

ASKORA

Memoria Responsabilidad Social 2025

Grupo Askora



Cambiando las
normas del sector,
para mejorarlo.



Jon Ramos

Director Grupo Askora

Askora sigue avanzando con una convicción que no ha cambiado: mejorar el sector desde dentro, cuestionando sus normas y poniendo a las personas en el centro. Si algo hemos demostrado en los últimos años es que la sostenibilidad no es una línea de trabajo, sino la forma en la que entendemos cada decisión.

En 2025 hemos querido dar continuidad a ese camino iniciado en 2024, reafirmando nuestros compromisos y consolidando una manera de hacer que ya forma parte de nuestra identidad. Pero también hemos dado un paso más: hemos ampliado nuestra mirada hacia fuera, entendiendo que el verdadero impacto no se construye en solitario.

En este contexto nace Askora Future Lab, un espacio que representa nuestra voluntad de abrirnos, de compartir y de construir junto a otras personas y otros agentes. Un lugar donde la innovación deja de ser interna para convertirse en colectiva, donde escuchamos, conectamos y exploramos nuevas formas de responder a los retos sociales y de futuro.

Iniciativas como Galderak reflejan precisamente esta evolución: generar preguntas, activar conversaciones y crear espacios comunes donde repensar el papel de la alimentación, la educación y la sostenibilidad en nuestra sociedad.

Hoy Askora es una organización más abierta, más conectada y más consciente de su capacidad de influencia. Seguimos creyendo en el poder de inspirar desde el ejemplo, pero también en la importancia de generar contextos donde otras personas y organizaciones puedan sumarse al cambio.

Porque el futuro no se construye desde una única mirada, sino desde la suma de muchas. Y en ese camino, queremos seguir siendo impulso, punto de encuentro y motor de transformación compartida.

“Seguimos creyendo en el poder de inspirar desde el ejemplo, pero también en la importancia de generar contextos donde otras personas y organizaciones puedan sumarse al cambio”



Iratxe Casado

Coordinadora ODS

En Askora llevamos tiempo haciéndonos preguntas. Algunas nacen del día a día, de lo que ocurre en los comedores, en los equipos o en la relación con quienes nos rodean. Otras aparecen cuando paramos y miramos con un poco más de perspectiva. Preguntas que no siempre tienen una respuesta clara, pero que nos ayudan a avanzar.

Durante 2025 hemos seguido construyendo sobre los compromisos que ya forman parte de nuestra manera de hacer —los ODS, el impacto social, la coherencia—, pero también hemos sentido que era el momento de abrir un nuevo espacio. No tanto para hacer más, sino para entender mejor. Para explorar, para compartir, para pensar con otros.

De esa necesidad surge Askora Future Lab: no como un proyecto cerrado, sino como un lugar en el que detenernos, escuchar y conectar miradas distintas. Un espacio que nos permite salir de la lógica del día a día y acercarnos, con más calma, a los retos que tenemos por delante como organización y como sociedad.

En ese camino, Galderak ha sido una de las primeras expresiones de esta forma de hacer. Una iniciativa que pone el foco en algo que a menudo pasa desapercibido: la importancia de generar preguntas. Preguntas que invitan a reflexionar sobre la alimentación, la educación, la sostenibilidad... y sobre el papel que cada una de nosotras tenemos en todo ello.

Porque innovar, para nosotras, no es solo transformar lo que hacemos, sino también abrir nuevas maneras de relacionarnos: con nuestro entorno, con nuestra comunidad y con el futuro que queremos construir.

Este documento recoge parte de ese proceso. Un año en el que hemos seguido avanzando con coherencia, pero también con la voluntad de abrirnos, de compartir y de generar espacios donde las ideas puedan crecer de forma colectiva.

Seguimos caminando con una idea clara: la sostenibilidad no es un destino, sino una forma de estar y de construir junto a otras personas. Y en ese camino, seguimos encontrando nuevas preguntas que nos ayudan a avanzar.

“Innovar, para nosotras, no es solo transformar lo que hacemos, sino también abrir nuevas maneras de relacionarnos”



ASKORA



Índice

1.	Askora en cifras	Pág.	8
2.	Nuestros valores	Pág.	12
3.	Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Pág.	20
4.	Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) & Nuestros valores	Pág.	26

Askora, en cifras

1.

En Askora transformamos la gestión de comedores en centros educativos, residencias de mayores y empresas de todo Euskadi. Nuestra forma de entender este servicio es radicalmente diferente: porque creemos que un comedor puede y debe ser mucho más que un espacio donde se come.

En 2025 somos 523 personas y alcanzamos una facturación de 13.306.311,90 euros. No buscamos crecer por crecer — apostamos por un crecimiento que tenga sentido, impulsado por la calidad del servicio y el alineamiento con nuestros valores. Para ello, trabajamos a través de cuatro líneas de actividad:



13.3M €

de facturación



523

personas



ASKORA ESKOLAN

Diseñamos y gestionamos comedores de alto valor añadido para organizaciones y empresas que ponen el bienestar de las personas en el centro de su modelo.



ASKORA Mahi-Mahi®

Una revolución del comedor escolar: un modelo que va más allá del acto de comer para generar experiencias educativas, divertidas e inclusivas en comedores y patios.



ASKORA NAGUSI

El servicio de alimentación para residencias de mayores y centros de día que entienden que el bienestar de las personas es la prioridad de su gestión.



ASKORA LANEAN

Comedores de alto valor añadido para organizaciones y empresas que quieren que el espacio de alimentación también forme parte de su propuesta de bienestar.



Fieles a nuestro espíritu de cambiar las normas del sector, trabajamos en los pilares que dan sustento a nuestra empresa.



Diseñamos y gestionamos comedores desde una mirada que va mucho más allá de la alimentación.



Creamos experiencias que mejoran la vida de las personas.



Innovación con sentido. Siempre nos cuestionamos cómo se puede mejorar y para hacerlo ponemos a las personas en el centro.



Creemos en una nueva forma de entender los comedores. Una forma más humana y responsable.

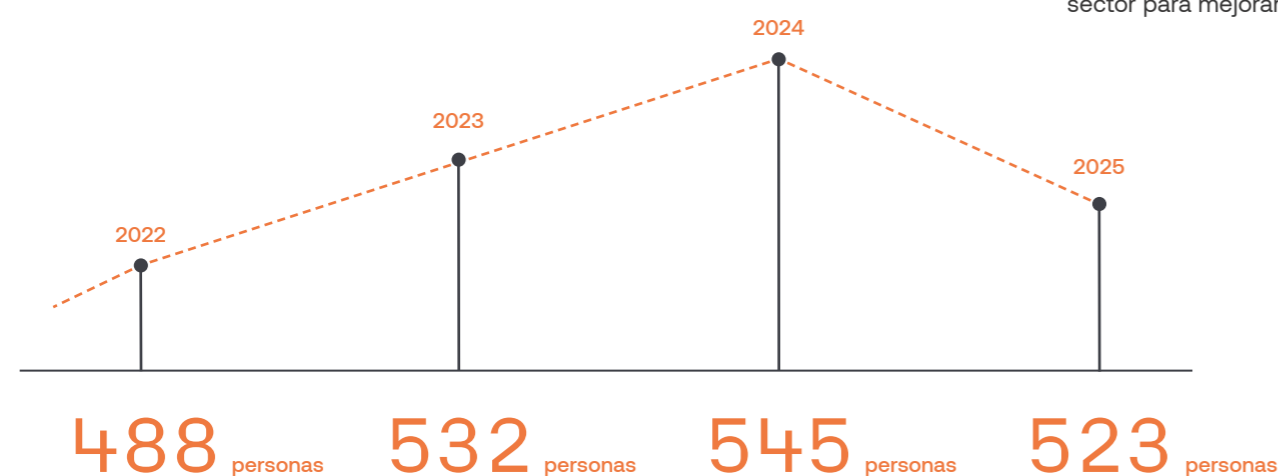


Nos comprometemos para que la mejora en el comedor sirva para diferenciar a nuestros clientes.



Nos sentimos parte de un ecosistema local que cuidamos y potenciamos en todos nuestros proyectos.

¿Cuál ha sido la evolución de los últimos años?



Askora quiere que el comedor mejore el modelo de cada cliente. Por eso, trabajamos de forma personalizada y con una vocación clara: cambiar las normas del sector para mejorarlo.



En 2025 hemos gestionado 58 centros repartidos por Gipuzkoa, Álava, Bizkaia, Navarra, La Rioja e Iparralde – el mismo ámbito geográfico que el año anterior, seguimos consolidando nuestra presencia antes de ampliar nuevos territorios.



2.

Nuestros valores

En Askora, los valores no son una declaración de intenciones: son el hilo conductor de cada decisión, cada proyecto y cada relación que construimos. Ser pequeños nos hace grandes, innovar con sentido, cuidar a quienes cuidan y mejorar mejorando nuestro entorno no son solo palabras — son la forma en que hacemos empresa cada día.

