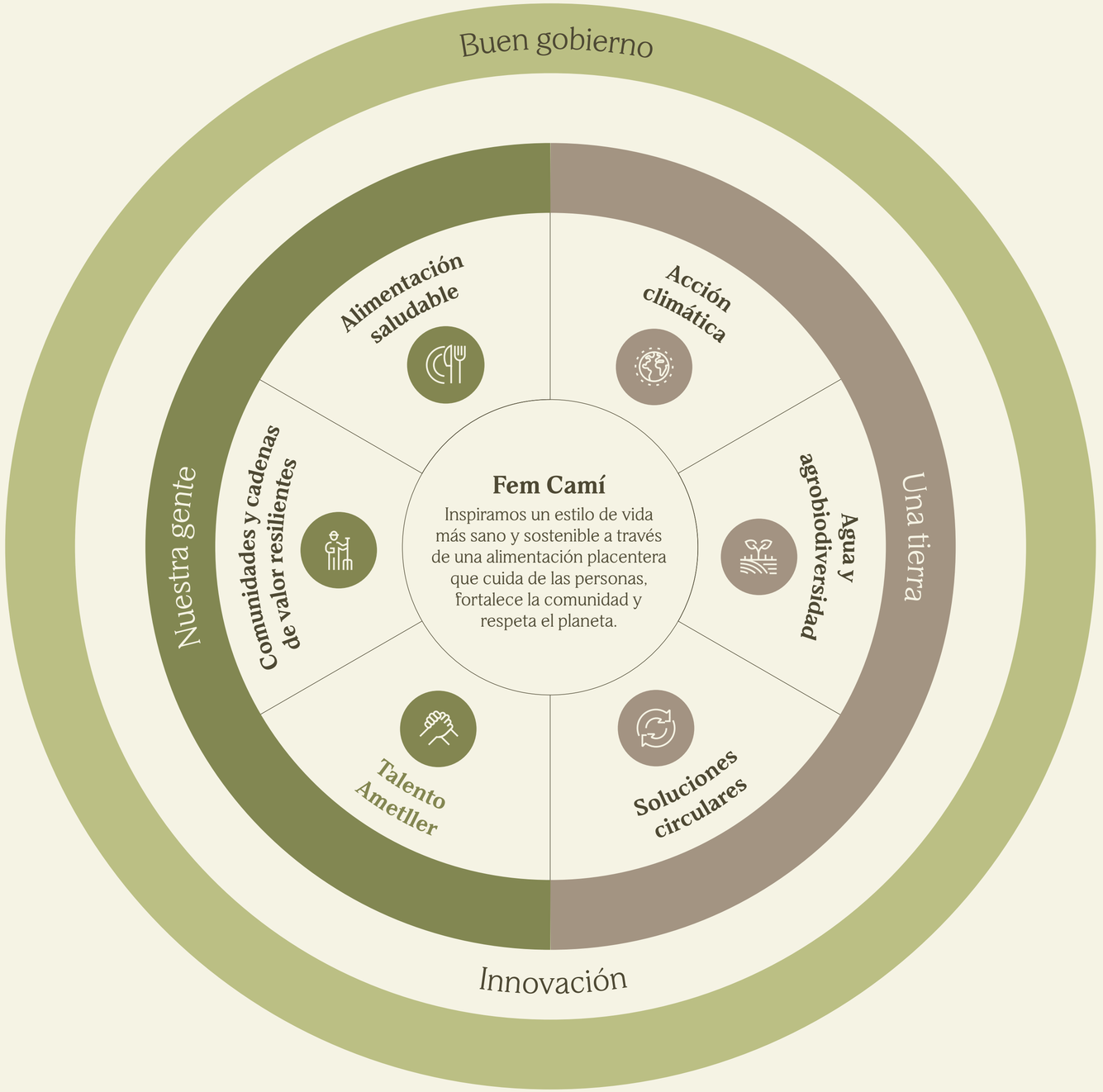
**Porque queremos ser parte de la solución, no del problema.**
Porque no hay alternativa. Porque cada semilla es una apuesta para el mañana. Cada cultivo, una declaración de resistencia. Cada cosecha, una pequeña victoria contra el desánimo.

**Queremos seguir caminando.**
Aunque sea difícil. Aunque el viento no sople a nuestro favor. No hay otra opción.

**Queremos seguir en este camino.**
Con esfuerzo, con esperanza, con la fuerza de la tierra bajo nuestros pies. Porque amar la tierra también es resistir. Y resistir, hoy más que nunca, es creer. Es sembrar. Es confiar.

**Y tú, ¿nos acompañas en este camino?**

# Un nuevo marco estratégico de impacto



## Nuestra gente

## Una tierra

**PILARES AO**

### Alimentación saludable y sostenible

### Comunidades y cadenas de valor resilientes

### Talento Ametller

### Acción climática

### Agua y agrobiodiversidad

### Soluciones circulares

**CONVICCIONES**
¿En qué creemos?

**La alimentación saludable y sostenible mejora la vida de las personas y la salud del planeta**

**Un sistema alimentario justo solo es posible si productores, proveedores y comunidades avanzamos juntos**

**Las personas son nuestra mayor fortaleza, y crecen cuando trabajan en entornos diversos, equitativos y estimulantes**

**Un sistema agroalimentario bajo en carbono contribuye a la regeneración de los ecosistemas**

**Restaurar el agua, el suelo y la biodiversidad es la base de un modelo agrícola regenerativo**

**Una economía sin residuos es posible y el sector alimentario debe liderarla**

**AMBICIONES**
¿Cómo actuamos?

Liderar una alimentación saludable, placentera y regenerativa

Fortalecer el tejido social y construir cadenas de valor basadas en la confianza y el compromiso mutuo

Impulsar una cultura inclusiva que promueve el crecimiento y el compromiso con nuestro propósito

Descarbonizar nuestra cadena de valor hacia cero emisiones netas e impulsar la transición climática del sector

Liderar la transición regenerativa del sector agroalimentario

Innovar para prevenir, reducir y valorizar los residuos en toda nuestra actividad

**OBJETIVOS 2030 & KPI**
¿Qué queremos conseguir?

5M
de personas con acceso a alimentación equilibrada

100 %
tiendas con acción social

50 %
proveedores estratégicos certificados EcoVadis

Certificación Great Place to Work

Reducción de emisiones basadas en la ciencia:

-42 %
emisiones de alcance 1 y 2

-15 %
emisiones de alcance 3 del negocio de *retail*

100 %
cultivos propios certificados con sello Agricultura Regenerativa

0 %
desperdicio alimentario

0 %
residuos

**PALANCAS DE IMPACTO**

**Escola Bon Menjar**
**Ametller Fresc**

**Ametller Aprofitament**
**Ametller Sostenible i Solidari**

**Ametller Talent (El Viver)**

**Ametller Zerø**

**Ametller Regen+**
**Ametller Agritech**

**Ametller Recircular**

**PALANCAS TRANSVERSALES**

**FEM CAMÍ:** promoción de hábitos sostenibles y saludables

**INNOVACIÓN:** impulso a la transformación del sector agroalimentario

**BUEN GOBIERNO:** políticas de impacto social y ambiental

**FUNDACIÓ AMETLLER** | **AGROPARC AMETLLER ORIGEN** | ***HUB* MONT-ROIG**

# 2025 de un vistazo

## Principales dimensiones del Grupo Ametller Origen

### Actividad

**+1.800 ha**
en fincas agrícolas propias.

**147**
tiendas en Cataluña y Andorra con 2 nuevas aperturas.

**22**
tiendas reformadas.

**6**
restaurantes en Cataluña.

### Medio ambiente

**1.375 t**
de alimentos recuperados en diversas iniciativas contra el desperdicio alimentario.

**693 t**
de plástico ahorradas por acciones de ecodiseño en envases.

**100 %**
del plástico y del cartón utilizado en la actividad logística se recicla.

### Economía

**810 M €**
de facturación (+19,1 % respecto a 2024).

**34 M €**
de inversión en el conjunto de la actividad de nuestro Grupo (producción agraria, elaboración y comercialización).

**95 %**
de nuestros proveedores son de origen nacional.

### Equipo humano

**4.692**
personas empleadas al cierre del ejercicio 2025.

**84 %**
de la plantilla con contrato indefinido.

**48.067**
horas de formación (+68,8 % respecto a 2024).

### Clientes

**+1.400.000**
clientes fidelizados (forman parte del Club Ametller Origen).

# Evolución de nuestro compromiso desde 2018: hitos destacados

## 2018

**100 % de la energía eléctrica** empleada en nuestras operaciones proviene exclusivamente de **fuentes renovables**.

## 2019

**Reciclamos el 100 % del plástico y el cartón** que se genera en el proceso logístico y **eliminamos las bolsas de plástico con asas** en nuestras tiendas.

## 2020

Inicio del acuerdo estratégico con la app **Too Good To Go** para evitar el desperdicio alimentario.

## 2021

Certificamos nuestra carne con el sello Welfair TM de **bienestar animal**.

-

Cumplimos con el Plan NAOS de **reducción de sal, azúcar y grasas**.

-

**Cálculo de las emisiones** de CO2eq y GEI.

-

Implementamos el tique de compra digital para **reducir el consumo de papel**.

-

Nuevas tapas de las cremas de verduras con un **30 % menos de plástico**.

## 2022

Primera tienda de Cataluña donde ofrecemos leche en **envase de vidrio retornable.**

-

Implantamos el envasado sostenible **Halopack** para platos preparados y pescado.

## 2023

Recibimos el **galardón a la Mejor Iniciativa de Prevención del Desperdicio Alimentario** del Premio Paco Muñoz (Mercabarna) por nuestro plan de gestión del desperdicio alimentario.

## 2024

**Forbes** nos reconoce como una las **mejores empresas** para trabajar en España.

-

Nos aliamos con **SANED** para llevar alimentos frescos y saludables a los comedores escolares y promover hábitos saludables.

-

**Aumentamos un 191 %** nuestra producción de **energía fotovoltaica** para autoconsumo.

## 2025

Inauguramos **El Viver**, nuestra escuela de formación interna.

-

Consolidamos el modelo operativo **Batec Ametllerenc** para transformar nuestra cultura corporativa.

-

Somos el primer *retailer* español en obtener el **Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero y el Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero de AENOR** por nuestro plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario (un año antes de lo que marca la ley).

-

El **92 % de la electricidad de nuestras instalaciones es de origen renovable**, impulsado por la ampliación de la capacidad fotovoltaica para autoconsumo.

-

El **98 %** del volumen de compras que realizamos son **productos y servicios de origen nacional**.

-

Nuestro **Agroparc** es distinguido como Proyecto de Inversión Empresarial de Alto Impacto por la Agencia para la Competitividad de la Empresa de Cataluña (ACCIÓ).

# Nuestra gente

## La dimensión social del modelo Ametller

Vivimos un momento decisivo. Los retos globales a los que nos enfrentamos, desde el cuidado del medio ambiente hasta el bienestar integral de la sociedad, nos exigen transformar nuestra forma de producir, consumir y relacionarnos.

Entendemos que para transformar la alimentación y crear un futuro próspero necesitamos avanzar en tres grandes ámbitos: garantizar la salud a través de una alimentación saludable y sostenible; tejer alianzas de confianza para construir comunidades y cadenas de valor resilientes, y, por encima de todo, cultivar el talento de quienes hacen posible este propósito cada día, construyendo una cultura corporativa donde las personas crezcan en igualdad y diversidad.

Abordamos estos desafíos poniendo a las personas en el centro de todas nuestras decisiones. Trabajadores, clientes y comunidad forman parte activa de nuestra transformación, lo que contribuye a impulsar una cultura orientada a fortalecer el bienestar social y a favorecer el desarrollo sostenible del territorio.

# Alimentación saludable y sostenible

**Creemos en una alimentación saludable y sostenible que mejora la vida de las personas y la salud del planeta.**

Nuestra ambición es liderar el camino hacia una alimentación saludable, placentera y regenerativa que, a su vez, tenga el máximo rigor nutricional.

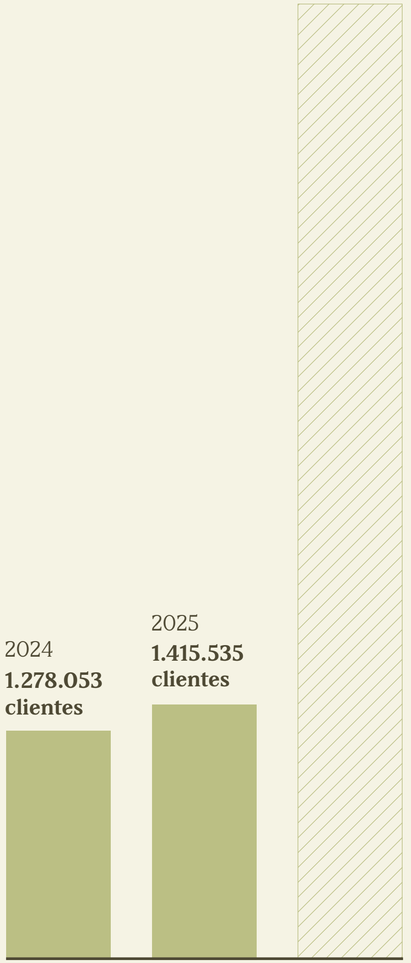
Garantizar el acceso a una nutrición de calidad, promover hábitos más saludables y avanzar hacia un modelo alimentario más sostenible son algunos de los grandes retos de nuestro tiempo.

