MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD
Y EINF 22/23

Nuestro propósito es cuidar de las personas a través de una alimentación responsable, saludable y sostenible.

serunion

Índice

01

SERUNION, ALIMENTANDO CONSENTIDO

02

RESPONSABILIDAD DESDE LA GOBERNANZA

03

PROMOVEMOS ELECCIONES SALUDABLES

04

IMPULSAMOS LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

05

FAVORECEMOS EL DESARROLLO DE PERSONAS Y COMUNIDADES

06

ANEXOS

CARTA DE NUESTRO PRESIDENTE

Estimados colaboradores,

El periodo 2022-2023 ha sido un año lleno de desafíos, éxitos y novedades en nuestro sector. Una vez más, nos hemos centrado en mantener una constante búsqueda de la excelencia y en el objetivo persistente de **apoyar a nuestros clientes para que tomen las mejores decisiones sobre su alimentación, de la forma más saludable y sostenible**.

Y esto lo hacemos a pesar de los obstáculos que se nos presentan y las limitaciones que pueden representar. La inflación en los alimentos ha sido un claro ejemplo de la situación actual persistente en el sector, y en todo el mundo, que nos plantea nuevos retos compartidos, en términos de sostenibilidad, pero también sociales. Con todo esto, hemos **trabajado de forma aún más eficiente y colaborativa** con nuestros clientes para **mantener elevados estándares de calidad**.

Por otro lado, nuestro compromiso con la equidad se refleja a través de un **plan de igualdad integral** que no solo aborda la igualdad de género, sino que también promueve la inclusión de colectivos en riesgo de exclusión social. Estamos dedicados a construir un entorno laboral donde cada persona, independientemente de su género, origen o situación, tenga igualdad de oportunidades y trato. Además, la implementación de programas de formación como el desarrollado con el CIB y el desarrollo profesional refuerzan la retención de talento.

En nuestra firme apuesta por la **sostenibilidad**, seguimos respaldando iniciativas que cuidan el medio ambiente para salvaguardar nuestra salud, la de nuestros clientes y comensales. Integramos y fomentamos la **gastronomía sostenible** mediante la innovación culinaria y la formación continua de nuestros equipos, además de apostar por una **política de compra regional y estacional**, y un plan de **lucha contra el desperdicio alimentario** para disminuir nuestra huella de carbono, con el objetivo de **actuar localmente para contribuir globalmente**.

Conscientes de nuestra capacidad para contribuir a un modelo más sostenible, aprovechamos nuestro liderazgo para establecer objetivos ambiciosos, **respaldados por el Grupo Elior. Su integración con Derichebourg Facility Services desde abril de 2023** fortalece nuestra posición y capacidad para ofrecer más servicios de valor añadido en el ámbito del *facility management*.

En España, en Serunion nos enorgullecemos de unirnos a Derichebourg España, ampliando los servicios que ofrecemos y consolidando nuestra posición de liderazgo en el mercado español. Esta unión representa la **oportunidad de una gestión integral y una interlocución única con nuestros clientes, fortaleciendo nuestras ofertas en restauración**, con servicios de limpieza y *outsourcing*.

A lo largo de esta memoria, compartimos nuevos hitos alcanzados y compromisos futuros que os invito a descubrir, y que os deseo os hagan sentir orgullo de esta compañía.

Atentamente,
Antonio Llorens Tubau

NUESTRO IMPACTO EN 2022-2023

BUENO PARA LA SALUD

173
expertos en nutrición

31.442
recetas desarrolladas

8.867
recetas *plant-based*
(un 28,2% del total)

Colaboramos con los **mejores chefs** y expertos gastronómicos

BUENO PARA EL PLANETA

62,4%
de **productos sostenibles**

38,9%
recetas *low carbon*

823
árboles plantados con Bosque Serunion y BosqueChef

51,9%
de **compras locales**

BUENO PARA LAS PERSONAS

21.272
profesionales en plantilla

87,5%
de la plantilla son mujeres

8,3
de valoración media de 656 clientes

Aprobado el **III Plan de Igualdad** de Serunion

Acuerdos para la **promoción y contratación** de personas pertenecientes a **grupos en riesgo de exclusión**

serunion

01

SERUNION, ALIMENTANDO ConSentido

“

Serunion, una gran empresa.