Nuestros valores

En 2022 redefinimos nuestra identidad de valores; nos empujamos a ir más allá del servicio de cocina y a implicarnos en el cuidado del entorno y de las personas. En 2025, esos valores siguen siendo la brújula con la que tomamos decisiones y nos relacionamos con el mundo.



Cuidamos de quienes cuidan

Creemos en una forma de trabajar más humana que, además de en la prestación de nuestros servicios, también se refleja en la relación de nuestros equipos. Tenemos muy claro que sentirse cuidado es el primer paso para poder cuidar, y por eso, priorizamos el bienestar de las personas de nuestro equipo. Por ello, generamos las condiciones adecuadas para favorecer su desarrollo individual dentro y fuera de la organización.

Mejoramos mejorando nuestro entorno

Tenemos claro que tan importante como aportar valor a nuestros clientes es ayudar a que el mundo en el que vivimos sea mejor. Y lo hacemos desde la promoción y defensa de valores como el respeto, la igualdad y la solidaridad. Creemos en nuestra capacidad para generar un impacto positivo en nuestro entorno a nivel social, medioambiental y económico, dándole una importancia capital en todos los proyectos en los que trabajamos.



Este proceso de redefinición también nos llevó a revisar cómo nos comunicamos y conectamos con nuestros grupos de interés: clientela, plantilla, proveedores y comunidades. Dando lugar a una forma de entender Askora no como una pieza aislada, sino como un agente que forma parte de un ecosistema más amplio, en el que puede multiplicar su valor a través de la colaboración y la acción compartida.

Desde esta mirada, en el último año hemos dado forma a Askora Future Lab: una plataforma desde la que abordar los grandes retos del presente y del futuro. Un espacio que recoge iniciativas que ya veníamos impulsando y que abre nuevas líneas de trabajo para seguir mejorando el impacto que generamos en nuestro entorno.



Innovación con sentido

Innovamos para mejorar la vida de las personas y el entorno en el que vivimos. Nos cuestionamos si la forma de hacer las cosas hoy es la más adecuada, y si creemos que se puede mejorar, exploramos los caminos que puedan propiciar cambios que tengan un impacto positivo. Siempre poniendo las personas en el centro de nuestros servicios y con la ambición de cambiar las reglas del sector.

Ser pequeños nos hace grandes

No queremos ser los más grandes, queremos ser los mejores. Por eso, nos alejamos de la forma de competir de los principales operadores basada en economías de escala y precios bajos, para hacerlo con soluciones de alto valor añadido, centrados en las personas y con impacto positivo en el entorno. Somos una bocanada de aire fresco en un sector anticuado. La compañía perfecta para quienes no quieren más de lo mismo.



Askora Future Lab

Askora Future Lab es un espacio que nace para impulsar la reflexión compartida, la investigación y la innovación en torno a los retos que conectan alimentación, educación y los grandes desafíos sociales. Surge con la voluntad de ir más allá del día a día del comedor escolar y contribuir, junto a otros agentes, a mejorar el sistema del que formamos parte.

A través de este espacio, promovemos la acción compartida con centros educativos, familias, profesionales y expertos que nos permiten entender mejor los desafíos actuales y explorar nuevas formas de abordarlos. No se trata solo de optimizar un servicio, sino de generar conocimiento y activar cambios con impacto real en la experiencia educativa y alimentaria.

Askora Future Lab ha dado lugar a proyectos como Elikation, una iniciativa de investigación en la que participaron más de 500 familias vascas para profundizar en la relación de la juventud con la alimentación. Este tipo de procesos nos permite escuchar, aprender y orientar nuestras decisiones desde una mirada más amplia y conectada con la realidad.

En el último año, este espacio se ha concretado en Galderak, un formato de encuentro que abre la reflexión colectiva en torno a grandes retos que afectan a la juventud y la educación. Un espacio que pone el foco en formular preguntas relevantes, generar conversación y seguir construyendo, de manera compartida, nuevas respuestas.

Este espacio refleja nuestra manera de entender el papel de Askora: una organización comprometida con el impacto social, que entiende la alimentación como una herramienta educativa y que apuesta por la colaboración como motor de cambio. Porque solo desde la escucha, el conocimiento compartido y la voluntad de avanzar de forma conjunta es posible construir un modelo más consciente, saludable y sostenible.



Galderak 1.0: educación medioambiental en la infancia y la juventud

En el marco de Askora Future Lab, en 2025 se celebró la primera edición de Galderak en Tabakalera (Donostia).

Este primer encuentro se centró en un reto especialmente relevante en el contexto actual: la educación medioambiental de la infancia y la juventud, abordada desde la complejidad que implica formar criterio en un entorno marcado por la sobreinformación y, en ocasiones, por el negacionismo climático.

La sesión contó con la participación de profesionales como Antonella Brogna, Asier Arambarri y Aitor Pagaldai, cuyas intervenciones sirvieron como punto de partida para abrir la conversación y compartir distintas miradas sobre el papel de la educación en este ámbito.

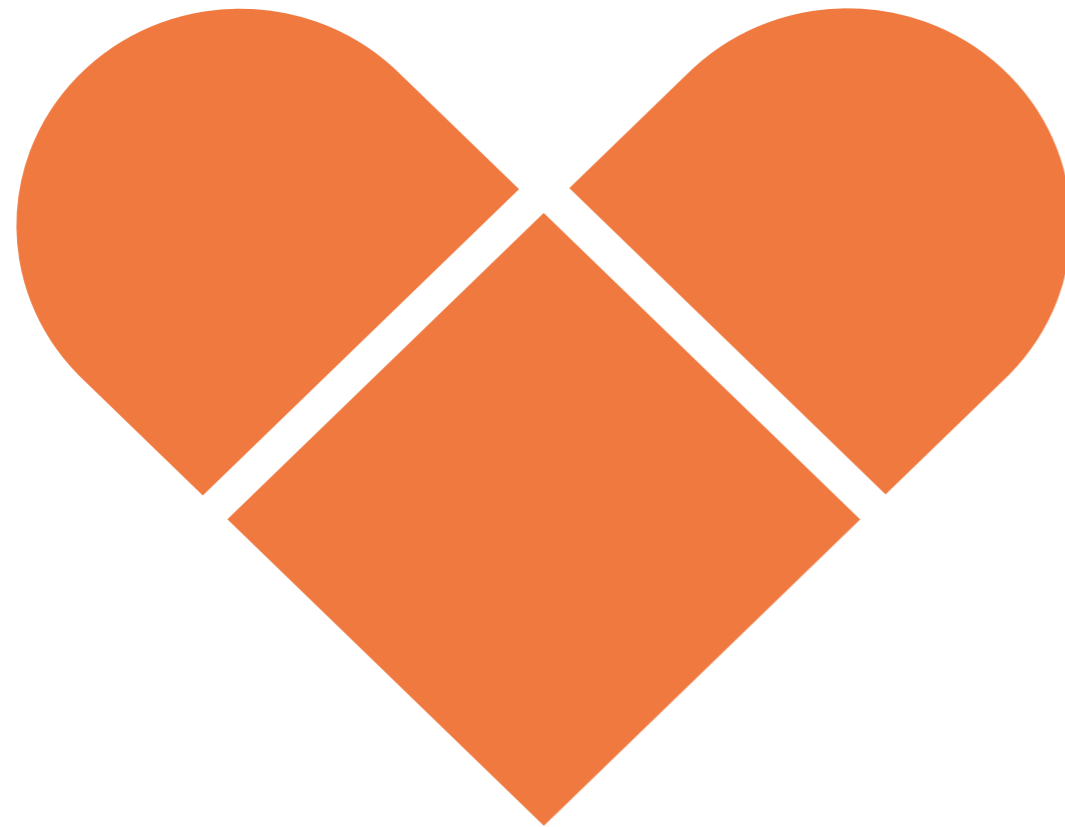
Galderak se plantea como un formato de encuentro cercano e íntimo, que favorece la escucha y el intercambio entre los participantes. Un espacio pensado para generar reflexión conjunta, donde las ideas se construyen desde la diversidad de experiencias y la voluntad de entender mejor los retos que compartimos.

Así nace Galderak, como un proyecto para abrir espacios de reflexión compartida sobre los grandes retos que marcarán el futuro de la educación y de nuestra sociedad.