Por eso, desde Ametller Origen impulsamos un ecosistema alimentario transformador que conecta agricultura, innovación, ciencia y educación nutricional actuando sobre toda la cadena alimentaria: desde el cultivo hasta la decisión de compra. Nuestro objetivo es facilitar alternativas más saludables y sostenibles mediante un modelo que integra producto, conocimiento y acompañamiento al consumidor en su día a día.

**NUESTRA META PARA 2030**

Ofrecer una alimentación equilibrada y accesible para 5 millones de personas.

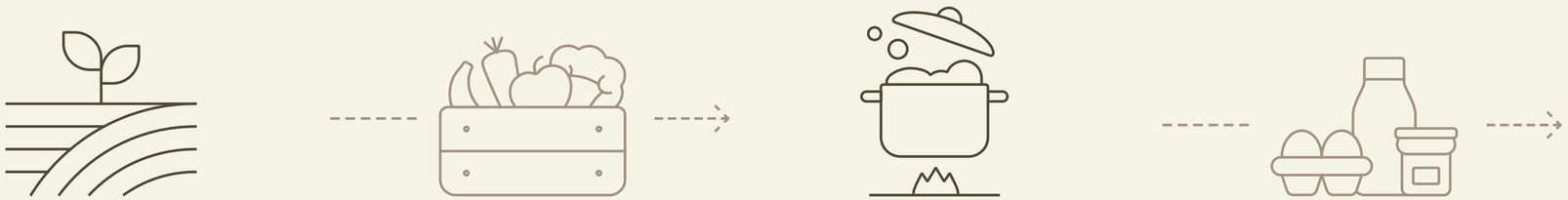
**NUESTRO AVANCE**
Número de clientes



# Un modelo integrado desde el origen hasta la mesa

Nuestro sistema se fundamenta en la integración vertical de toda la cadena de valor y en una apuesta estratégica por el producto fresco y estacional, y da prioridad a alimentos mínimamente procesados y de alta calidad.

Además, hemos desarrollado un sistema propio de criterios nutricionales que guía todos nuestros productos de marca propia. Este marco establece estándares exigentes sobre ingredientes, procesos y perfiles nutricionales, y prioriza elaboraciones naturales y equilibradas, mínimamente procesadas y libres de aditivos innecesarios.



## Los campos

Contamos con más de 1.800 hectáreas

En nuestros campos optamos por producir menos cantidad y priorizar la calidad, porque buscamos el mejor sabor y nutrientes. Disponemos de un equipo de I+D+i que trabaja día a día para conseguir de manera natural frutas y verduras más sabrosas, recuperando variedades que hace tiempo que no se encuentran y aplicando las últimas tecnologías para garantizar un futuro más sostenible para el campesinado.

## El obrador

Más de 148 productos elaborados en Olèrdola

Sabemos que el ritmo de vida actual hace difícil encontrar momentos para preparar una comida cocinada como tú lo harías en casa. Por eso, en Ametller Origen nos ofrecemos a cocinar para ti, siguiendo las recetas y el cuidado que pondría tu abuela de la mano de Carme Vives, nuestra alquimista. El obrador de Olèrdola es mucho más que nuestra cocina, es un laboratorio de proyectos alimenticios naturales.

## Las tiendas

Más de 140 repartidas por Cataluña y Andorra

Si entras en cualquiera de ellas, podrás comprobar que la esencia de la primera parada en el mercado de Vilafranca se mantiene intacta. Desde el inicio, hemos querido sentirnos cerca de nuestros clientes, ya que esto nos permite conocerlos y mejorar día a día.

# Actuamos para avanzar

Nuestro avance hacia una alimentación saludable y sostenible se basa en varios ejes de actuación complementarios que actúan de forma integrada: mejor información para el consumidor, innovación científica y tecnológica, desarrollo de producto con criterios nutricionales exigentes y un modelo de producción y trazabilidad que refuerza la calidad y la confianza.

## Transparencia para decidir mejor

Impulsamos un modelo de información alimentaria que va más allá del etiquetado convencional. El objetivo es ofrecer a nuestros clientes herramientas sencillas y comprensibles para que valoren tanto la calidad nutricional como el impacto ambiental de los productos, facilitando así decisiones de compra más informadas.

### Nutri-Score

Incorporamos este sistema de etiquetado que identifica la calidad nutricional de los alimentos procesados y envasados mediante un código visual de letras y colores.

### Life Eco Food Choice

Participamos en este proyecto europeo para desarrollar un sistema de etiquetado que visibilice el impacto ambiental de los alimentos sobre la base del análisis del ciclo de vida de los productos. Ametller Origen es el único *retailer* europeo que probará este etiquetado. En 2026 se testará un piloto con consumidores, cuyos resultados podrán servir de base para una futura propuesta de etiquetado armonizado a nivel europeo.

## Ciencia y colaboración para avanzar en salud alimentaria

Promovemos la innovación en alimentación a través del desarrollo de nuevas variedades, ingredientes y alimentos con beneficios nutricionales, reforzando así la conexión entre investigación, agricultura y salud.

Combinamos nuestra experiencia acumulada a lo largo de casi 200 años con la innovación tecnológica y alianzas con la comunidad científica y sanitaria que facilitan la transferencia de conocimiento al ámbito alimentario. En esta línea, lideramos proyectos como **RDSALUT** (2025-2027), junto al Hospital Clínic de Barcelona y otros socios, para desarrollar herramientas digitales basadas en inteligencia artificial que orienten al consumidor hacia combinaciones de productos más equilibradas, teniendo en cuenta tanto su valor nutricional como su impacto ambiental.

## Obrador central: innovación alimentaria saludable

Ubicado en Olèrdola (Barcelona), nuestro obrador central representa el núcleo productivo y de innovación del ecosistema Ametller Origen. Allí combinamos una larga tradición familiar con capacidades propias de I+D+i para desarrollar productos saludables elaborados bajo principios claros: exclusión de grasas trans, grasas hidrogenadas o aceite de palma, además de elaboraciones naturales y mínimamente procesadas, entre otras acciones.

## Área propia de innovación alimentaria

**5.500 m²**
de instalaciones.

**+20 millones de unidades**
producidas anualmente.

**+20 K €**
de aumento de las donaciones de producto al tercer sector respecto a 2024.

## Cumplimiento del Plan NAOS y concienciación nutricional

En Ametller Origen consideramos que alimentarse es mucho más que un acto de consumo: es el pilar de la salud y el bienestar. Por ello, el **100 %** de nuestros productos de marca propia cumplen estrictamente con lo que establece el **Plan NAOS** (Plan de Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) del Ministerio de Sanidad sobre niveles de sal, azúcar y grasas. Internamente, hemos eliminado por completo el uso de aceite de palma, colorantes azoicos y potenciadores de gusto, de acuerdo con nuestros propios criterios. Por otra parte, trasladamos estos principios a los hogares de nuestra comunidad, promoviendo su educación nutricional y facilitando el acceso a una dieta equilibrada y consciente.

**+11.000 personas**

reciben nuestro **menú semanal saludable** (opción omnívora, vegetariana y vegana), diseñado por nuestro equipo de nutricionistas y avalado por la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).

**9 productos**

más de marca propia que se suman a las 327 referencias que ya teníamos en 2024 y que siguen los criterios del Plan NAOS: -18 % sal, -14 % azúcar y -3 % grasas.

## Bienestar animal certificado

Reforzamos nuestro compromiso con modelos de producción responsables mediante la integración de criterios de bienestar animal en toda la cadena agroalimentaria. Nuestros productos de carne y lácteos de marca propia proceden de proveedores certificados con el sello **Welfair™**, que garantiza estándares europeos avanzados en alimentación, alojamiento, salud y comportamiento animal.

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR™

## Trazabilidad y seguridad alimentaria

La integración de nuestro modelo permite asegurar un elevado nivel de control y trazabilidad desde el origen hasta el consumidor final, lo que refuerza la seguridad alimentaria y la confianza en nuestros productos.

# El Club Ametller Origen, un propósito compartido

El Club Ametller Origen es nuestra forma de agradecer y premiar la confianza diaria de quienes nos eligen. Más allá de ser un programa de puntos canjeables, lo concebimos como un espacio para compartir nuestro propósito.
Por ello, ofrecemos a nuestros socios una experiencia totalmente a medida, con promociones y descuentos mensuales. Además, damos acceso a actividades exclusivas que van desde visitas a nuestros campos y talleres de cocina para toda la familia, hasta catas de nuevos productos y charlas sobre nutrición y deporte.

## +1,4 millones de socios

cerramos 2025 con 1.415.535 clientes fidelizados, un 11 % más que el año anterior.

## +400.000 seguidores

entre todas nuestras redes sociales (Facebook, Instagram, LinkedIn y Tik Tok).

## 83 % de nuestros clientes

se identifican con la marca y los valores que representamos.

## 100 % de las reclamaciones

fueron respondidas en 2025, en un 98 % de los casos en el tiempo estimado de respuesta.

# Ametller Salut - Escola del Bon Menjar

## Pedagogía, formación y acompañamiento: la alimentación como aprendizaje social

A través de la Escola del Bon Menjar de Ametller Salut, impulsamos una plataforma integrada de educación, asesoramiento y acompañamiento nutricional que facilita la adopción de hábitos alimentarios saludables en el día a día.

En este programa incluimos iniciativas educativas, herramientas digitales y servicios especializados:

- Talleres y actividades impulsados por la **Fundació Ametller Origen**
- Plataforma digital **menjasaenfamilia.org**
- Asesoramiento nutricional en todos los canales
- Servicio de dietistas (BeNutri + DRG4FOOD)
- Consejos digitales para una cesta de compra saludable y sostenible

En la Escola del Bon Menjar ofrecemos productos, conocimiento y herramientas prácticas para acercar al público los beneficios de una alimentación saludable de forma accesible y cotidiana, ampliando el impacto de nuestro modelo más allá del producto.

**884.630 menús**
servidos en los comedores escolares de centros educativos en el 2025 gracias a nuestra alianza con la empresa de gestión de comedores escolares **SANED.**

## Fundació Ametller Origen

A través de la Fundació Ametller Origen, creada en 2013, promovemos hábitos de vida saludables que amplían el impacto social de nuestro modelo más allá de nuestras tiendas.

La fundación impulsa programas centrados en la educación nutricional infantil y en la promoción de hábitos saludables en entornos escolares y deportivos, y ofrece a niños, niñas y sus familias herramientas prácticas para incorporar una alimentación más equilibrada y consciente.

Las principales iniciativas de nuestra fundación son el programa de educación nutricional ***Menja sa en família*** (menjasaenfamilia.org), dirigido a las escuelas catalanas de primaria; los talleres de alimentación saludable impartidos por nutricionistas, y la colaboración en eventos deportivos, donde se ofrece avituallamiento gratuito.

**3.120 alumnos y alumnas**
de **64 escuelas** de Cataluña han participado en «Menja sa en família» en 2025.

**66 talleres**
de alimentación saludable impartidos a **1.844 alumnos y alumnas** en 2025 en el espacio Mercat d'Autors Ametller Origen.

**205 eventos deportivos**
con **143.648 personas** participantes en 2025, un 56,49 % más que en 2024.

# Ametller Fresc

## El supermercado como plataforma de acceso a una alimentación fresca y equilibrada

Nuestro modelo de tienda potencia el acceso de los clientes a productos frescos (frutas y verduras), transformando el punto de venta en una herramienta activa de promoción de la alimentación equilibrada y facilitando decisiones saludables para el consumidor.

En nuestros establecimientos ofrecemos surtido fresco, criterios nutricionales y consejos al consumidor para convertir la experiencia de compra en un acompañamiento hacia elecciones más equilibradas.

**12,55 %**
de la cuota de mercado en frutas y verduras en Cataluña.

**39,83 %**
de nuestras ventas corresponden a frutas y verduras.

Tenemos el reconocimiento de la **OCU** como **mejor supermercado** especializado en frescos de España (2025).