Serunion, alimentando ConSentido

Somos la compañía líder en el sector de la restauración colectiva en España, centrándonos en cuidar de las personas en todas las etapas de su vida.

CADA DÍA ALIMENTAMOS A MÁS DE MEDIO MILLÓN DE PERSONAS EN MÁS DE 3.000 CENTROS DE RESTAURACIÓN DISTRIBUIDOS POR TODA ESPAÑA.

LIDERANDO LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Nuestro proyecto empresarial nació **hace más de 30 años**, con la unión de cinco grupos alimentarios de carácter local que compartían los valores de excelencia, esfuerzo e innovación que siguen formando parte de lo que hoy somos. Hoy, hemos conseguido ser una referencia en la restauración de colectividades en nuestro país.

Nuestro servicio se caracteriza por **comidas sanas y equilibradas**, elaboradas con materias primas de calidad y diseñadas para hacer disfrutar a las personas que las consumen en torno a la mesa. Para ello, aplicamos en todo lo que hacemos un enfoque basado en la sostenibilidad, sintiéndonos responsables de cuidar el planeta hoy, sin comprometer los recursos de las generaciones futuras.

Por ello, diseñamos recetas atractivas, saludables y sabrosas, en las que tratamos de combinar las mejores propiedades de los alimentos. Nos inspiramos en nuestras **tradiciones gastronómicas**, vinculándonos a las comunidades en las que operamos y fomentando una actividad respetuosa con nuestro entorno. Además, acogemos las más modernas tendencias gastronómicas a escala internacional, así como los conceptos más novedosos de

la restauración comercial, para reinventarlos y llevarlos al sector de colectividades, para el disfrute de nuestros clientes y comensales.

Para garantizar este tipo de comidas, vamos más allá de nuestra propia actividad, colaborando con todos los agentes implicados para conseguir una **cadena de valor sostenible**, priorizando la proximidad y guiándonos por los más altos estándares de seguridad alimentaria.

Por todo ello, **ponemos a las personas en el centro**, fomentando su bienestar a través de nuestra actividad diaria:

- Con nuestros **clientes y comensales**, fuente de inspiración para Serunion, trabajamos para conocer sus necesidades y expectativas, con el fin de seguir mejorando cada día para alcanzar su máxima satisfacción.
- Con los **grupos de interés**, impulsamos conjuntamente una cadena de valor y de un modelo empresarial cada vez más sostenible.
- Con nuestros **profesionales**, que dan cada día lo mejor de sí para dar un servicio de calidad y excelencia, cuidamos de nuestros clientes en cada detalle.

En Serunion somos conscientes de que en **restauración colectiva** no solo debemos ofrecer alimentos nutritivos, variados y equilibrados, sino que tenemos la responsabilidad de promover la salud, la inclusión social y la sostenibilidad, apoyar el entorno educativo y laboral para, además, favorecer la conciliación de las familias, y todo ello, acompañando a la sociedad en todas las etapas de su vida. Somos parte fundamental de la infraestructura social que contribuye significativamente a mejorar la calidad de vida de las personas.

Blanca Gómez
Directora de Excelencia Operacional

MÁS DE TRES DÉCADAS DE HISTORIA CENTRADOS EN CUIDAR DE LAS PERSONAS

1990
La unión de Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa y Serhoval da lugar a Serunion.

1992
Firmamos el primer acuerdo con una gran empresa, el Banco de España, que aún está vigente.

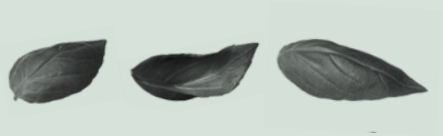
1993
Nos introducimos en el sector sanitario con nuestra colaboración con el Hospital General de Alicante, acuerdo aún en vigor.