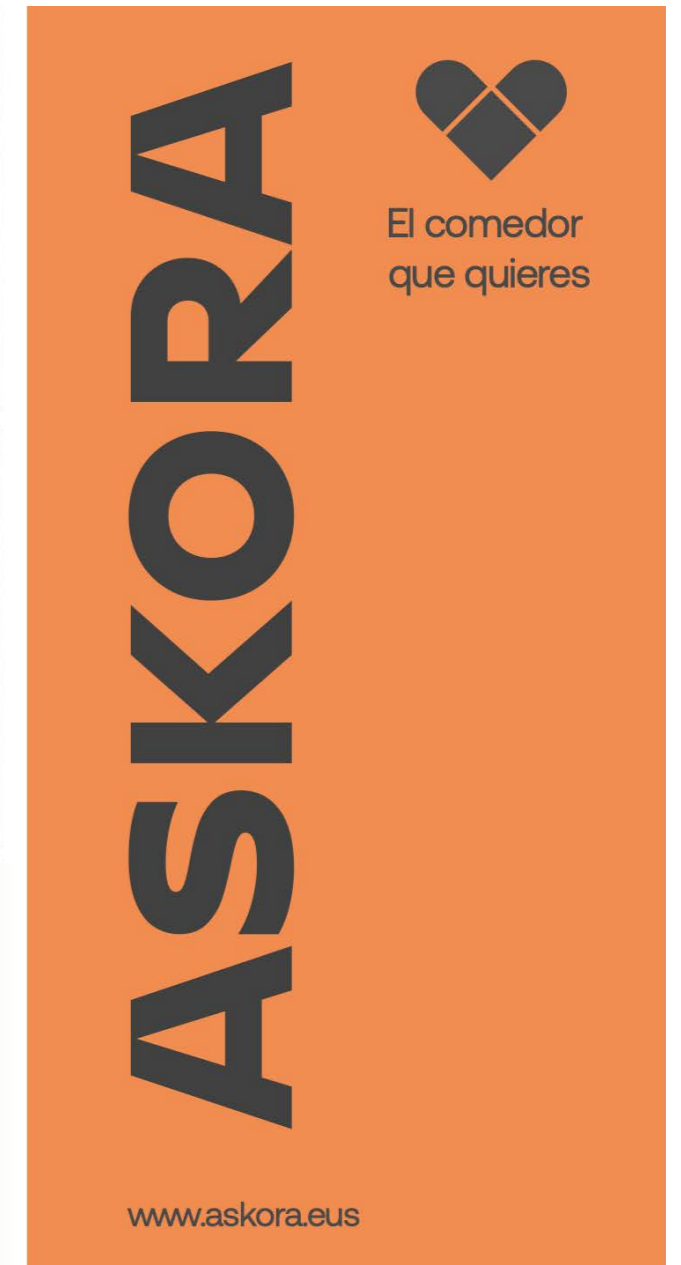
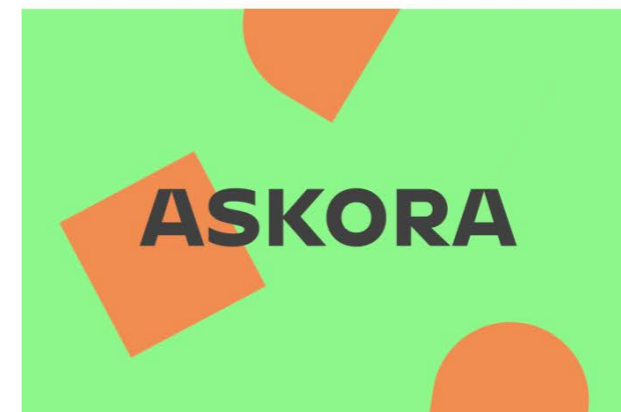


Cambio de imagen corporativa

El proceso de repensar nuestros valores nos ha llevado a reflexionar sobre cómo nos comunicamos y conectamos con nuestros grupos de interés: clientes, plantilla, proveedores etc. En esta dirección, hemos renovado nuestra imagen corporativa con un enfoque centrado en nuestros valores. Presentamos una nueva imagen clara y ordenada que busca transmitir nuestros valores en todo momento.



En Askora sabemos de dónde venimos y tenemos claro a dónde vamos. Porque no movernos no es una opción, evolucionamos al ritmo que lo hace el mundo y las necesidades de las miles de personas a las que damos de comer cada día.



3.

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

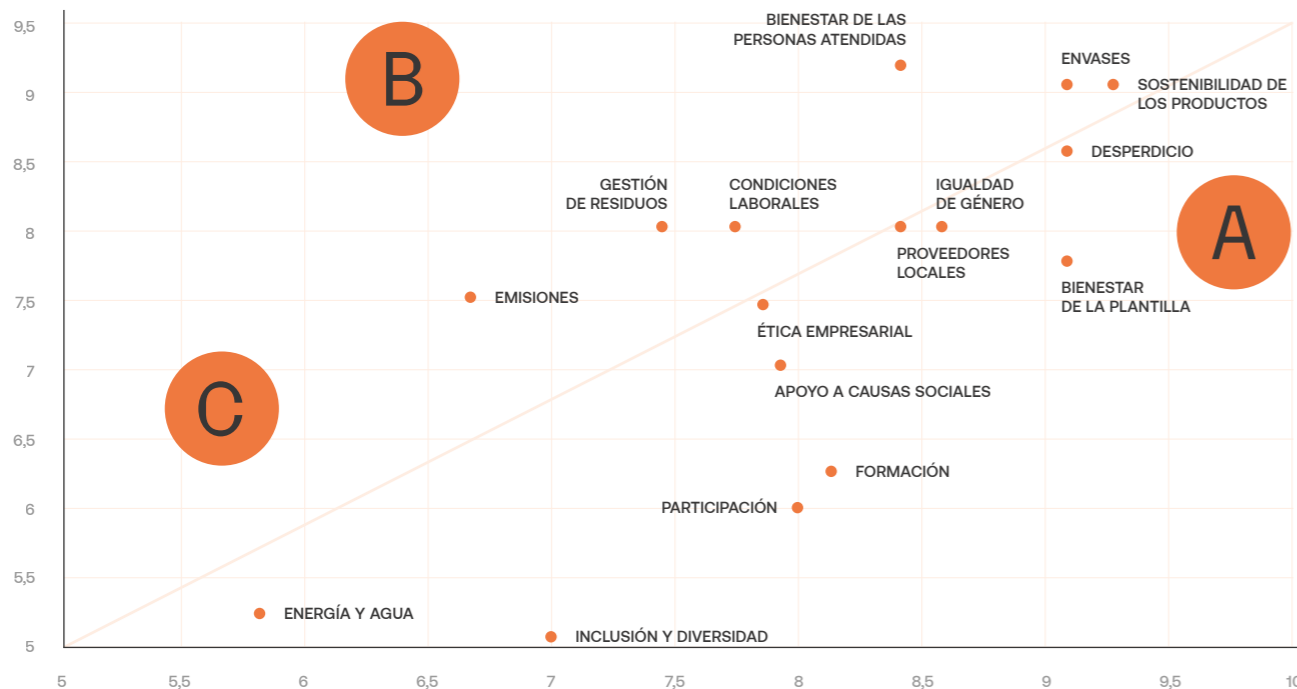
Tenemos muy claro que nuestro impacto cuenta. Por eso, nos tomamos muy en serio los objetivos de desarrollo sostenible y los vinculamos, a través de acciones concretas, directamente a nuestros valores.

Materialidad y ODS

La sostenibilidad no es en Askora una moda ni un añadido: es un eje estratégico que llevamos integrando desde hace años en todos los niveles de la organización. Para hacerlo bien, necesitamos saber en qué áreas debemos concentrar nuestros esfuerzos — y para eso sirve el análisis de materialidad.

Contamos con un comité de sostenibilidad que reúne a personas de diferentes departamentos clave: Recursos Humanos, Finanzas, Dirección, Compras, entre otros. La sostenibilidad en Askora no es responsabilidad de una sola persona: es un compromiso de toda la organización.

Hemos realizado un análisis de materialidad ESG (ambiental, social y de gobernanza) que evalúa qué aspectos son más relevantes para nuestros grupos de interés y cuáles tienen mayor impacto en el negocio. Ese análisis es la base sobre la que construimos nuestra hoja de ruta.



El mapa de materialidad sitúa cada área en un cuadrante que refleja su importancia relativa:

A Crítico

Áreas que deben ser atendidas con máxima prioridad.

B Muy importante

Aspectos que requieren atención sostenida.

C Importante

Áreas a vigilar y mejorar progresivamente.



Cada acción que desarrollamos en Askora contribuye a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030. Realizamos un autodiagnóstico en relación con los ODS propuesto por Basque Food Cluster, que nos permitió analizar con detalle nuestra contribución e identificar los ODS que vertebran nuestra estrategia:



[PINCHA AQUÍ PARA VER EL VÍDEO](#)