# Comunidades y cadenas de valor resilientes

**Creemos que un sistema alimentario justo y con futuro solo es posible si productores, proveedores y comunidades avanzamos juntos.**

Nuestra ambición es fortalecer el tejido social y construir cadenas de valor basadas en la confianza y el compromiso mutuo.

Esta convicción orienta nuestra manera de crecer, relacionarnos y generar valor: entendemos que la fortaleza de una empresa está profundamente vinculada a la fortaleza del entorno en el que opera. Por eso, en Ametller Origen trabajamos para consolidar relaciones de largo plazo con nuestros grupos de interés, impulsar el desarrollo local, acompañar a nuestra cadena de suministro en su mejora continua y contribuir a una red más sólida, inclusiva y preparada para el futuro.

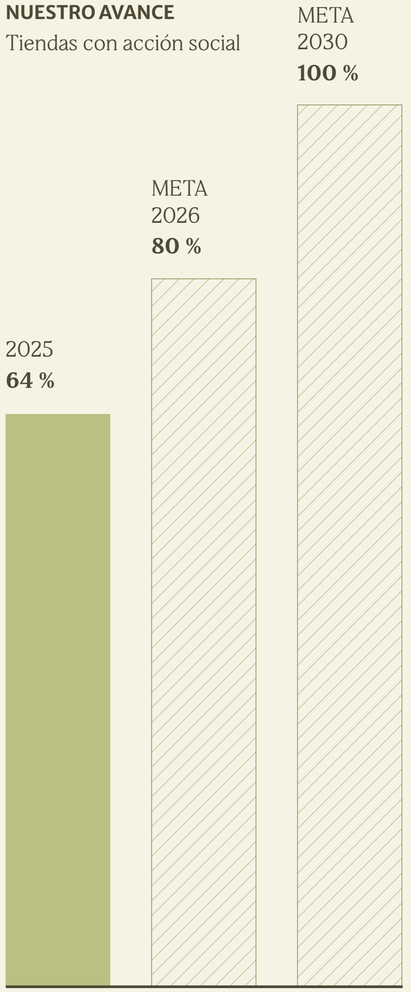
**NUESTRA META PARA 2030**

50 % de nuestros proveedores estratégicos certificados por EcoVadis

–

100 % de nuestras tiendas con acción social

**NUESTRO AVANCE**
Tiendas con acción social



# Desarrollo territorial y fortalecimiento de comunidades locales

Impulsamos iniciativas que apoyan la producción local, incluyendo proyectos de formación y empleo y acciones vinculadas a la alimentación saludable. El objetivo es que nuestra presencia contribuya positivamente al desarrollo económico y social de los territorios donde operamos.

# Cadena de suministro responsable y preparada para el futuro

Trabajamos activamente con nuestra red de proveedores para avanzar hacia una cadena de valor más sostenible, cercana y resiliente. Este compromiso se traduce en programas de acompañamiento, espacios de intercambio y criterios de homologación que refuerzan la calidad, la trazabilidad y la mejora continua.

Disponemos de un **sistema de homologación de proveedores** basado en un cuestionario. En 2025 realizamos **38 auditorías** a nuevos proveedores.

En el caso de empresas proveedoras de producto fresco, exigimos certificaciones reconocidas por la **Global Food Safety Initiative** (GFSI), como Global G.A.P., BRCGS, IFS, Freshcare o FSSC 22000.

98 %

del volumen de nuestras compras procede de **proveedores nacionales**.

95 %

de nuestros proveedores son de origen nacional.

# Alianzas con entidades del territorio

La construcción de un sistema alimentario más justo requiere colaboración. Por ello, participamos en iniciativas institucionales como el **Plan Estratégico de Alimentación en Cataluña 2021-2026**, junto a la Generalitat de Catalunya, o en los actos centrales de la campaña **Aprofitem els aliments**, incluido el Gran Dinar d'Aprofitament en Vic.

Además, trabajamos con una red amplia de entidades sociales y organizaciones del territorio con las que impulsamos proyectos de aprovechamiento alimentario, acceso digno a la alimentación, salud y apoyo comunitario.

## El gran recapte

Ametller Origen participó en «El gran recapte 2025», organizado por el Banc dels Aliments. A través de sus tiendas se recogieron 62.073 kg de alimentos: 54.641 kg en la provincia de Barcelona, 5.350 kg en Girona, 571 kg en Lleida y 1.511 kg en Tarragona.

Además, los clientes pudieron realizar donaciones económicas en caja, que alcanzaron un total de 41.841 €.

## Frescapte

Frescapte es una iniciativa solidaria impulsada por Ametller Origen y Cruz Roja en Cataluña para facilitar el acceso a productos frescos a familias en situación de vulnerabilidad, que habitualmente encuentran mayores dificultades para incorporar estos alimentos a su dieta.

A través de las distintas ediciones de la iniciativa, más de 1.000 familias usuarias de Cruz Roja han recibido tarjetas de 50, 75 y 100 euros para adquirir frutas, verduras y hortalizas en los establecimientos de Ametller Origen. Desde su puesta en marcha en 2021, Frescapte ha recaudado más de 250.000 €, que se han transformado en más de 200.000 kilos de frutas y verduras.

En 2025, Frescapte recibió el Premio Foodservice en la categoría de Impacto y Colaboración Sectorial, un reconocimiento a su contribución a la inclusión social y a la promoción de una alimentación saludable a través de la colaboración entre Ametller Origen y Cruz Roja.

# Ametller Aprofitament

## Contra el desperdicio de alimentos

En Ametller Origen entendemos la sostenibilidad como una responsabilidad compartida y un compromiso a largo plazo desde nuestra actividad. Por eso, también actuamos para prevenir y reducir el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena de valor alimentaria en distintos frentes:

- Aprovechamos cultivos de bajo valor comercial en fresco para elaborar cremas y platos preparados en nuestro obrador central.
- Planificamos diariamente la producción y el aprovisionamiento en función de la demanda real de las tiendas para minimizar excedentes y evitar el desperdicio.
- Garantizamos el control de la cadena de frío y una logística propia eficiente para preservar la calidad y alargar la vida útil de los alimentos.
- Aplicamos diariamente descuentos en productos próximos a su caducidad para evitar que se desaprovechen.
- Donamos diariamente, desde plataformas y tiendas, alimentos aptos para el consumo a entidades sociales del entorno, contribuyendo a generar un impacto social positivo.
- Salvamos packs de comida cercana a su caducidad con la app Too Good To Go.
- Apostamos por la economía circular poniendo en valor subproductos y transformando residuos en recursos como pienso animal o compost.
- Impulsamos campañas de concienciación para fomentar hábitos de consumo responsable y prevenir el desperdicio en los hogares.

## Donar antes que desperdiciar

Desarrollamos diferentes iniciativas para actuar contra este problema desde en la producción agrícola hasta en la elaboración de productos en el obrador, pasando por la actividad logística y de distribución.

De esta manera, donamos diariamente alimentos aptos para el consumo a una red creciente de entidades con las que colaboramos a lo largo de toda nuestra operativa:

**En nuestros campos propios**

espigoladors

**En nuestra planta de elaboración**

Càritas · Creu Roja · (R) RESSÒ

**En nuestros centros de distribución y tiendas**

BANC DELS ALIMENTS · Fundación Áurea · NUTRICIÓ Sense Fronteres · Fundació del convent de SANTA CLARA

## Nuestros clientes también forman parte de la solución

Además, todas nuestras tiendas aplican protocolos de descuento para productos próximos a su fecha de consumo preferente, implicando también a nuestros clientes en la prevención del desperdicio. De esta manera, gracias a la iniciativa ***0% Malbaratament alimentari***, en 2025 hemos vendido más de 641 toneladas de productos con un 25 % de descuento por un valor superior a los 7,23 millones de euros y una reducción estimada de 1.701,28 t de $CO_2$eq.

A través de nuestra colaboración con **Too Good To Go** ofrecemos diariamente a nuestros clientes packs de productos próximos su caducidad a precios accesibles, dando una segunda oportunidad a alimentos en perfecto estado.

## Campañas de sensibilización

Tanto en nuestras tiendas como en nuestra participación en diferentes proyectos, ayudamos a concienciar a nuestros consumidores sobre la importancia de cuidar y aprovechar los alimentos mediante diversas colaboraciones en campañas de sensibilización impulsadas por la Generalitat de Catalunya como ***Aprofitem els aliments***, ***Gastrorecup*** con Ada Parellada (promovida por esta reconocida chef catalana) y el ***Gran dinar d'aprofitament***.

Somos el primer grupo catalán de distribución en obtener el Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero y el Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero de AENOR.

**1.375 t**
de alimentos recuperadas en 2025

**641 t**
adquiridas por nuestros clientes a precios reducidos

**298 t**
donadas a entidades sociales

**436 t**
gestionadas a través de Too Good To Go

La alimentación saludable no es un privilegio, sino un derecho.

# Ametller Solidari

## Integramos el impacto positivo en toda nuestra cadena de valor

En Ametller Origen creemos que la solidaridad es una extensión natural de nuestro propósito. No la concebimos como una acción puntual, sino como una forma de integrar el impacto positivo en nuestra actividad comercial, en nuestro conocimiento nutricional y en nuestra relación con el territorio.

Este compromiso se traduce en un apoyo estable y continuado a entidades del tercer sector, combinando aportación económica, donación de producto fresco y colaboración con iniciativas que permiten hacer llegar recursos de forma digna, directa y trazable a quienes más lo necesitan.

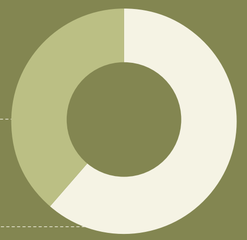
Nuestras tiendas funcionan también como un canal de transformación, ya que acercan a nuestros clientes a productos elaborados por entidades sociales del territorio y convierten cada acto de compra en una decisión con impacto positivo. De este modo, contribuimos a incorporar la economía social al circuito comercial habitual, facilitando la sostenibilidad económica de proyectos con vocación inclusiva y generadora de oportunidades.

# 1.905.728 €

Nuestra contribución en 2025 a entidades sociales a través de dos grandes vías:

**721.787 €**
mediante la venta en nuestras tiendas de productos elaborados por entidades del tercer sector.

**1.142.100 €**
mediante la donación de producto propio.



Durante el ejercicio 2025, nuestro principal beneficiario ha sido el **Hospital Sant Joan de Déu** de Barcelona, con 141.830 € movilizados a través de distintas iniciativas solidarias. Entre ellas destaca la **IV Cena Solidaria de Navidad,** que reunió a más de 900 asistentes y permitió recaudar 80.500 € destinados íntegramente al proyecto Pediatric Cancer Center Barcelona.

Asimismo, participamos en campañas de apoyo a la investigación del cáncer de mama en colaboración con la **Asociación Española Contra el Cáncer**, reforzando nuestro compromiso con la salud y la investigación científica.

# Talento Ametller

**Creemos que las personas son el centro y motor de la compañía, y que el talento crece en entornos diversos, equitativos y estimulantes.**

Nuestra ambición es impulsar una cultura inclusiva que promueva el crecimiento y el compromiso con nuestro propósito.

**NUESTRA META PARA 2030**

Obtener la certificación Great Place to Work

El equipo humano de Ametller Origen es nuestro activo más estratégico: son los verdaderos embajadores de nuestra filosofía y quienes hacen posible, cada día, que nuestro propósito cobre vida en la relación con clientes, proveedores y territorio. Por eso, trabajamos para ofrecer un entorno donde el talento pueda crecer con igualdad de oportunidades, bienestar, formación continua y condiciones laborales competitivas.

Este compromiso se traduce en una apuesta por el empleo estable, la seguridad y salud en el trabajo, el desarrollo profesional y una cultura que sitúa a nuestras personas en el centro de la transformación.

Nos enorgullece ser la empresa catalana de distribución alimentaria con las mejores condiciones retributivas y laborales del mercado y con un índice de bienestar de nuestros empleados del 69,48 % (eNPS: 20,58).

### Una plantilla diversa, estable y en crecimiento

**4.692 personas** conforman nuestra plantilla (al cierre del ejercicio 2025).

**52 %** mujeres y 48 % hombres.

**50 %** tiene entre 30 y 50 años.

**84 %** cuenta con contrato indefinido.

## El latido que impulsa nuestra transformación cultural y operativa

Batec Ametllerenc es el marco compartido que actúa como el pulso vital interno de Ametller Origen: conecta nuestra aspiración estratégica con el día a día de nuestros equipos. A través de los siete valores de nuestro Batec (*latido*, en catalán): amor por lo que hacemos, responsabilidad, vitalidad, inconformismo, integridad, libertad y trabajo en equipo, impulsamos una cultura común y un liderazgo compartido.

Batec
Ametllerenc

## Inclusión y diversidad

Trabajamos para erradicar cualquier brecha o discriminación y construir un entorno basado en la igualdad de trato y de oportunidades. A través de distintas iniciativas, promovemos la diversidad, la equidad interna y la inclusión plena de personas con diversidad funcional, asegurando que cada profesional pueda incorporarse, desarrollarse y crecer en igualdad de condiciones.

## Inclusión y acceso a oportunidades

Promovemos activamente la igualdad de oportunidades para personas con diversidad funcional y cultural, así como para quienes se encuentran en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión. Este compromiso se concreta tanto en la adaptación de instalaciones y entornos de trabajo como en la colaboración con empresas y entidades que generan empleo inclusivo.

**78 personas con discapacidad**

empleadas en 2025 (10 % más que en el año anterior), un dato que refleja nuestra política de integración activa.

## Bienestar integral

Cuidar de nuestro equipo implica proteger su bienestar físico, emocional y profesional de forma integral. En 2025 reforzamos esta apuesta con la creación del **Área de Salud y Bienestar** y la incorporación de perfiles médicos especializados para ofrecer atención personalizada, acompañamiento en trámites médicos y adaptación de puestos.

Esta nueva área impulsa medidas como:

- Acompañamiento emocional 24/7
- Asesoramiento nutricional personalizado
- Asistencia médica privada, cobertura dental y fisioterapia
- Promoción de hábitos saludables
- Medidas de conciliación y flexibilidad
- Y otros beneficios sociales orientados al bienestar cotidiano

Una de las novedades más importantes derivadas de la creación de esta área es la creación de la figura de los **líderes de bienestar**, que, repartidos en tres zonas, ofrecen una atención personalizada y conocedora de la realidad cotidiana de nuestra plantilla.

## Escuchar para mejorar

Escuchar de forma constante a nuestros equipos resulta imprescindible para comprender mejor su realidad y seguir mejorando. La evaluación periódica del clima laboral nos permite identificar fortalezas, retos y oportunidades de avance.

**84,32 %**
de participación en la encuesta interna de bienestar.

**69,48 %**
es nuestro índice de bienestar.

## Incorporación y formación continua

Concebimos la formación como una palanca clave de desarrollo profesional y transformación cultural. Queremos que cada una de nuestras personas pueda crecer dentro de la organización y, al mismo tiempo, contribuir activamente a un modelo más sostenible y responsable.

**48.067**
horas de formación impartidas en 2025, un 68,8 % más que el año anterior, sobre todo por el incremento de personal de tiendas.

| | 2023 | 2024 | 2025 |
|---|---|---|---|
| *Retail* | 29.812 | 27.531 | 46.755 |
| Agraria | 1.048 | 590 | 870 |
| Planta de elaboración | 897 | 63 | 263 |
| Servicios | 568 | 291 | 179 |
| **Total** | **32.324** | **28.475** | **48.067** |

## Tecnología al servicio de la experiencia del equipo

Para cuidar del talento en una organización en constante crecimiento, necesitamos las mejores herramientas. Con el objetivo de potenciar nuestra gestión humana y avanzar en nuestra transformación digital, hemos implantado el ecosistema **Workday Human Capital Management**, una plataforma que permite gestionar de forma integrada el ciclo de vida de nuestras personas empleadas con el apoyo de herramientas basadas en datos e inteligencia artificial.

EL VIVER BOTIGA ESCOLA

## Cultivamos el talento y ponemos en valor los oficios del sector

Cuidar el talento también significa revalorizar los oficios que sostienen nuestro modelo de negocio. Por eso hemos impulsado El Viver, nuestro ecosistema corporativo de aprendizaje y desarrollo profesional. Está concebido como una escuela interna para atraer nuevas incorporaciones, formar especialistas, acompañar el crecimiento de los equipos y reforzar la promoción interna.

El Viver estructura la formación en distintos itinerarios (Vendedores, Fruteros, Estrellas y Líderes) y se dirige tanto a las personas que se incorporan por primera vez a nuestro sector como a perfiles con potencial de especialización y liderazgo. Su objetivo es reforzar los conocimientos técnicos, la cultura de servicio, la sostenibilidad, la calidad alimentaria y la gestión de tienda, asegurando una experiencia formativa conectada con la realidad de nuestro negocio.

Esta iniciativa responde a un reto estructural del sector: la falta de profesionales especializados en oficios alimentarios. Para hacer frente a ello, hemos apostado por un modelo de formación continua que capacita, hace atractivo y ofrece un recorrido profesional a funciones clave como la venta especializada de fruta, verdura y carnicería.

En 2025 hemos puesto en marcha El Viver con el doble objetivo de incorporar más de **1.300 nuevos colaboradores** en doce meses e impulsar el talento de los **más de 3.500 profesionales** que trabajan en nuestras tiendas. Este modelo formativo se basa en una experiencia omnicanal y en una escuela en Barcelona equipada con salas de formación, una recreación de tienda y una sala de *streaming* para conectar con otros establecimientos.

Más allá de la capacitación, esta iniciativa contribuye a revalorizar los oficios del sector alimentario, mejora la experiencia de cliente y fortalece una cultura compartida basada en la confianza, la calidad alimentaria y la sostenibilidad.

Hemos recibido el **Premio del *Retail* Español 2025** por la iniciativa formativa El Viver.

**Formación digital, presencial y práctica en nuestra tienda-escuela.**

1,3 M €
de inversión anual.

+5.000
personas capacitadas al año.

77 %
de nuestras vacantes internas cubiertas con talento propio.

# Una tierra

## Regenerar la tierra para transformar la alimentación

La forma en que producimos alimentos está entrando en una nueva etapa.  El cambio climático, la presión sobre el agua y los recursos naturales, la pérdida de biodiversidad y la urgencia de avanzar hacia modelos más circulares están redefiniendo el futuro del sistema alimentario.

Ante este escenario, cuidar la tierra se convierte en una decisión estratégica. Para Ametller Origen, la tierra es mucho más que el origen de nuestra actividad: es la base sobre la que construir un modelo agroalimentario más resiliente, regenerativo y preparado para el futuro.

Tras ocho generaciones vinculadas al campo, sabemos que transformar la alimentación exige actuar desde la raíz: descarbonizar la cadena de valor, cultivar respetando el equilibrio de los ecosistemas y avanzar hacia un uso más circular y eficiente de los recursos. El futuro del sistema alimentario depende de cómo producimos, cómo aprovechamos lo que la tierra nos ofrece y cómo protegemos su capacidad de seguir sosteniéndonos.

Porque el cambio del sistema alimentario empieza en cómo cultivamos, producimos y cuidamos la tierra.

# Acción climática

## Creemos en un sistema agroalimentario bajo en carbono que contribuya a la regeneración de los ecosistemas.

Nuestra ambición es descarbonizar nuestra cadena de valor hacia cero emisiones netas e impulsar la transición climática del sector.

La transición climática ya no es una opción, sino una condición para la viabilidad futura del sistema agroalimentario. En Ametller Origen reducir nuestra huella climática es una prioridad estratégica: una forma de reforzar la resiliencia de nuestro negocio, anticiparnos a los riesgos del cambio climático y contribuir a un modelo de producción y distribución bajo en carbono. Por eso, abordamos la descarbonización de forma integral, desde la agricultura y la producción hasta la logística, el consumo energético y la relación con nuestros proveedores. Cada iniciativa cuenta y cada avance debe poder medirse.

Este compromiso se articula a través de dos marcos principales: el **Plan de Descarbonización 2024-2030 de alcances 1 y 2**, desarrollado en cumplimiento del Real Decreto 214/2025, y la adhesión al **Programa de Acuerdos Voluntarios de la Generalitat de Catalunya**, que refuerza nuestra voluntad de anticiparnos, mejorar de forma continua y contribuir activamente a la transición climática del sector.

### NUESTRA META PARA 2030

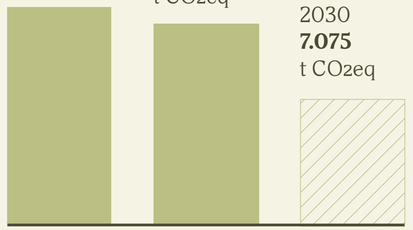
Reducir un 42 % las emisiones de alcance 1 y 2*

–

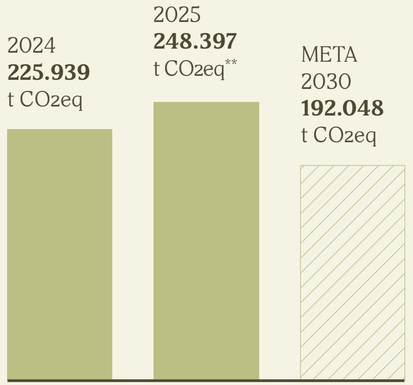
Reducir un 15 % las emisiones de alcance 3 del negocio de *retail* para 2030*

### NUESTRO AVANCE

Alcance 1 y 2




Alcance 3




** Respecto al año base 2024.*
*** En 2025 el alcance 3 ha aumentado un 9,9 % respecto a 2024 debido, sobre todo, a un aumento de las compras y la imposibilidad de tener datos concretos de proveedores. No obstante, la intensidad económica de las emisiones de alcance 3 se ha reducido un 7,7 % en el mismo periodo.*

# Ejes clave para la descarbonización

Nuestro proceso de descarbonización avanza sobre distintos frentes que actúan de forma complementaria: energía, logística, residuos, cadena de suministro y soluciones de compensación. Un enfoque integral que nos permite reducir emisiones a lo largo de toda la cadena de valor y traducir la ambición climática en decisiones concretas y medibles.

## Aceleramos la transición hacia un consumo eléctrico 100 % renovable

Llevamos años apostando por las energías renovables y el autoconsumo para reducir nuestra huella de carbono.

Este avance se suma a una estrategia sostenida desde 2018 basada en el suministro de electricidad de origen 100 % renovable en la mayor parte de nuestras instalaciones. Nuestro objetivo es alcanzar el **100 % del consumo eléctrico de origen renovable en 2030**, combinando garantías de origen con la ampliación progresiva de instalaciones fotovoltaicas en tiendas, almacenes, planta de elaboración y fincas agrícolas.

Nos hemos fijado como objetivos de autoconsumo cubrir al menos un **5 % del consumo eléctrico con generación propia** y, en términos de eficiencia energética, **reducir el 25 % del consumo de electricidad para 2030**, en relación con la facturación.

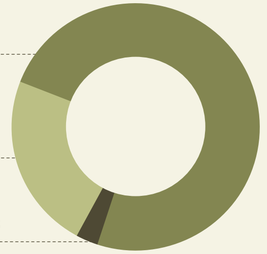
**894 MWh**

generados por nuestras instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo en 2025:

**661 MWh**
en instalaciones de *retail*

**207 MWh**
en nuestra planta de elaboración

**26 MWh**
en instalaciones agrícolas



**92 %**

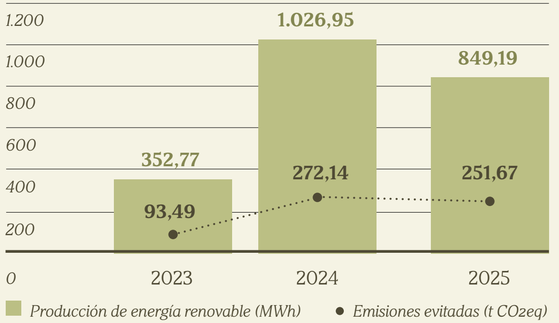
de electricidad de origen renovable en nuestras instalaciones en 2025.

**251,67 t**

de CO2eq evitadas* gracias al autoconsumo.

** Asumiendo un factor de emisión del mix residual.*

### Producción de energía renovable y emisiones evitadas



## Reducimos la huella del transporte y de la movilidad

La descarbonización del transporte y de la movilidad es otro eje clave de nuestra estrategia climática. En logística y distribución tenemos el compromiso de **reducir al menos el 20 % de las emisiones en 5 años**, objetivo alineado con **Lean & Green**. Para ello, avanzamos en la electrificación progresiva de la flota y en herramientas de optimización de rutas que reducirán el kilometraje anual en torno a un 5 %.

En paralelo, trabajamos en un plan de movilidad para nuestros empleados cuya meta es reducir un **30 % el transporte *in itinere*** para 2030. Desde 2023 contamos con una iniciativa de *carsharing* que permite a nuestros colaboradores compartir vehículo para dirigirse a los centros de trabajo a través de una plataforma digital. A ello, cabe sumar el inicio de un **plan de movilidad específico para cada sede**, que definirá acciones adaptadas a la realidad de nuestros centros.

## Menos desperdicio, menos emisiones

La acción climática también pasa por actuar sobre el desperdicio alimentario y los residuos, y seguimos avanzando para **reducir un 30 % las emisiones asociadas a estos ámbitos**. Por ello, somos el primer grupo catalán de distribución en conseguir el **Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero y el Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero de AENOR**, dos reconocimientos que avalan el trabajo que hemos realizado para prevenir, gestionar y valorizar los recursos.