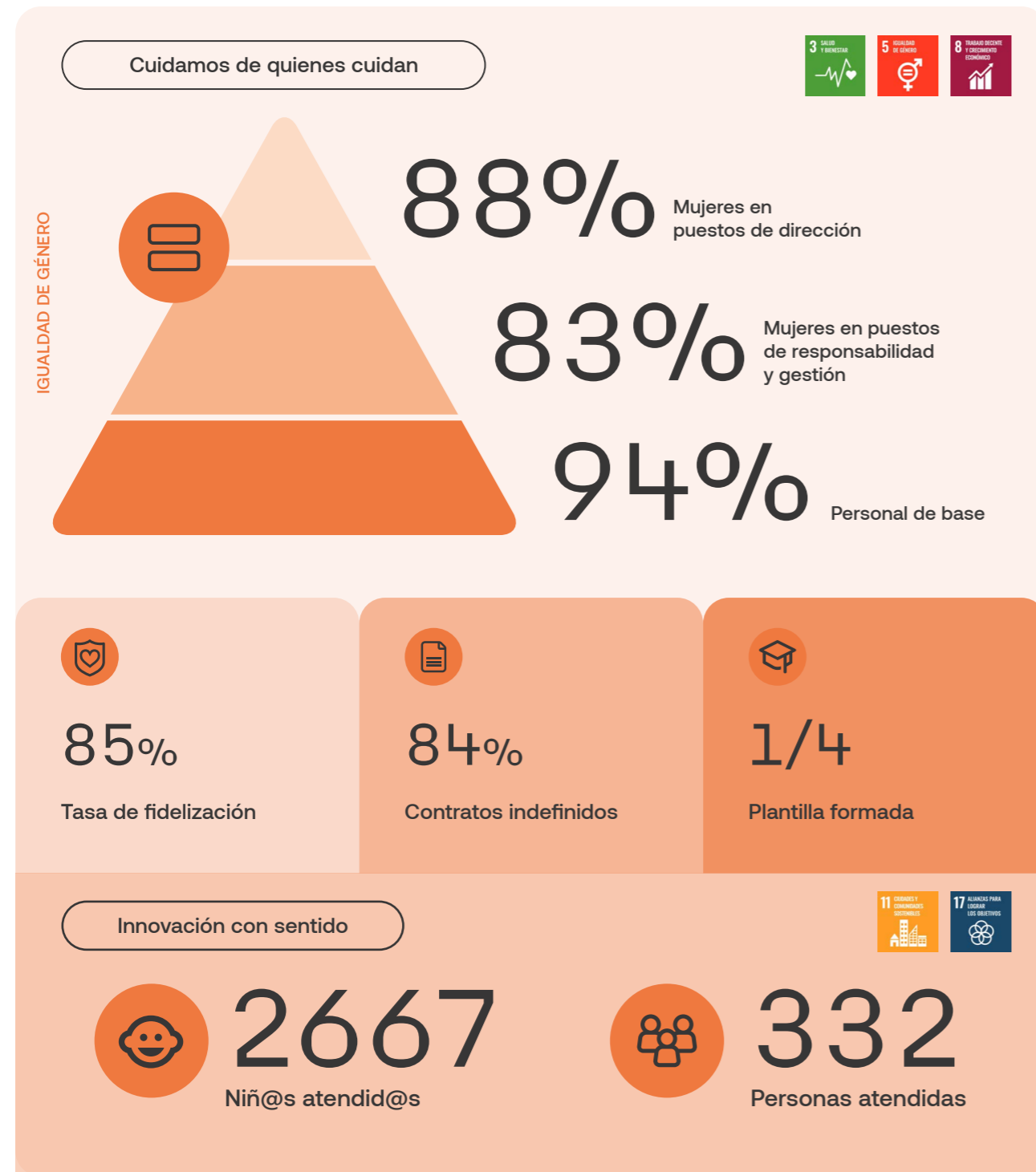
Herramienta ODS Food

Este proyecto busca facilitar la incorporación de los ODS a la actividad económica de las empresas alimentarias, de forma coherente con sus objetivos y estrategias empresariales.

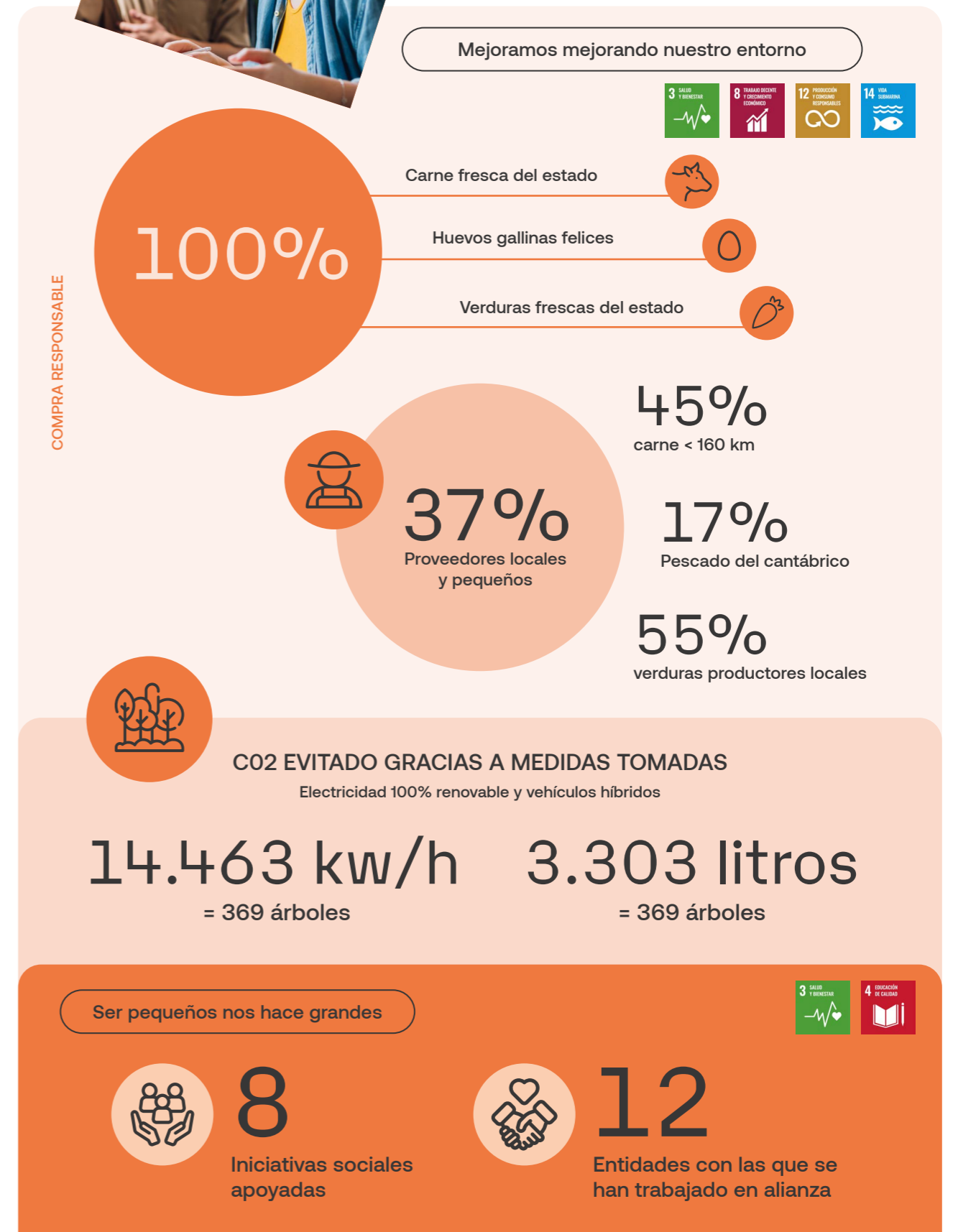


Nuestro impacto, en un vistazo

La siguiente infografía ofrece una panorámica de los principales hitos y datos de nuestra actividad durante el ejercicio. Cada valor de Askora tiene su propio espacio en este resumen visual, mostrando cómo las acciones del año se alinean con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



523 personas



4.

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)



Nuestros valores

En Askora somos mucho más de hacer que de decir. Por eso, la unión de nuestros valores y los objetivos de desarrollo sostenible, se concretan en proyectos, acciones y comportamientos concretos que puedes conocer en las próximas páginas.



Traccionando desde nuestros valores

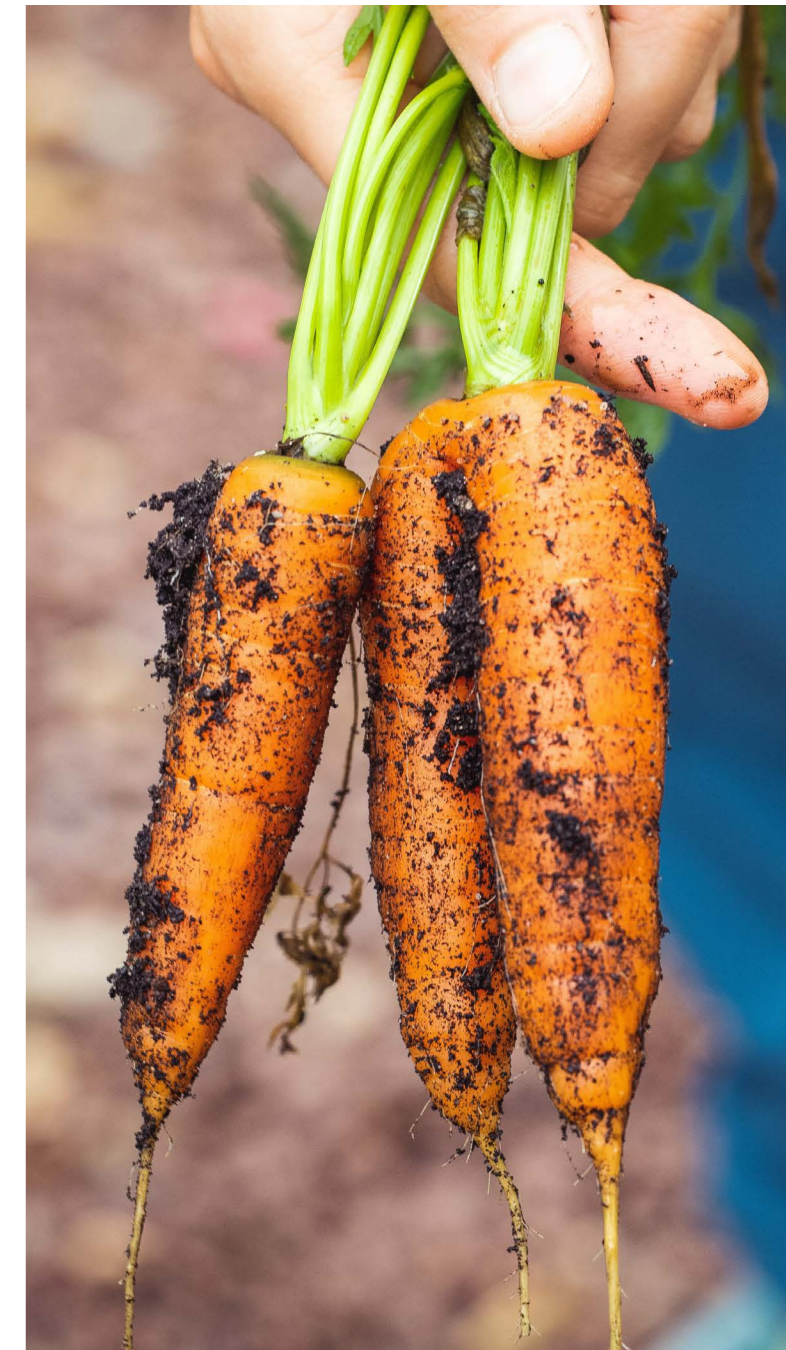
Cuando hablamos de valores en Askora, no hablamos de marcos abstractos. Hablamos de acciones concretas, decisiones cotidianas y compromisos que se traducen en impacto real: en las personas del equipo, en quienes nos eligen, en quienes nos proveen, y en las comunidades donde vivimos y trabajamos.

En 2025 hemos seguido dando pasos en esa dirección. No solo viviendo nuestros valores hacia dentro, sino convirtiéndolos en herramienta de cambio para todo nuestro ecosistema. Hemos activado redes, compartido aprendizajes y puesto en valor lo que construimos juntos en los últimos años entre clientes, proveedores, compañeros y entidades del entorno.

El impacto de una organización se multiplica cuando sus valores y sus acciones se alinean de verdad. Eso es lo que hemos intentado construir durante este año:

- Traccionando a nuestra clientela, redefiniendo el servicio desde el impacto social con iniciativas como MAHI-MAHI y Askora Nagusi
- Traccionando a nuestra cadena de suministro, con un plan de compra responsable cada vez más exigente y transparente
- Traccionando a nuestro entorno, impulsando formas de hacer más sostenibles, más inclusivas y más humanas

Las páginas que siguen recogen ese viaje: iniciativas, datos y metas que configuran el mapa de lo que hemos construido y hacia dónde queremos ir.



ODS

Cuidamos de quienes cuidan

Las personas son el corazón de Askora. Nuestra forma de entender la Responsabilidad Social arranca de aquí: del cuidado genuino hacia quienes forman parte de nuestro proyecto. Queremos que cada persona del equipo se sienta valorada, con espacio para crecer, implicada en lo que hacemos y convencida de que su trabajo tiene un impacto más allá del comedor.



Creemos en las personas

En Askora medimos regularmente el grado de compromiso y estabilidad de nuestra plantilla.

La tasa de fidelización refleja cuántas personas siguen con nosotros a lo largo del año — un indicador que nos habla de la salud del proyecto y de si estamos construyendo un lugar donde las personas quieren quedarse.

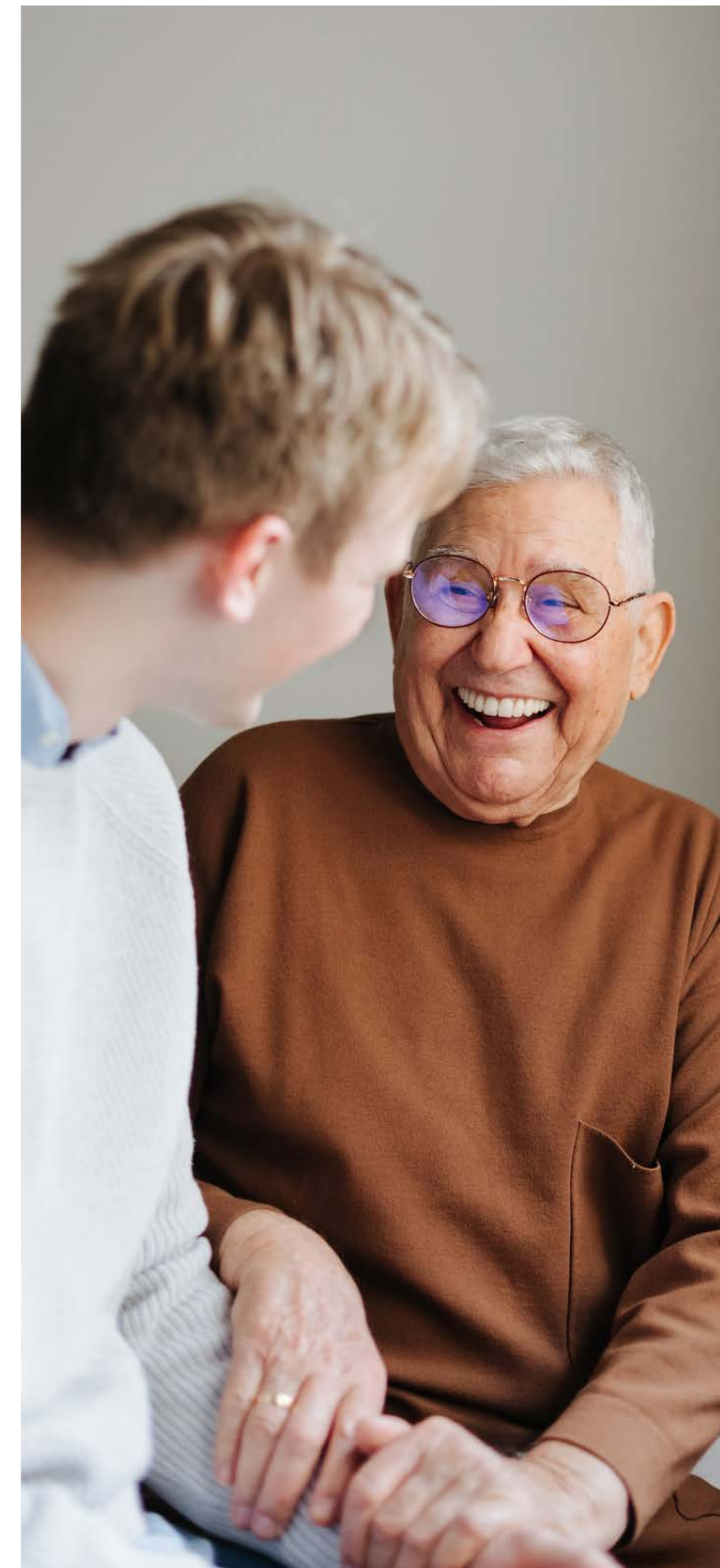
El porcentaje de contratos indefinidos expresa, por su parte, nuestro compromiso concreto con la estabilidad laboral de quienes nos acompañan.

76,87%

tasa de fidelización

87,29%

contratos indefinidos



COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

3.D

Ser más competentes en materia de reducción y gestión de riesgos para la salud.

A lo largo de 2025 hemos seguido construyendo iniciativas que parten de una convicción sencilla pero profunda: cuando las personas del equipo están bien, todo lo demás funciona mejor. Estas acciones son parte de ese compromiso.

Plan de aprendizaje

Continuamos desarrollando nuestro "PLAN DE APRENDIZAJE": una forma diferente de abordar el crecimiento profesional y personal de la plantilla, con un itinerario personalizado vinculado a los valores de Askora.

El objetivo es desarrollar competencias que refuercen tanto la capacidad de autocuidado individual como la de cuidar al equipo y al entorno. En 2025 el programa se ha mantenido con la misma estructura de seis píldoras.

Formaciones realizadas en 2025

- Buenas prácticas y gestión de alérgenos; uso de adrenalina e influencia sostenible
- Adin-tarte desberdinetan baliabideen erabilera eta bizikidetzta
- Curso de primeros auxilios + RCP y DESA
- Arteterapia
- Ergonomía activa - Trabajar con salud
- Formación en reanimación y desfibriladora
- Aplicación de la Inteligencia Artificial en Recursos Humanos
- Bizikidetzta indartuz testuinguru ez formalean
- Edad y trabajo: recomendaciones para un envejecimiento activo y saludable
- Formación en Inteligencia Artificial
- Lenguaje inclusivo
- Mejorando la comunicación
- Programa Avanzado de Dirección de Empresas Agroalimentarias (PADEA) 2025
- Taller de iniciación al clown: el placer del juego
- Técnicas de reducción y control del absentismo laboral
- Últimas novedades laborales y de Seguridad Social 2025



Además, continuamos preparando al equipo para acompañar estos procesos de la mejor manera posible.