**3.652,72 t $CO_2$eq**

emisiones evitadas por iniciativas contra el desperdicio alimentario.

## Reducimos emisiones en nuestra cadena de suministro

Nuestra huella de carbono no termina en nuestras instalaciones. Trabajamos con nuestros proveedores para reducir emisiones a lo largo de nuestra cadena de suministro, en línea con la iniciativa internacional **Science Based Targets initiative** (SBTi). En este marco, nos hemos fijado como objetivo la ejecución de un programa de reducción de emisiones y agricultura regenerativa para los principales proveedores, así como impulsar las ventas de productos bajos en emisiones en transición hacia un escenario Net Zero.

Además, junto al centro tecnológico universitario **TECNIO UVic-UCC**, estamos desarrollando una plataforma digital para medir la huella de carbono de toda nuestra cadena de valor y definir planes de reducción más eficaces.

## Compensar lo que aún no podemos eliminar

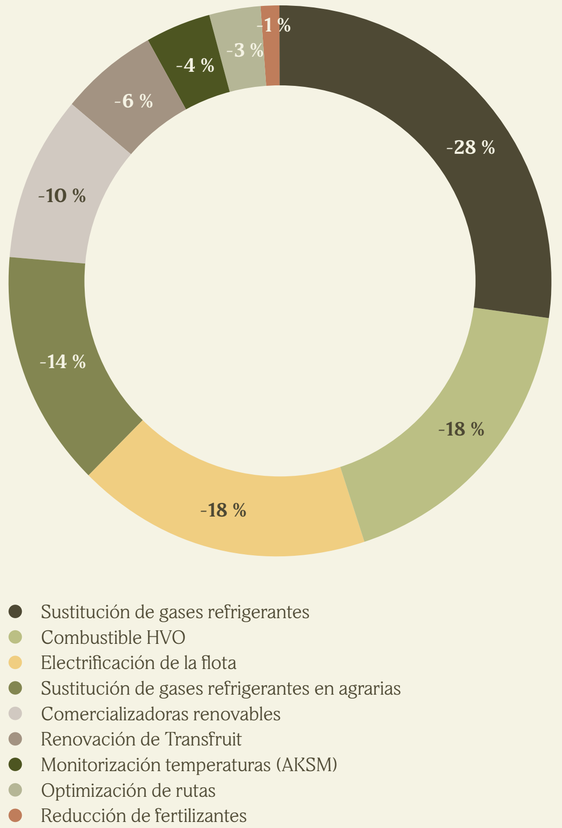
Mientras seguimos avanzando en la reducción de emisiones, compensaremos también aquellas que todavía no podemos evitar. Para ello, **invertiremos en proyectos de carbono de alta integridad para compensar de forma voluntaria las emisiones residuales de alcances 1 y 2 que hemos generado desde 2024**. A ello hay que sumar nuestras inversiones en proyectos propios de absorción de $CO_2$ a través de prácticas de *carbon farming*, agricultura regenerativa y gestión agroforestal, con el objetivo de reforzar la contribución de nuestras fincas a la descarbonización.

# Nuestras medidas de descarbonización para 2030

Nuestro objetivo para las emisiones de alcance 1 y 2 en 2030 es de 5.446 t $CO_2$eq (-42 % respecto a 2024). Con la aplicación de las medidas de descarbonización previstas —que detallamos en el siguiente cuadro para cada una de las fuentes de emisión—, las emisiones podrían situarse en 5.321 t $CO_2$eq, lo que permitiría superar ligeramente el objetivo y alcanzar una reducción del 43,3 %.

| Medida | Alcance | Fuentes de emisión | Progreso |
|---|---|---|---|
| **Renovación de la flota de vehículos de Transfruit** | 1 | Fuentes móviles (gasóleo A) | Iniciada |
| **Implantación de un software de optimización de rutas** | 1 | Fuentes móviles (gasóleo A) | Implantada/En progreso |
| **Sustitución de gases refrigerantes por otros con menor PCG (Casa Ametller)** | 1 | Emisiones fugitivas (R-449A) | Implantada/En progreso |
| **Comercializadoras eléctricas renovables** | 2 | Electricidad | Implantada/En progreso |
| **Instalaciones fotovoltaicas para autoconsumo** | 2 | Electricidad | Implantada/En progreso |
| **Monitorización de temperaturas (AKSM)** | 1+2 | Emisiones fugitivas (R-449A) y electricidad | Implantada/En progreso |
| **IA Instalaciones de frío (Gradhoc)** | 2 | Electricidad | En progreso |
| **Reforma del clima en las tiendas, eficiencia energética e innovación con $CO_2$ como gas refrigerante** | 2 | Electricidad | En progreso |
| **Electrificación de la flota de vehículos** | 1 | Fuentes móviles (combustibles) | Iniciada |
| **Introducción del uso de combustible HVO en la flota de vehículos de Transfruit** | 1 | Fuentes móviles (gasóleo A) | Por iniciar |
| **Sustitución de gases refrigerantes por otros con menor PCG (Campoamor y Ametller Origen)** | 1 | Emisiones fugitivas (R-407A, R-442A, R-410A) | Implantada/En progreso |
| **Reducción del uso de fertilizantes** | 1 | Fertilizantes | Implantada/En progreso |
| **Aplicación de biochar** | 1 | Absorciones | Por iniciar |
| **Agricultura regenerativa y árboles frutales - Absorciones** | 1 | Absorciones | Por iniciar |

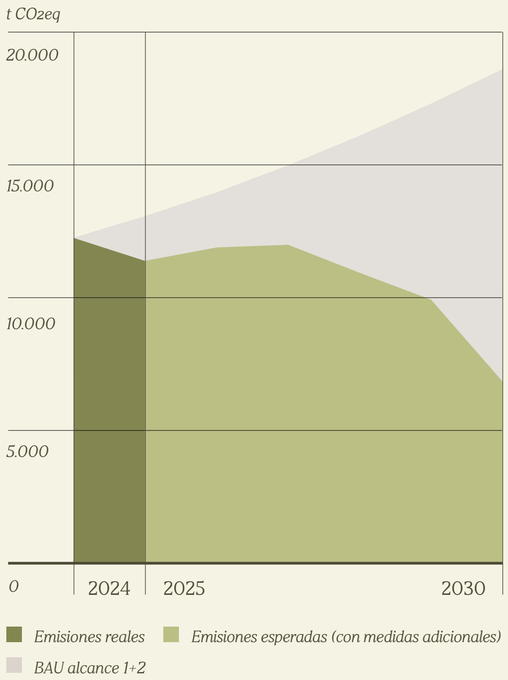
## Reducción 2030 vs. BAU* (t $CO_2$eq). Impacto de las medidas del plan de descarbonización.




El gráfico resume la contribución de cada medida del plan de descarbonización de alcance 1 y 2 del Grupo Ametller (perímetro EINF) a la reducción total prevista frente al escenario de referencia (BAU) en 2030. Esto permite identificar las medidas con mayor impacto, como la sustitución de gases refrigerantes y la transformación de la flota hacia soluciones de bajas emisiones, mediante biocombustibles o vehículos eléctricos.

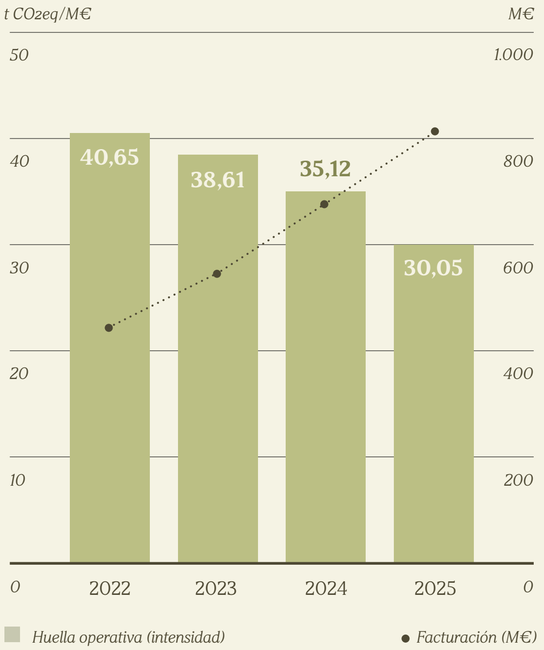
** Business as usual.*

## Emisiones alcance 1 + 2 Grupo Ametller (perímetro EINF)




**Evolución prevista de las emisiones hasta 2030.** El gráfico muestra el crecimiento esperado de las emisiones de alcance 1 y 2 en el escenario de referencia (BAU) desde el año base 2024 hasta el año objetivo 2030, las emisiones reales de 2024 y 2025, y también el escenario de emisiones esperado con la implementación de las medidas previstas en el plan de reducción.

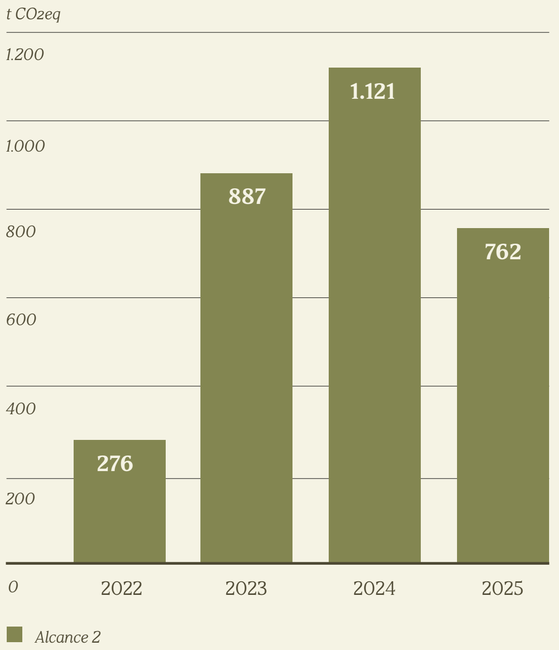
## Comparativa de facturación e intensidad de emisiones




**Evolución de la intensidad de emisiones en relación con la actividad económica.** Los gráficos comparan la evolución de la facturación del Grupo y las emisiones relativas a la facturación entre 2022 y 2025. En el eje izquierdo, la línea negra muestra la evolución de la facturación en M€, mientras que las barras del eje derecho reflejan la evolución de la intensidad de emisiones, expresada en t CO2eq/M€. La intensidad de emisiones mide la contribución al cambio climático por unidad de actividad económica. Los datos muestran que, además de una reducción absoluta de las emisiones de alcance 1 y 2 entre 2024 y 2025, se mantiene una tendencia descendente de la intensidad desde 2022. Es decir: por cada euro de facturación se generan progresivamente menos emisiones de gases de efecto invernadero.

**Huella operativa.** Este indicador recoge las emisiones sobre las que la organización tiene un control más directo e incluye los alcances 1 y 2, así como determinadas categorías de alcance 3 no vinculadas a los productos vendidos: categoría 1 (únicamente consumo de agua) y categorías 3 a 7.

## Inventario de emisiones de GEI (t CO2eq)




**762 t CO2eq**

de emisiones de alcance 2 en 2025 que representan una reducción del -32 % respecto a 2024, lo que pone en evidencia nuestros avances en eficiencia energética y en energía renovable, aunque hemos aumentado nuestro consumo eléctrico en un 12 %.

# Ametller Zerø

## Acercar la transición climática al producto y a la decisión de compra

Ametller Zerø es nuestra plataforma en desarrollo de productos y servicios Net Zero, con la que buscamos trasladar nuestra ambición climática al producto, al punto de venta y a la relación con nuestros consumidores. Nuestro objetivo es impulsar una nueva generación de productos y servicios con menor huella ambiental, haciendo más visible y comprensible el impacto asociado a lo que consumimos.

Articulamos esta iniciativa en dos grandes líneas:

- El desarrollo de **alimentos bajos en carbono que permitan la transición hacia cero emisiones netas (Net Zero)**, incorporando la medición y comunicación de la huella de $CO_2$ de cada producto.
- La exploración de herramientas de **etiquetado e información ambiental**, basadas en análisis de ciclo de vida, que permitan orientar decisiones de compra más informadas.

A través de esta plataforma queremos convertir la acción climática en una propuesta tangible para el mercado: no solo para reducir emisiones dentro de nuestra cadena de valor, sino para que también llegue al producto, a la innovación y a la experiencia de compra. En este marco, proyectos como **LIFE ECO FOOD CHOICE** y sellos como **EcoImpact de la Fundación Earth** refuerzan el desarrollo de metodologías robustas de análisis de ciclo de vida y futuros sistemas de etiquetado ambiental que pueden contribuir a dar forma a esta plataforma.