Colaboraciones con entidades especializadas

- Fundación EDE: talleres de orientación laboral para personas en riesgo de exclusión social
- Fundación Adecco: talleres de orientación laboral para personas con discapacidad
- RAL (Centro Especial de Empleo): compramos nuestros productos de limpieza a esta entidad, que da empleo a personas con discapacidad

Askora Bora-Bora

Seguimos con nuestra sección mensual donde todo el equipo puede acceder a recursos gratuitos de autocuidado mental y físico.

La principal novedad de 2025 ha sido la incorporación de campañas de salud trimestrales, comenzando por una campaña sobre salud osteomuscular orientada a la prevención de lesiones en el trabajo.

Plan LGTBI

En 2025 hemos revisado nuestro protocolo de acoso incorporando una perspectiva LGTBI+, reforzando el marco de protección y los canales disponibles para toda la plantilla.

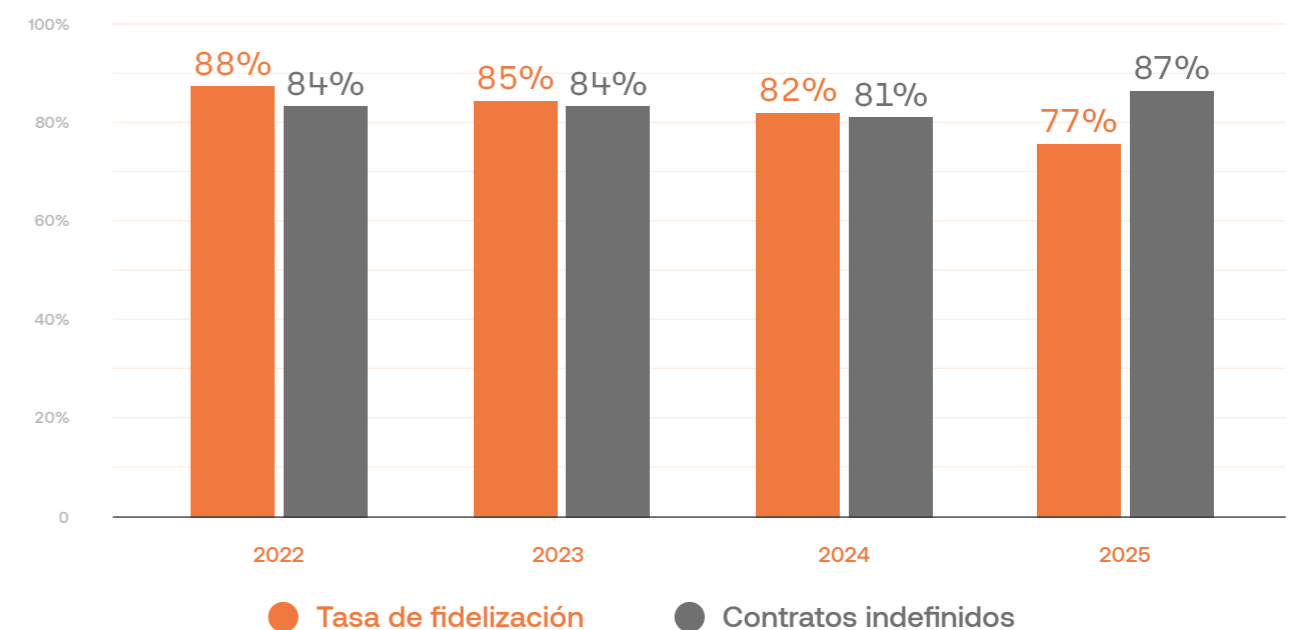
Integración de talento joven

Mantenemos nuestra colaboración con Lanbide y la Cámara de Gipuzkoa para la integración de jóvenes en el mercado laboral. En 2025 hemos participado en las ferias de empleo organizadas por ambas instituciones, apostando por crear oportunidades de desarrollo para personas que se incorporan al mundo profesional.

Proyecto Inklusion BAT

Avanzamos en nuestra hoja de ruta de inclusión junto a Gureak. En 2025, en el marco del proyecto "INKLU-SIOAN BAT", se han incorporado 2 personas con discapacidad en SALTO.

¿Cuál ha sido la evolución de los últimos años?



Igualdad

La igualdad en Askora es una convicción que se expresa en el día a día: en los colegios, en los equipos, en los mandos y en los espacios de decisión.

En 2025 hemos comenzado la elaboración del V Plan de Igualdad, dando continuidad al trabajo iniciado en 2013. A lo largo de estos años hemos conseguido mantener ratios altas de mujeres en puestos de liderazgo.

Acciones destacadas

- Participación en la Red Bai Sarea de Emakunde
- Mesa redonda de ASPEGI sobre Edadismo. Askora aportó su mirada desde la empresa
- Campaña 8M: entrega en todos los centros de trabajo de una caja con lazos morados para que el personal luciera ese día el lazo en el uniforme
- Campaña interna de lenguaje inclusivo en la oficina, con materiales y recursos de apoyo disponibles para toda la plantilla
- Actualización del protocolo de acoso con perspectiva LGTBI+

Premio EmakumeEKINN 2025 Fomento del Ayuntamiento de Donostia

Categoría: Empresa local que apuesta por el talento y la innovación en femenino.

Este premio reconoce el compromiso de Askora con la igualdad desde sus comienzos: una empresa que no solo promueve la igualdad de oportunidades, sino que la vive desde sus valores, la traslada a sus servicios y la contagia a sus entornos. El modelo Mahi-Mahi, que trabaja la igualdad en comedores y patios con niñas y niños, ha sido uno de los elementos más reconocidos. También se ha valorado nuestra integración en redes como Erantzunkide y Emakunde, así como proyectos como Emaktiva.



83%

Mujeres en puestos de dirección

67%

Mujeres en puestos de responsabilidad y gestión

92%

Personal de base

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META: 5.5

Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y aumentar las oportunidades de liderazgo.

ASKORA GARA Sentido de pertenencia

El sentido de pertenencia no se da por supuesto en Askora: se cultiva. En 2025 hemos trabajado en varias iniciativas para reforzar ese vínculo entre las personas y el proyecto.

Proceso de offboarding

Hemos diseñado y puesto en marcha un nuevo proceso de offboarding orientado a cuidar la experiencia de las personas que salen de la organización. Incluye una encuesta de salida para entender las razones reales de la baja, identificar áreas de mejora y reforzar el Employer Branding. También incluye una solicitud de valoración en Infojobs para atraer nuevo talento.

Detalle/regalo al personal 2025

Este año hemos entregado un paraguas como detalle al equipo. Además, en el lote de Navidad hemos sustituido la caja de pastas habitual por un kit de producto recuperado de Casa Eceiza, con una pegatina y código QR que invitaba a conocer mejor la iniciativa de colaboración y aprovechamiento.

Formación en valores y sostenibilidad

Para nosotras es fundamental que la plantilla esté alineada con el propósito de Askora. Durante 2025 hemos trabajado en la transmisión de nuestros valores a toda la organización. El porcentaje de plantilla formada en valores y sostenibilidad durante este año es:

¿Hacia dónde nos dirigimos?

2026 Campañas de salud trimestrales para toda la plantilla.

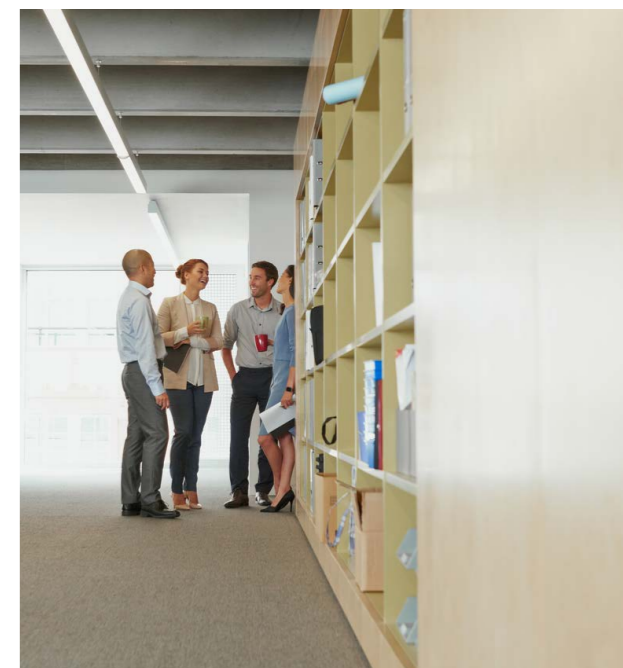
Askora como empresa de acogida en BATZEN, apoyando la emancipación de jóvenes.

Incorporación a ERROAK-SARTU como empresa colaboradora en orientación e inclusión laboral.