# Agua y agrodiversidad

**Creemos en un modelo agrícola regenerativo que restaura el agua, el suelo y la biodiversidad.**

Nuestra ambición es liderar la transición regenerativa del sector agroalimentario.

La agricultura depende de un equilibrio cada vez más frágil entre agua, suelo, biodiversidad y clima. La escasez hídrica, la degradación de los suelos, la pérdida de biodiversidad y el aumento de fenómenos extremos están poniendo a prueba la capacidad del sistema alimentario para seguir produciendo de forma estable, eficiente y sostenible.

Ante este escenario, avanzar hacia una agricultura más sostenible y regenerativa no es solo una opción de mejora, sino una condición para su viabilidad futura. En Ametller Origen estamos convencidos de que proteger los recursos naturales de los que depende nuestra actividad exige transformar nuestra manera de cultivar: restaurar la salud del suelo, optimizar el uso del agua, favorecer la biodiversidad y acelerar la innovación agraria para desarrollar soluciones más resilientes y adaptadas al territorio.

Por eso, impulsamos una transición que combina conocimiento agrícola, innovación aplicada y mejora continua con el objetivo de producir respetando el equilibrio de los ecosistemas y reforzando la capacidad del campo para seguir sosteniéndonos a largo plazo.

**NUESTRA META PARA 2030**

100 % de nuestros cultivos certificados con el sello Agricultura Regenerativa

**NUESTRO AVANCE**

Inicio del proyecto de agricultura regenerativa con los primeros cultivos

# Líneas de acción en agricultura

La transición hacia una agricultura más sostenible y regenerativa nos exige actuar sobre varias líneas de actuación a la vez: restaurar la salud del suelo y la biodiversidad; gestionar el agua con más eficiencia y resiliencia, e impulsar la innovación agraria para adaptar los cultivos a un entorno climático cada vez más exigente.

## Una base sólida de agricultura sostenible y regenerativa

Trabajamos nuestras fincas, que suman **más de 1.800 hectáreas**, bajo criterios de agricultura sostenible orientados a reducir el impacto ambiental de la producción, hacemos un uso más responsable de la tierra y protegemos los recursos naturales de los que depende nuestra actividad agraria.

Nuestro enfoque se apoya en prácticas que priorizan soluciones naturales y métodos alternativos al uso de químicos, como la introducción y la preservación de insectos enemigos naturales de las plagas, el uso de fitosanitarios de bajo impacto a base de plantas y minerales, el deshierbado mecánico y el uso de micorrizas para reducir el consumo de agua y fertilizantes. A todo esto sumamos la preservación de flora y fauna autóctonas mediante márgenes y refugios para insectos polinizadores y auxiliares, así como medidas de circularidad en campo para reducir residuos y aprovechar mejor los recursos.

El 100 % de nuestras fincas cuentan con las certificaciones Global G.A.P. y GRASP, y algunas, adicionalmente, con los sellos Producció Integrada de Catalunya, Producció Ecològica de Catalunya y LEAF Marque, que avalan nuestras **buenas prácticas agrarias, la gestión responsable del agua y el manejo sostenible de los cultivos.**

## Innovación agraria para una producción más resiliente

Desde Ametller Origen impulsamos una estrategia de innovación agrícola orientada a hacer frente a los riesgos del cambio climático. Trabajamos junto a centros tecnológicos, universidades y empresas del sector para desarrollar soluciones que mejoren la resiliencia de los cultivos, reduzcan el uso de agua y productos químicos y permitan identificar variedades con mayor capacidad de adaptación y valor diferencial para el consumidor.

En nuestra **finca de I+D de Cabrera de Mar** (Barcelona), que cuenta con un invernadero y un campo experimental de 4.000 m² cada uno, hemos ensayado más de 300 nuevas variedades en 2025, especialmente de tomate, además de tecnologías emergentes como agroquímicos naturales, hidroponía, acuaponía e inteligencia artificial.

## Gestión integral de los recursos hídricos

El agua es un recurso escaso y estratégico en el contexto climático actual. Por eso, la gestionamos de forma integral a lo largo de toda nuestra cadena agraria, combinando balsas de almacenamiento de lluvia, pozos de agua subterránea y recogida pluvial de cubiertas de invernaderos.

En nuestros cultivos, controlamos el riego mediante sensores de precisión que operan solo cuando la planta lo necesita y complementamos esta gestión con hongos beneficiosos que mejoran la absorción de agua y nutrientes en la raíz, y con ello logramos ahorros hídricos de hasta el 20 %.

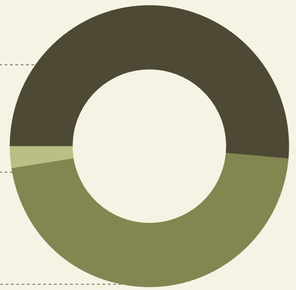
Reforzamos estas actuaciones con proyectos como **CLIMASEQ**, orientado a optimizar el riego y la resiliencia hídrica, y **GEOCROP**, una plataforma de georreferenciación y análisis bioclimático que permite anticipar déficits hídricos, recomendar cultivos y ajustar mejor las decisiones agronómicas.

**5.940.761,58 m³**
de agua consumidos en 2025:

**51,4 %**
proviene de agua de pozo

**2,3 %**
es de agua de red de suministro

**46,3 %**
es de agua de la comunidad de regantes



Hemos conseguido hasta un **20 % de ahorro hídrico** gracias al uso de micorrizas.

## De la agricultura sostenible a la regenerativa

A partir de esta trayectoria, **en 2026 iniciaremos la reconversión hacia la agricultura regenerativa de parte de nuestra producción propia, incluyendo el ecosistema del Agroparc** y de otras fincas de Cataluña. Este paso irá acompañado de la extensión progresiva de este enfoque a nuestra cadena de aprovisionamiento, acompañando y formando a nuestros proveedores de frutas y verduras para avanzar hacia modelos de producción más sostenibles y regenerativos.

Nuestro objetivo es ir un paso más allá: queremos restaurar activamente el suelo y la biodiversidad, mejorar el ciclo del agua, reforzar la capacidad de absorción de $CO_2$ y aumentar la resiliencia del sistema agrario frente a la sequía y otras amenazas climáticas, con la aspiración de que en 2030 el **100 % de nuestros proveedores** estén avalados por un sello de producción sostenible.

# Ametller Regen+

## Cultivar el futuro desde la agricultura regenerativa y la resiliencia hídrica

Ametller Regen+ es nuestro programa estratégico y, también, nuestra futura línea de productos procedentes de la agricultura regenerativa y con baja huella hídrica. Su objetivo es impulsar un modelo productivo capaz de restaurar activamente el suelo, reforzar la biodiversidad y mejorar el ciclo del agua, avanzando hacia una agricultura más resiliente frente a las amenazas climáticas.

Esta iniciativa representa un punto de inflexión porque traduce la transición regenerativa en una propuesta tangible con productos certificados, campos que funcionan como espacios de recuperación ambiental y un modelo de producción alineado con nuestras exigencias para el futuro.

Comenzaremos el despliegue de Ametller Regen+ en 2026 en nuestras fincas propias, incluyendo el ecosistema del Agroparc, y lo extenderemos progresivamente a nuestra red de proveedores.

**+180 M €**
invertidos en el Agroparc Ametller Origen.

**258 ha**
del Agroparc, ubicado entre Gelida y Sant Llorenç d'Hortons (Barcelona).

**360.000 m³**
de capacidad para regenerar agua al año.

**12-15 ha**
de placas fotovoltaicas para lograr el primer distrito agroindustrial de energía positiva y balance de $CO_2$ negativo en Europa.

# Ametller Agritech

## Innovación agraria para cultivar una alimentación más resiliente

Ametller Agritech es nuestro programa de intensificación sostenible e innovación agraria. Su propósito es buscar, probar y escalar nuevas variedades y tecnologías que permitan equilibrar productividad, calidad y adaptación climática, desde los ensayos de campo hasta el uso de inteligencia artificial.

Su relevancia radica en que convierte la innovación en una herramienta aplicada al futuro del sistema alimentario: permite seleccionar variedades más resistentes, optimizar recursos y desarrollar modelos de cultivo más precisos y eficientes. El gran catalizador de esta línea será el nuevo *hub* agroalimentario de Mont-roig del Camp (Tarragona).

**+300 nuevas variedades**
ensayadas durante 2025 en la finca de I+D de Cabrera de Mar.

**113 ha**
en el *hub* agroalimentario de Mont-roig del Camp.

**50 M €**
inversión prevista para el *hub* agroalimentario.

# Otros proyectos innovadores de 2025

**FITOSAN:**
**nuevos fitosanitarios de origen natural**

Este proyecto de dos años de duración (2024-2026) promueve el desarrollo de una nueva estrategia sostenible mediante el uso de extractos naturales y complejos enzimáticos para el control de plagas en frutas y hortalizas.

**NOVAHCACC:**
**variedades más resistentes a la sequía y las altas temperaturas**

Este proyecto se enfoca en la adaptación al cambio climático de los cultivos, con el estudio de nuevas variedades hortícolas de alto valor añadido que estén genéticamente adaptadas a episodios de sequía y altas temperaturas y que aseguren la producción futura en condiciones climáticas más adversas.

# Soluciones circulares

**Creemos que una economía sin residuos es posible y que el sector alimentario debe liderarla.**

Nuestra ambición es innovar para prevenir, reducir y valorizar los residuos en toda nuestra actividad.

En un sistema alimentario cada vez más tensionado por la escasez de recursos y la generación de residuos, avanzar hacia modelos más circulares ya no es solo una oportunidad de mejora, sino una necesidad. Reducir los residuos y el desperdicio alimentario, rediseñar envases, reutilizar materiales y valorizar subproductos son palancas clave para disminuir impactos, conservar recursos y reforzar la eficiencia de nuestro modelo productivo.

Para nosotros la circularidad es una forma de transformar la actividad desde dentro: prevenir antes que gestionar, alargar la vida útil de los materiales y convertir lo que antes se desechaba en un nuevo recurso con valor. Por eso impulsamos una transición que combina innovación, ecodiseño y nuevos sistemas de retorno, reutilización y valorización a lo largo de toda la cadena alimentaria.

**NUESTRA META PARA 2030**

0 % desperdicio alimentario
-
0 % residuos

**NUESTRO AVANCE**

Obtención del Certificado del Sistema de Gestión de Desperdicio Alimentario Cero
que verifica que Casa Ametller, SL, dispone de un sistema de gestión de desperdicio alimentario orientado a su reducción conforme con los requisitos del Reglamento RP-CSG-123 para las actividades de distribución en los centros de distribución de fruta y verdura y productos refrigerados y venta de productos alimentarios que se realizan en sus tiendas.
-
Obtención del Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero
que verifica que Casa Ametller, SL, dispone de un sistema de gestión de residuos orientado a la valorización conforme con los requisitos del Reglamento 02-RP.0621 para las actividades de distribución de alimentos que se realizan en los centros de distribución de fruta y verdura, producto seco y producto refrigerado, así como en el almacén logístico.

# Las palancas hacia la circularidad

Nuestro enfoque circular se traduce en varias líneas de actuación complementarias que abarcan desde la prevención del desperdicio y el ecodiseño de envases hasta la reutilización, la logística inversa y la valorización de subproductos.

## Prevenir el desperdicio alimentario desde el origen

El desperdicio alimentario no solo implica desperdiciar alimentos: también significa desaprovechar todos los recursos que se han utilizado para producirlos, transportarlos y conservarlos. Por eso, lo abordamos con una lógica de prevención a lo largo de toda nuestra cadena de valor, desde la planificación ajustada a la demanda real hasta el aprovechamiento de productos frescos para elaboraciones propias y la valorización de subproductos en recursos útiles como pienso animal o compost.

En el punto de venta, el programa **Ametller Aprofitament** articula distintas palancas complementarias: venta con descuento de productos próximos a su caducidad, donaciones a entidades sociales y colaboración con **Too Good To Go**, y también implica al cliente en la prevención del desperdicio. Este trabajo ha sido reconocido con el **Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero** y el **Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero de AENOR**, que avalan la gestión y la valorización de los productos que no pueden destinarse al consumo humano.

**1.375 toneladas**
de alimentos que hemos recuperado en 2025.

## Valorización de subproductos y circularidad orgánica

La circularidad también implica dar una segunda vida a los subproductos alimentarios y cerrar el ciclo de la materia orgánica. En esta línea, proyectos como **AGRIVAL** transforman residuos agroalimentarios en sustratos sostenibles para uso agrícola, sustituyendo materiales como la fibra de coco o la turba. En los próximos años, ampliaremos esta lógica circular en el Agroparc mediante soluciones de compostaje y bioconversión integradas en nuestro propio modelo productivo.