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META: 8.5

Lograr el empleo pleno y productivo junto a un trabajador decente para toda la plantilla.



Formación

37%

de plantilla formada en 2025

ODS

Mejoramos mejorando nuestro entorno

Lo que ponemos en el plato importa. Cómo lo hacemos, también. En Askora, cada decisión operativa es una oportunidad para construir un sistema alimentario más justo, más saludable y más respetuoso con el planeta. No como un ideal lejano, sino como práctica diaria: en la cocina, en la compra, en la gestión de residuos y en la relación con las personas que nos proveen.



Durante 2025 hemos seguido poniendo en marcha acciones para avanzar hacia una gestión más consciente, responsable y conectada con el entorno. Todas ellas parten del mismo punto: creer que desde un comedor se puede contribuir a un mundo mejor.

Estas son las líneas en las que hemos trabajado:

- Menús más saludables en todos los centros que gestionamos
- Plan de compra responsable: criterios de proximidad, sostenibilidad y condiciones laborales
- Reducción de la huella de carbono y eficiencia energética
- Lucha contra el desperdicio alimentario
- Tracción en sostenibilidad a nuestra cadena de proveedores
- Entrega de premios a centros sostenibles



Menús saludables

La alimentación saludable es mucho más que un concepto: es el eje sobre el que pivota nuestra propuesta de valor. Contamos con un equipo de nutricionistas que diseña menús equilibrados, adaptados a alergias, intolerancias y necesidades específicas de cada colectivo, siguiendo las recomendaciones del Gobierno Vasco sobre Menús Saludables.

En noviembre de 2025 impartimos una charla dirigida a las familias de Abusu Ikastola, acercando el conocimiento sobre alimentación saludable más allá del comedor. Además, mantenemos el servicio de acompañamiento para colegios sin comedor contratado: en 2025 continuamos el asesoramiento a Ikastola Larra-mendi (Mungia).



Sello Gosasun

Askora cuenta con el sello Gosasun de Innobasque, que certifica la promoción de hábitos saludables en la alimentación.

En 2025 impartimos una charla dirigida a las familias de Abusu Ikastola, acercando el conocimiento sobre alimentación saludable más allá del comedor.



COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

3.D

Ser más competentes en materia de reducción y gestión de riesgos para la salud.

Compra responsable

Desde 2018 contamos con un ambicioso plan de compra responsable. En él evaluamos toda nuestra cadena de suministro y priorizamos aquellos productos más relevantes considerando la variable local, la sostenible y las condiciones de trabajo.

Con este plan hemos conseguido hitos significativos en 2025:

El 98% de la carne procede de España, y un 54% de ella proviene de Euskal Herria.

El 100% de la verdura fresca es de origen estatal; el 44% proviene de zonas locales

El 72% de los huevos servidos en comedores escolares proceden de gallinas camperas.

Para la compra del pescado se valora la sostenibilidad de la especie, el hábitat y el método de pesca, consiguiendo los siguientes resultados:

— El 58% del pescado proviene del Cantábrico o cuenta con un sello de sostenibilidad

— Siempre se ha priorizado el bajo impacto ambiental y social por encima del precio

Uniformes: mantenemos nuestra colaboración con la empresa de empleo inclusivo que los confecciona, y en 2025 pusimos en marcha una campaña para recuperar los uniformes de las personas que salen de Askora y darles una segunda vida

Trabajamos con un 52% de proveedores locales y pequeños

Además de priorizar la compra local e impulsar la economía del entorno, ofrecemos condiciones favorables a nuestros proveedores — como plazos de pago reducidos — para construir relaciones de confianza y cercanía a largo plazo.



64%

recicla el residuo orgánico.
Es decir, el 100% de los que tienen contenedor cerca

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

8.3

Promover a través de la cadena de suministro la creación de puestos de trabajo decentes. La creatividad e innovación y el crecimiento de microempresas y pymes.

Procesos sostenibles

La sostenibilidad de nuestras operaciones va mucho más allá de lo que cocinamos. Desde 2019 el 100% de la electricidad que consumimos proviene de fuentes renovables. Trabajamos en la concienciación del equipo sobre la importancia de apagar luces cuando no son necesarias y cerrar grifos cuando no están en uso.

La lucha contra el desperdicio alimentario sigue siendo uno de nuestros ejes estratégicos. En 2021 nos adherimos a la “Plataforma de Euskadi contra el Despilfarro Alimentario” y seguimos avanzando hacia el objetivo de residuo cero. En 2025 los resultados muestran un progreso real:

3,39%

Media de desperdicio
en cocinas con medición

29,1%

Reducción respecto al curso anterior

No hemos alcanzado el objetivo del 50% de reducción que nos marcamos para 2025, pero la tendencia es clara y seguimos trabajando para lograrlo. El seguimiento diario del desperdicio y la implicación de clientes y equipos de calidad son claves de este avance.

En nuestras cocinas y oficinas mantenemos el uso de materiales biodegradables y el reciclaje diferenciado de papel, plástico, tóneres, pilas, bombillas y equipos electrónicos. En los municipios donde es posible, también separamos los residuos orgánicos.

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

12.2

Para 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales.



Talleres con Proveedores

En 2025 hemos dado un paso adelante en la tracción de sostenibilidad a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

Para ello, hemos organizado visitas y talleres de conocimiento con siete proveedores locales, buscando que el equipo entienda de dónde vienen los productos que utiliza y por qué apostar por el producto de proximidad:

- Zuzen Arrainak. La pesca sostenible, el origen del pescado y el consumo de producto fresco y de proximidad
- Patatas Galdeano. La importancia de la patata en la alimentación, sus variedades y su valor como producto básico y local
- Yogures Jauregui. Elaboración de yogures artesanos y el valor del consumo de lácteos de proximidad
- Euskaber. Producción sostenible de huevos, bienestar animal y consumo de cercanía
- Kaiku. El modelo productivo de la leche basado en el caserío y la importancia del sector primario local
- Errotik. El origen de los alimentos, la producción sostenible y el respeto por la naturaleza
- Sulabe. Elaboración del pan, tipos de harina y el valor de la masa madre en la tradición alimentaria vasca

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

14.C

Mejorar la conservación y el uso sostenible de los océanos y sus recursos.

Descarbonización

Las emisiones de alcance 1 y 2 en 2024 fueron de 60,82 toneladas de CO₂ eq, una reducción del 7,43% respecto al año anterior. En términos de intensidad, esto equivale a 40kg de CO₂e por cada mil cubiertos servidos, una mejora del 19,18% respecto a 2023 (8 kg menos de CO₂ por cada mil menús).

Las emisiones de Alcance 2 en 2024 fueron 0, gracias al 100% de electricidad renovable. El total de emisiones provenía íntegramente del Alcance 1 (propano en cocinas centrales y gasolina de vehículos comerciales), con una reducción del 45,82% en el uso de gas propano respecto al año anterior.

Las acciones de eficiencia que sostienen estos resultados:

Toda la electricidad consumida es de fuente 100% renovable: en 2024, esto equivalió a evitar 14.169,8 kWh de emisiones — lo que 538 árboles capturan en un año (5,385 TonCO₂).

Gracias a la flota de 7 vehículos híbridos, en 2024 se evitó el consumo de 5.543,64 litros de combustible, equivalente a lo que 1.247 árboles capturan en un año (12,469 TonCO₂).

En 2025 seguimos contando con 7 vehículos semi-híbridos en flota y con el 100% de la electricidad de origen renovable, con un consumo de combustible de 15.618,5 litros y 1.750.000 menús servidos.

45,82%

Reducción de uso de gas propano en las cocinas



Premios Centros Sostenibles

En 2025 hemos llevado a cabo la entrega de premios a los centros más sostenibles de nuestra red — un objetivo que nos marcamos en la Memoria 2024 y que hemos conseguido hacer realidad.

Este reconocimiento premia las buenas prácticas ambientales y de gestión responsable que se producen en nuestros centros, y tiene como objetivo inspirar al resto e impulsar una mejora continua en toda la red.

¿Hacia dónde nos dirigimos?

2025*	Entrega de premios a centros sostenibles *Objetivo cumplido	2026	Compensar parte de nuestras emisiones de CO ₂
2025*	Reducir el desperdicio de alimentos un 50% *Alcanzada una reducción del 29,1% (continuamos)	2030	Residuo Cero
2026	Cálculo de la huella de carbono Alcance 1, 2 y 3	2050	Neutralidad climática



ODS

Innovación con sentido

Innovar tiene sentido cuando parte de una pregunta genuina: ¿para qué? En Askora no innovamos por innovar. Lo hacemos porque creemos que la restauración colectiva puede y debe actuar como palanca de transformación social y ambiental. Esa convicción guía cada nuevo proyecto que ponemos en marcha.

Generar conciencia sobre la alimentación es mucho más que enseñar qué comer: implica hablar del origen de los alimentos, del impacto de nuestras decisiones, de cómo nos relacionamos con lo que consumimos y de qué mundo queremos construir.



Durante 2025 hemos seguido expandiendo y profundizando las iniciativas que dan vida a este valor. Desde la innovación pedagógica en los comedores escolares hasta los espacios de reflexión sobre el futuro, cada proyecto tiene un propósito claro.

MAHI-MAHI: Un servicio de comedor con propósito

En Mahi-Mahi transformamos el comedor escolar en un espacio de vida. El momento de comer no es una pausa entre clases: es una oportunidad para aprender, relacionarse, descubrir y crecer.

Con esta convicción diseñamos un modelo que integra los valores pedagógicos del centro en cada rincón del comedor y del patio.

Hace seis años arrancamos este proyecto que ha obtenido reconocimiento internacional (finalista Service Design Award 2017) y nacional (segundo premio en Experiencias en Igualdad de Mujeres y Hombres, Diputación Foral de Gipuzkoa, 2019).

Acciones de formación

- Primeros Auxilios Pedagógicos
- Resolución de conflictos
- Risoterapia
- Arteterapia
- Protección al menor
- Acompañamiento en cuidado emocional al/a la menor

Talleres de sensibilización en colaboración 2025

- Apropox
- Biak Bat
- Maite Frank
- Oreka TX
- Salvamento Marítimo Humanitario
- Alluitz
- Recicla – Birziklatu
- Ameli
- Guztiok
- Mater Itxas Museoa

3.250

Niñas y niños atendidos en 2025 en el servicio Mahi-Mahi en 5 centros



Programa experimental con alumnado DBH1 Evolución 2025

En 2025 hemos dado un paso más en el programa que iniciamos con alumnado de DBH1. Hemos pasado de los aprendizajes del curso anterior a un planteamiento más ambicioso que extiende la intervención en dos direcciones:

- Hacia atrás: LH6. Introducción de dinámicas de aprendizaje sobre alimentación en los tiempos de patio.
- Hacia adelante: DBH2. El alumnado de segundo se convierte en agente activo y co-líder de las intervenciones que se consolidan en DBH1.

Los resultados que ya observamos:

- Mayor participación del alumnado en las dinámicas del comedor, con un rol más experiencial y protagonista
- Mayor conciencia sobre la alimentación saludable, especialmente en las decisiones que cada persona toma por cuenta propia (desayuno, hamai-ketako)

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

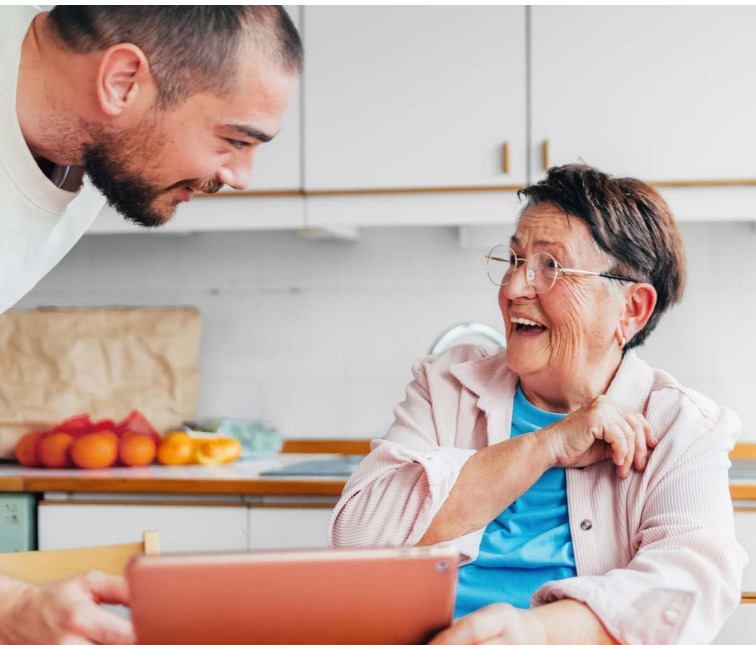
META: 4.7

Asegurar que todos los alumnos y alumnas adquieran los conocimientos necesarios para promover el desarrollo sostenible.

Askora Nagusi

Askora Nagusi nació hace más de ocho años con una idea clara: las personas mayores merecen la misma atención integral, el mismo cuidado y la misma calidad que cualquier otra persona.

El servicio de alimentación en las residencias no es un complemento: es parte esencial del bienestar.



Galderak – Askora Future Lab

En 2025 hemos puesto en marcha Galderak, un espacio creado para hacerse — y compartir — las grandes preguntas sobre el futuro de la alimentación, la educación y la sostenibilidad.

Este proyecto se encuadra dentro de la iniciativa Askora Future Lab: un marco de reflexión e innovación orientado a generar diálogo con agentes externos y explorar juntos los retos que nos vienen.

Ahora nos encontramos en pleno desarrollo del siguiente gran proyecto, que busca crear tres encuentros antes de junio del 2026 en los que reflexionar sobre algunos de los grandes retos a los que se enfrenta el sistema educativo a la hora de formar a una generación clave para el futuro de nuestra sociedad. De esta forma, queremos cubrir un espacio que no existe en la actualidad en Euskadi, y que nos parece fundamental para encontrar voces que inspiren, generen reflexiones y provoquen cambios.

Estos encuentros serán temáticos y nos gustaría contar con la presencia de una persona experta en la materia, alguien vinculado a las políticas públicas y una persona que desarrolle su actividad pedagógica en un centro educativo del País Vasco. En ellos buscamos crear una conversación cercana y profunda sobre los temas que se van a tratar, por lo que las personas asistentes, vinculadas al sector educativo (directores y directoras de colegios e ikastolas, personal docente...) no excederán las 50 personas.



396

Personas atendidas en el servicio ASKORA NAGUSI en 2025

Seguimos desarrollando acciones de educación alimentaria para personas mayores: contenidos específicos sobre alimentación para personas con disfagia, materiales que ayudan a comunicarse con su entorno y artículos de divulgación sobre una vida activa y saludable.

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

3.D

Ser más competentes en materia de reducción y gestión de riesgos para la salud.

ODS



Ser pequeños nos hace grandes

Ningún impacto verdadero se construye en solitario. En Askora sabemos que nuestra capacidad de transformación crece cuando tejemos alianzas sólidas, escuchamos a quienes nos rodean y ponemos nuestros recursos al servicio de causas que van más allá del negocio. Nuestra comunidad — clientes, usuarias y usuarios, familias, entidades sociales — es parte de lo que somos.

Una comunidad sostenible también se construye desde las alianzas y el compromiso compartido. En 2025 hemos seguido reforzando nuestra red de relaciones con personas y organizaciones del entorno, sumándonos a causas que importan a quienes trabajamos con nosotros.



Colaboraciones con causas importantes para nuestros clientes.

Cada año, las causas de nuestros clientes se convierten también en las nuestras. Cedemos recursos, tiempo y esfuerzo para acompañar iniciativas que promueven el bien común en los entornos donde trabajamos.



2.667

Niños y niñas atendidos en 2025 en 5 centros

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

4.7

Asegurar que todos los alumnos y alumnas adquieran los conocimientos necesarios para promover el desarrollo sostenible.

Sensibilización en las causas que nos importan

En 2025 hemos seguido llevando acciones de sensibilización a nuestros centros, con especial atención a los colegios:

- Servilletas moradas por el Día Internacional Contra la Violencia de Género — una acción recurrente que seguimos manteniendo año tras año.
- Acción solidaria de Navidad: donación a UNICEF para su proyecto “El frío llega a Gaza”, un gesto de solidaridad con personas en situaciones de extrema vulnerabilidad.



9

Iniciativas sociales apoyadas en nuestro entorno

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META:

11.4

Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

En red nos hacemos grandes

Creemos en el valor de construir junto a otros. Participamos activamente en redes y ecosistemas que comparten nuestros valores y multiplican el impacto de lo que hacemos individualmente. Somos activistas de la colaboración:

- Clúster de la Alimentación, ASPEGI y APD. Tracción sectorial y colaboración empresarial
- UPV y centros de FP. Empleabilidad de jóvenes y creación de oportunidades profesionales
- Emakunde y Erantzunkide (Red de la Diputación de Gipuzkoa). Igualdad de género en el ámbito empresarial
- AdinBerri. Silver Economy y envejecimiento activo
- Erika / Hazi / Innobasque. Alimentación saludable e innovación en el sector
- Naturklima, Atlas de la Sostenibilidad de Euskadi, Clúster GK RECYCLING. Sostenibilidad y economía circular
- Gureak y EDE Fundazioa. Inclusión de personas en riesgo de exclusión
- Sello Bikain. Normalización lingüística del euskera en el ámbito socioeconómico



Participamos activamente en redes y ecosistemas que comparten nuestros valores y multiplican el impacto de lo que hacemos individualmente.

¿Hacia dónde nos dirigimos?

2026 BATZEN: Askora como empresa de acogida para jóvenes en proceso de emancipación, apoyando su independencia económica.

ERROAK-SARTU: empresa colaboradora en procesos de orientación e inclusión laboral para colectivos en riesgo de exclusión.

COMPROMISO EN LA GESTIÓN

META: 11.4

Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo

Entidades con las que hemos colaborado en 2025



Grupo Askora

ASKORA