# Diseñar envases más circulares y con menor impacto

El ecodiseño es una de las principales palancas para avanzar hacia una mayor circularidad en nuestras operaciones. Analizamos el ciclo de vida de los envases para reducir el uso de materiales, mejorar su reciclabilidad e incorporar alternativas con una menor huella ambiental.

**-18 %**

de reducción de la cantidad de plástico de un solo uso en los envases de logística para producto fresco en 2025.

**120,52 t**

de plástico de un solo uso ahorradas mediante la sustitución de envases de platos preparados, pescado y carne por Halopack.

**59,08 %**

de los materiales empleados en la logística de producto fresco corresponden a envases reutilizables.

En 2025 hemos avanzado en varios frentes: la incorporación de plástico reciclado (rPET) en botellas de zumo, bandejas y tapas; el desarrollo de envases monomateriales que facilitan el reciclaje; la sustitución de plástico por cartón reciclado y certificado, y la optimización de formatos para utilizar menos material sin comprometer la conservación ni la funcionalidad del producto. Entre otros avances, las botellas de zumo ya incorporan un 30 % de rPET y más de 120.000 botellas cuentan con un envase monomaterial.

Tres proyectos representan especialmente nuestra apuesta por el ecodiseño:

### Envases sostenibles Halopack

Fabricados 100 % con energía de origen renovable, con solo unas gotas de agua (0,0036 l por bandeja) y con cartón reciclado y certificado por FSC que proviene de bosques gestionados de manera responsable. Con la implementación de estos envases, hemos conseguido eliminar el 80 % de plástico desechable (50 toneladas anuales), mejorar las tasas de reciclaje y fomentar la economía circular.

### GREENPACK

Desarrolla envases compostables y reciclables a partir de residuos orgánicos vegetales propios, cerrando el ciclo del material dentro de nuestra cadena de valor.

### Foodwaste for Foodpack

Proyecto piloto de innovación circular que explora esta misma lógica de valorización aplicada al *packaging*, transformando residuos de frutas y hortalizas en nuevos materiales de envasado y reduciendo el uso de materiales vírgenes. El proyecto ha desarrollado un prototipo a base de fibras compuesto en un **75 % por residuos procedentes de zumos de frutas y hortalizas**.

## Reutilización, retorno y logística inversa

La circularidad no termina en el diseño: requiere también sistemas que permitan recuperar materiales y reintroducirlos en el circuito comercial. Por eso impulsamos activamente la reutilización de envases en tienda, desde la aceptación de recipientes aportados por los clientes hasta la expansión de opciones de compra a granel, cajas reutilizables y modelos de rellenado.

Estamos adheridos al **Protocolo para la Reutilización de Rezero** y trabajamos para ampliar la red de recogida y retorno de envases reutilizables en nuestros establecimientos.

Además, realizamos la recogida inversa de cartón y plástico logístico, reforzando así nuestra capacidad para recuperar materiales y mantenerlos en uso. Esta lógica de reutilización y valorización se extiende también a otros materiales de nuestra actividad cotidiana, como los uniformes de tienda deteriorados. Los recogemos, reparamos o transformamos en hilo reciclado para fabricar nuevos tejidos y futuras prendas. De esta manera ampliamos el alcance del modelo circular más allá del envase y el alimento.

**30 %**
de tasa de retorno de los envases durante el proyecto piloto Re-Retail.

### Reutilización de uniformes

**239 prendas**
recuperadas.

**493 kg**
de algodón transformados en hilo reciclado.

**751 kg**
de polialgodón transformados en hilo reciclado.

**31,11 t de $CO_2$eq**
evitadas gracias a las soluciones circulares.

# Ametller Recircular

## De la gestión de residuos a un sistema circular integrado

Ametller Recircular es nuestro sistema integrado de economía circular. Un modelo que conecta prevención, reutilización, retorno, valorización y reciclaje desde el campo y la fábrica hasta la tienda y el consumidor. Con este sistema damos respuesta a un gran reto: evitar que los residuos y los envases pierdan su valor y reintroducirlos, siempre que sea posible, en nuevos ciclos de uso.

Este planteamiento parte de una visión sistémica que involucra a toda nuestra cadena de valor: procesos productivos, proveedores, operativa de tienda, logística inversa y patrones de consumo. La circularidad no se entiende aquí como una suma de acciones aisladas, sino como una arquitectura operativa capaz de prevenir el desperdicio, rediseñar materiales, recuperar envases, valorizar subproductos y extender la vida útil de los recursos.

Con Ametller Recircular logramos un modelo tangible y escalable para el sector alimentario: convertimos la prevención en origen, la redistribución solidaria y la valorización de subproductos en fuentes de eficiencia, impacto ambiental positivo y valor social.

La relevancia de nuestro sistema se encuentra también en su capacidad de conectar actores —empresa, proveedores, clientes, entidades sociales y operadores de recuperación— que habitualmente operan de forma independiente. De este modo, la circularidad deja de ser una práctica puntual para convertirse en una palanca estructural de transformación del modelo agroalimentario.

Certificado del Sistema de Gestión de Residuo Cero y Certificado del Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario Cero de AENOR

**18 %**
menos plástico en los envases logísticos en 2025.

**692,96 t**
de plástico de un solo uso ahorradas gracias a las medidas implantadas.

**849 botellas**
devueltas durante el piloto Re-Retail en 2025, con una tasa de retorno del 30 %.

**70 t**
anuales de residuos plásticos potencialmente evitadas con Greenpack, y valorización prevista de 7.000 t anuales de mermas y residuos vegetales.

**59,08 %**
de los envases logísticos de productos frescos ya corresponden a envases reutilizables en 2025.

El proyecto **Re-Retail** constituye la primera expresión concreta de un nuevo ecosistema de logística inversa basado en **sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR)**. El piloto, que hemos desarrollado en 21 tiendas de Barcelona, nos ha permitido implantar la primera máquina de recogida de envases reutilizables de vidrio de la distribución alimentaria en España, con trazabilidad digital y devolución automatizada del depósito.

## Proceso Re-Retail Ametller Origen

# Palancas transversales

## Tres motores que impulsan nuestro progreso

Más allá de nuestras áreas prioritarias de actuación —personas, cadena de valor y sistema agroalimentario—, existen capacidades y enfoques que actúan de forma transversal sobre todo el modelo de negocio y refuerzan su capacidad de transformación. Son motores que no se limitan a un ámbito concreto, sino que conectan distintas áreas de la actividad, orientan la toma de decisiones y ayudan a convertir la ambición en avances reales y sostenidos en el tiempo.

FORN DE PA I PASTISSERIA

Fem Camí, innovación e investigación, y buen gobierno funcionan como tres vectores clave para acelerar nuestro progreso. Desde lugares distintos, pero complementarios, contribuyen a dar coherencia a nuestro modelo, movilizar capacidades internas y externas, y amplificar el alcance de nuestra estrategia a lo largo de toda la cadena de valor.

Fem Camí actúa como una plataforma de sensibilización, activación y conexión con nuestros clientes y la sociedad. La innovación y la investigación impulsan nuevas soluciones para responder a los grandes retos del sistema alimentario. Y el buen gobierno aporta el marco de integridad, rigor y responsabilidad necesario para sostener el cambio con credibilidad. Juntos, estos tres motores ayudan a que el progreso no avance de forma aislada, sino como parte de una transformación más integrada, consistente y escalable.

# Fem Camí

## Un movimiento para avanzar hacia una alimentación más consciente

Fem Camí es la manera en que conectamos el modelo de Ametller Origen con la sociedad y nos permite acercar a las personas una forma más consciente de alimentarse, consumir y relacionarse con el sistema alimentario. Es un proyecto abierto, participativo y en evolución constante, que nace con la voluntad de promover hábitos de vida más saludables y sostenibles, sin renunciar al placer de comer bien.

Más que reunir iniciativas bajo un mismo paraguas, Fem Camí actúa como una plataforma de sensibilización, activación y conexión. Este movimiento se apoya en dos consejos asesores: el Consejo de Nutrición y Salud y el Consejo de Sostenibilidad, formados por expertos de reconocido prestigio, que aportan una mirada transversal y ayudan a asegurar el rigor científico de las acciones promovidas.

A través de contenidos, campañas, publicaciones y pequeñas acciones cotidianas, nos permite abordar temas como la nutrición, la agricultura sostenible y regenerativa, la economía circular o la reducción del desperdicio alimentario de una forma más cercana y comprensible para nuestros clientes y la ciudadanía.

En este marco, cada acción se entiende como una semilla que contribuye a avanzar hacia un modelo más saludable y sostenible. Y junto a estas semillas, Fem Camí también propone al consumidor pequeños gestos cotidianos que ayudan a convertir el compromiso en práctica diaria.

Porque, para nosotros, transformar la alimentación no solo depende de grandes decisiones, sino también de la suma de muchos avances compartidos. Así, Fem Camí acompaña la transformación de nuestro modelo y amplía su capacidad de influencia más allá de nuestro ámbito de actuación, invitando a más personas a formar parte del camino.

## En marcha desde 2018.

**+100 semillas**
activadas desde su lanzamiento.

**70.000 ejemplares**
de la revista Fem Camí publicados en 2025.

# I+D+i

## Innovar para transformar desde el origen

Una apuesta decidida por la innovación como palanca para renovar e impulsar el sector agroalimentario y desarrollar soluciones que den respuesta a sus grandes desafíos.

Entendemos la innovación como una capacidad estratégica para transformar el sistema agroalimentario desde dentro. Más allá del desarrollo de nuevos proyectos o tecnologías, es una palanca transversal para mejorar la resiliencia de los cultivos, optimizar recursos, impulsar la circularidad, reforzar la trazabilidad, elevar la calidad de los productos y responder de forma más eficaz a las nuevas necesidades del sector y de la sociedad.

Disponemos de un ecosistema propio de innovación abierta que ha gestionado más de 21 proyectos activos de I+D+i en 2025, y que ha colaborado con empresas del sector, universidades, centros de investigación y *startups*. De esta manera conectamos conocimiento, tecnología y aplicación práctica para acelerar soluciones con impacto positivo.

Nuestra agenda de innovación se despliega hoy en **cinco grandes ámbitos:** circularidad de los materiales, resiliencia agraria, digitalización, salud e innovación abierta. Desde ellos exploramos, validamos y escalamos nuevas respuestas para los grandes retos del sistema alimentario.

## Proyectos que están acelerando el cambio

Seleccionamos algunas de nuestras iniciativas más destacadas que muestran cómo la innovación se traduce en soluciones concretas.

### Circularidad y valorización de recursos

**AGRIVAL**
Proyecto de valorización de residuos agroalimentarios para producir sustratos agrícolas sostenibles, concebidos como alternativa a materiales de uso habitual como la turba o la fibra de coco. Su objetivo es cerrar el ciclo directamente en el campo, reincorporando nutrientes al suelo y convirtiendo subproductos de la industria alimentaria en un nuevo recurso de valor para una producción más sostenible.

**GREENPACK**
Desarrollo de envasado circular y compostable a partir de nuestros propios residuos vegetales orgánicos, con el objetivo de sustituir envases de un solo uso y cerrar el ciclo de los materiales en nuestras operaciones.

## Innovación agraria y adaptación climática

### CLIMASEQ

Herramienta de gestión del riego que integra fuentes de agua alternativas, como agua regenerada y pluvial, para mejorar la resiliencia hídrica de nuestras explotaciones hortofrutícolas frente a la sequía.

### GEOCROP

Plataforma de georreferenciación de alta resolución que combina datos climáticos, del suelo y de cada explotación para identificar los cultivos y variedades más adecuados en cada zona. Utiliza inteligencia artificial para ayudar a anticipar déficits hídricos, plagas o momentos de cosecha y, por tanto, ayuda a mejorar la competitividad y la resiliencia de nuestras fincas frente al cambio climático.

## Digitalización e inteligencia aplicada

### AOSensor / NIR

Integración de inteligencia artificial, visión artificial y sensórica avanzada para mejorar la calidad, reducir desperdicios y optimizar decisiones. En el caso de AOSensor, colaboramos con el **IRTA** (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) y la **UPC** (Universitat Politècnica de Catalunya) para analizar más de **2.000 tomates y 300 pimientos**, predecir su punto óptimo de maduración y mejorar en tiempo real la homogeneidad y la calidad del gazpacho desde el campo hasta el obrador.

## Salud, bienestar y consumo responsable

### Eco Food Choice

Proyecto europeo colaborativo que desarrolla nuevas metodologías de análisis del ciclo de vida de los alimentos para impulsar un futuro sistema europeo de etiquetado medioambiental. Su objetivo es ofrecer a los consumidores una herramienta útil, comparable y basada en evidencias que facilite decisiones de compra más sostenibles, saludables e informadas.

### RDSALUT

Proyecto orientado al desarrollo de una herramienta digital de salud integral para nuestras personas empleadas. Integra datos biológicos, información procedente de dispositivos digitales y cuestionarios para generar recomendaciones personalizadas mediante inteligencia artificial. Lo hemos impulsado junto al **Hospital Clínic de Barcelona** y otros socios científicos y tecnológicos para avanzar en prevención, bienestar y salud integral.

## Innovación abierta

### HUBIA

Proyecto de innovación abierta a través de un ***hub agrifoodtech*** que conecta *startups*, empresas, centros de investigación y consumidores para acelerar el escalado de nuevas soluciones. En el marco de este proyecto, estamos desarrollando un piloto de economía circular con la *startup* **Genky**, centrado en la creación de bebidas funcionales, bajas en calorías y elaboradas a partir de subproductos del vino.

# Agroparc Ametller Origen

## Dos polos de innovación para impulsar una nueva generación de agroindustria

El concepto de agroparc representa una de nuestras apuestas más ambiciosas para transformar el sistema agroalimentario desde la infraestructura, la tecnología y la integración vertical de toda la cadena de valor. Más que un proyecto singular, es una plataforma de innovación a gran escala que combina agricultura regenerativa, eficiencia hídrica, energía renovable, trazabilidad, circularidad y producción tecnificada para ensayar nuevas respuestas a los grandes retos del sector.

Nuestra apuesta se articula en dos centros complementarios con vocación de ser referentes para el futuro de la agroindustria europea:

**El Agroparc Ametller Origen**, concebido como futura sede corporativa y proyecto tractor de bioeconomía circular.

**El Agroparc de Mont-roig del Camp**, un *hub* agroalimentario estratégico orientado a la producción hortícola tecnificada, la autosuficiencia hídrica y la innovación aplicada.

### Agroparc Ametller Origen

El proyecto, ubicado entre Gelida y Sant Llorenç d'Hortons (Barcelona), integra agricultura regenerativa, agroindustria, transformación y distribución bajo una misma lógica de economía circular. Se trata de la iniciativa privada más relevante desarrollada hasta la fecha en la comarca del Penedès y aspira a convertirse en un centro referente por su capacidad de combinar regeneración del suelo, reutilización del agua, energía positiva e integración vertical del modelo productivo.

Además, incorpora entre 12 y 15 hectáreas de superficie fotovoltaica para autoconsumo y prevé la regeneración de agua para reforzar la resiliencia frente a la sequía. Todo ello culminará en un sistema logístico alineado con nuestros objetivos de descarbonización, incluyendo la distribución mediante una flota de camiones eléctricos.

**258 ha**
de agricultura regenerativa, sostenible y ecológica.

**+1.000**
puestos de trabajo directos.

**+180 M €**
de inversión prevista.

**360.000 m³**
de agua regenerada al año.

**8-10 MW**
de potencia fotovoltaica estimada para autoconsumo.

**Distribución con flota de camiones 100 % eléctricos.**

### Hub de Mont-roig del Camp

Situado en la población de Mont-roig del Camp (Tarragona), lo consideramos como un *hub* agroalimentario de 113 hectáreas. Sus instalaciones combinan alta tecnología, trazabilidad integral, envasado y primera transformación *in situ*, bajo un modelo de sostenibilidad integral basado en energías 100 % renovables y abastecimiento hídrico independiente de los acuíferos.

Más allá de su dimensión productiva, nuestro *hub* de Mont-roig se concibe como un vector de transformación del sector hortícola catalán, capaz de mejorar la productividad, reducir riesgos estructurales en cultivos y generar mejores condiciones laborales y de atracción de talento. La incorporación de vivienda temporal digna y la conexión entre producción, conocimiento y comunidad científica refuerzan nuestra vocación de crear un ecosistema singular.

**113 ha**
de uso agroindustrial.

**50 ha**
de invernaderos tecnificados en la fase final.

**+40 %**
de aumento de productividad previsto.

**Operación con energías 100 % renovables.**

**Abastecimiento hídrico independiente.**

# Buen gobierno

## Principios para avanzar con integridad, rigor y responsabilidad

Entendemos el buen gobierno como el marco que permite sostener el crecimiento con integridad, responsabilidad y visión de largo plazo de nuestra compañía. Es la base que orienta la toma de decisiones, refuerza la confianza de nuestros grupos de interés y ayuda a asegurar que la evolución del modelo se apoye en criterios éticos, rigurosos y coherentes con nuestro propósito.

## Cultura ética y corporativa

La honestidad, la transparencia y la responsabilidad forman parte de la manera en que entendemos nuestra actividad. Estos principios se recogen en el **Código Ético Ametller**, aplicable a todas las empresas de nuestro Grupo y a nuestros órganos de gobierno. Establece las pautas de conducta en ámbitos como la legalidad, los derechos humanos, la competencia leal, la protección de la información, la igualdad y la tolerancia cero ante cualquier hecho ilícito.

Además, aspiramos a seguir reforzando la integración del impacto social y ambiental en nuestra gobernanza, avanzando hacia fórmulas empresariales como la **Sociedad de Beneficio e Interés Común** (SBIC), que vinculan de forma más explícita crecimiento, responsabilidad y valor compartido.

## Supervisión estratégica y gobernanza de la sostenibilidad

Contamos con dos órganos asesores externos (el **Consejo Asesor de Sostenibilidad y el Consejo Asesor de Salud y Nutrición**) creados en 2018 e integrados por expertos de reconocido prestigio. Ambos consejos nos aportan supervisión estratégica, rigor científico y una mirada transversal sobre cuestiones clave para nuestra compañía, reforzando la calidad técnica de nuestras decisiones con los grandes retos del sistema alimentario.

En 2025, ambos órganos nos han acompañado en hitos tan relevantes como la revisión de nuestro nuevo **Marco Estratégico de Impacto y del Plan de Sostenibilidad ESG 2026-2030**, además de contribuir a la evolución de iniciativas relacionadas con alimentación saludable, agricultura sostenible y regenerativa, economía circular, ecodiseño de envases y reducción del desperdicio alimentario.

## Transparencia y rendición de cuentas

Creemos en una comunicación clara, accesible y basada en datos verificables. La publicación periódica de este mismo informe de progreso, así como de información no financiera, indicadores clave y datos fiscales, forma parte de nuestro compromiso con la transparencia y con una rendición de cuentas que permita evaluar nuestros avances de forma objetiva y compartir con nuestros grupos de interés la evolución del modelo en materia ambiental, social y de gobernanza.

## Integridad, cumplimiento y gestión de riesgos

El buen gobierno se apoya también en mecanismos concretos de prevención, control y respuesta. Por eso, disponemos de un **canal ético** accesible tanto para nuestra plantilla como para terceros que permite comunicar dudas, consultas o posibles incumplimientos de nuestro código ético con garantías de confidencialidad y sin represalias.

A ello, sumamos la **Política Antisoborno y Anticorrupción, la Política de Conflicto de Interés** y nuestra gestión de riesgos para anticipar cuestiones legales, reputacionales, operacionales, climáticas, de cadena de valor, seguridad alimentaria o entorno laboral. Todo ello conforma un marco propio que contribuye a proteger nuestra integridad organizacional y a reforzar nuestra cultura de tolerancia cero ante prácticas poco éticas.

# Alianzas

## Un ecosistema de colaboración para ampliar nuestro impacto

Para avanzar hacia un sistema alimentario más justo, saludable y sostenible debemos sumar capacidades y trabajar en red. Por eso, impulsamos alianzas con entidades sociales, instituciones públicas, centros de conocimiento, empresas y otros actores del territorio que nos ayudan a mejorar, innovar y amplificar el alcance de nuestras iniciativas.

En 2025 hemos realizado una intensa actividad social y solidaria para reforzar nuestras alianzas con entidades y organizaciones en distintos ámbitos de colaboración:

**Instituciones públicas y entorno institucional.**
Colaboramos con administraciones y marcos institucionales que impulsan la transformación del sistema alimentario, como la Generalitat de Catalunya, en iniciativas como el Plan Estratégico de Alimentación 2021-2026 y la campaña «Aprofitem els aliments», y el Ayuntamiento de Barcelona, a través de compromisos como Barcelona + Sostenible y Barcelona Plástico Cero.

**Centros de investigación y universidades.**
Trabajamos con actores clave del ecosistema científico y tecnológico, como el IRTA, la UPC, la Universidad de Wageningen (Países Bajos), la UVic-UCC / TECNIO y Eurecat, en ámbitos como la innovación agrícola, la calidad alimentaria, la digitalización y la medición ambiental. Estas alianzas refuerzan la base técnica y científica de nuestra capacidad de innovación.

**Empresas y *startups*.**
Desarrollamos colaboraciones con empresas y *startups* que nos permiten acelerar soluciones concretas en ámbitos como el aprovechamiento alimentario, la innovación de producto o la educación nutricional. Es el caso de nuestras alianzas con Too Good To Go, Genky, SANED o Bonasport, entre otras.

**Entidades sociales y acción solidaria.**
Apoyamos entidades sociales del territorio, a las que donamos y redistribuimos alimentos, ofrecemos campañas solidarias y damos apoyo a personas en situación de vulnerabilidad. En 2025 ha destacado especialmente nuestra colaboración con el Hospital Sant Joan de Déu, principal beneficiario solidario, así como las iniciativas llevadas a cabo con Espigoladors, Cáritas, Cruz Roja, Banco de Alimentos, Foodback Mercabarna, Emmaús o la Fundación Ricky Rubio.

Estas colaboraciones se traducen en ámbitos de trabajo muy diversos: desde la innovación agroalimentaria, la tecnología aplicada y la medición ambiental, hasta la educación nutricional, la redistribución de alimentos, las campañas solidarias y el apoyo a colectivos en situación de vulnerabilidad. Más allá de la colaboración puntual, entendemos las alianzas como una forma de construir soluciones compartidas y acelerar cambios que ninguna organización puede abordar sola.

**1.710.161 €**
destinados a acciones sociales en 2025.

**141.830 €**
movilizados para el Hospital Sant Joan de Déu (Barcelona), principal beneficiario solidario del año.

**Red de alianzas** con entidades sociales, instituciones públicas, universidades, centros tecnológicos, empresas y *startups*.

# Miramos hacia delante

El camino que tenemos por delante exige mantener nuestra ambición y, al mismo tiempo, reforzar nuestra capacidad de convertirla en avances tangibles. Creemos firmemente que la transformación del sistema alimentario no se resuelve con una sola iniciativa ni en un único horizonte temporal: requiere continuidad, exigencia, capacidad de innovación y mejora constante.

Este informe recoge nuestro progreso hasta 2025 y los avances que serán decisivos de ahora en adelante para consolidar nuestro marco estratégico de impacto, escalar proyectos clave y seguir traduciendo nuestra visión a largo plazo en resultados medibles, coherentes y relevantes para las personas, el territorio y el planeta.

## Prioridades del siguiente periodo

En los próximos años, nuestro foco estará en acelerar las transformaciones con mayor capacidad para generar un impacto estructural. Como, por ejemplo, avanzar en la transición hacia una agricultura regenerativa, sostenible y ecológica; seguir reduciendo emisiones, residuos y desperdicio alimentario; reforzar la resiliencia hídrica y climática de nuestro modelo, y ampliar la circularidad de materiales, envases y recursos. A todo ello debemos añadir el fortalecimiento de capacidades transversales como la innovación, el buen gobierno, la colaboración con aliados estratégicos y la movilización de nuestros clientes y la sociedad con plataformas como Fem Camí.

## Retos pendientes

El reto no es solo avanzar, sino hacerlo con coherencia y capacidad de escala. Eso implica acompañar a nuestra cadena de aprovisionamiento en esta transición; mejorar nuestra medición del progreso; sostener la exigencia en un contexto climático cada vez más incierto, y responder a nuevas expectativas sociales, regulatorias y de mercado. También supone seguir equilibrando nuestro crecimiento con la accesibilidad, la calidad, la innovación y la sostenibilidad, sin perder de vista nuestro impacto real en el territorio y en la vida de las personas.

## Próximos hitos

El avance de nuestro agroparc y nuestro *hub* como polos de innovación agroindustrial; el inicio de la reconversión hacia la agricultura regenerativa, sostenible y ecológica en parte de nuestra producción propia y su extensión progresiva a la cadena de aprovisionamiento; la evolución de nuevas soluciones de ecoetiquetado, envasado circular y valorización de recursos, o la consolidación de un sistema de seguimiento para medir los avances de nuestro marco estratégico de impacto y reforzar la transparencia del reporte, son los hitos más relevantes en los que debemos seguir trabajando en los próximos ejercicios.

En definitiva, en el futuro inmediato seguiremos demostrando que es posible crecer mientras transformamos el modelo agroalimentario. Y que es posible hacerlo con mayor responsabilidad, resiliencia y capacidad de generar valor compartido.

www.ametllerorigen.com