1998
Desembarcamos en Portugal.

2003
Nos unimos al Grupo Elior.

2004
Nos adherimos al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, iniciativa líder en sostenibilidad empresarial.

2011
Alcanzamos la primera posición en nuestro sector en volumen de facturación.



2012
Lideramos el servicio de comida a domicilio.

2014
El Grupo Elior sale a cotización en la Bolsa de París.

2015
El Grupo Elior lanza su estrategia Positive Foodprint Plan.

2015
Obtenemos el reconocimiento lince Asprona (Premio ANTA) por el proyecto de inclusión de nuestras cocinas centrales sostenibles en San Fernando de Henares y Valladolid.

2018
Conseguimos la certificación ecológica en nuestras cocinas de Sevilla, Málaga y Almería.

2018
Nos convertimos en pioneros en el sector tras lograr el certificado de sostenibilidad y RSC IQNET SR10 por Aenor.

2019
Somos la primera empresa con certificado de Restaurante Sostenible de Aenor.

2020
Nos convertimos en la primera compañía de nuestro sector en calcular la huella de carbono. Y ponemos en marcha el Protocolo COVID.

2021
Lanzamos junto con Aenor la certificación de Comedor/restaurante Sostenible para acreditar nuestros centros. Y nace Aliméntate ConSentido.

2022
Certificamos los centros de nuestros clientes con Aenor en todas las divisiones.

2023
Lanzamos un Plan de Lucha contra el Desperdicio Alimentario, con la creación de un Comité Experto y la puesta en marcha de la herramienta digital Wastio.

2023
Recibimos el Premio Naos del Ministerio del Consumo por la promoción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito escolar. Integración del Grupo Elior en Derichebourg Multiservices.

LA CULTURA DE SERUNION

En Serunion creemos que es fundamental tener unos **sólidos valores**, que debemos honrar con nuestro trabajo diario y han de servir de guía para reforzar el sentimiento de orgullo de pertenencia a la empresa de nuestro equipo.

Esta cultura corporativa nos ha impulsado para alcanzar la posición de liderazgo sectorial y social que mantenemos, además de hacernos ser aún más **conscientes de nuestra responsabilidad** como empresa para avanzar hacia la consecución de un mundo más sostenible.

En Serunion, tenemos un sólido propósito: «queremos seguir cuidando de las personas, guiándolas para que sigan una alimentación responsable, saludable y sostenible.

RESPONSABLE, porque queremos que sean conscientes de cómo nuestra forma de alimentarnos impacta en la propia salud de las personas y en el medio ambiente.

SALUDABLE, porque ofrecemos una alimentación que cuida de su salud presente y futura.

SOSTENIBLE, porque debemos lograr estos fines sin comprometer los recursos de las generaciones futuras».

“TRABAJAMOS CADA DÍA PARA CUIDAR DE LAS PERSONAS, CONTRIBUIR A SU BIENESTAR, APOYAR A LAS COMUNIDADES Y PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD EN TODA LA CADENA DE VALOR.

NUESTRA MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

dan testimonio de nuestra cultura corporativa:

MISIÓN

Alimentar a las personas durante todas las etapas de la vida.

VISIÓN

Desarrollar un servicio a medida para cada cliente, enfocado en la experiencia innovadora y la adquisición de hábitos saludables.

VALORES

RECONOCIMIENTO AL PERSONAL: Nuestro equipo humano es y hace ser lo que somos en Serunion, por lo que promovemos su estabilidad y bienestar, instándoles a formar parte de nuestro proyecto y desarrollen su actividad con ilusión.

FIDELIDAD: Lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes es una de nuestras prioridades, por lo que nos esforzamos por responder eficientemente a sus demandas como base para mantener relaciones sólidas y duraderas.

RESPONSABILIDAD: Impulsamos nuestro compromiso por generar un impacto positivo en el planeta y la sociedad que nos acoge como empresa y de forma individual, compartiéndolo también con nuestros grupos de interés.

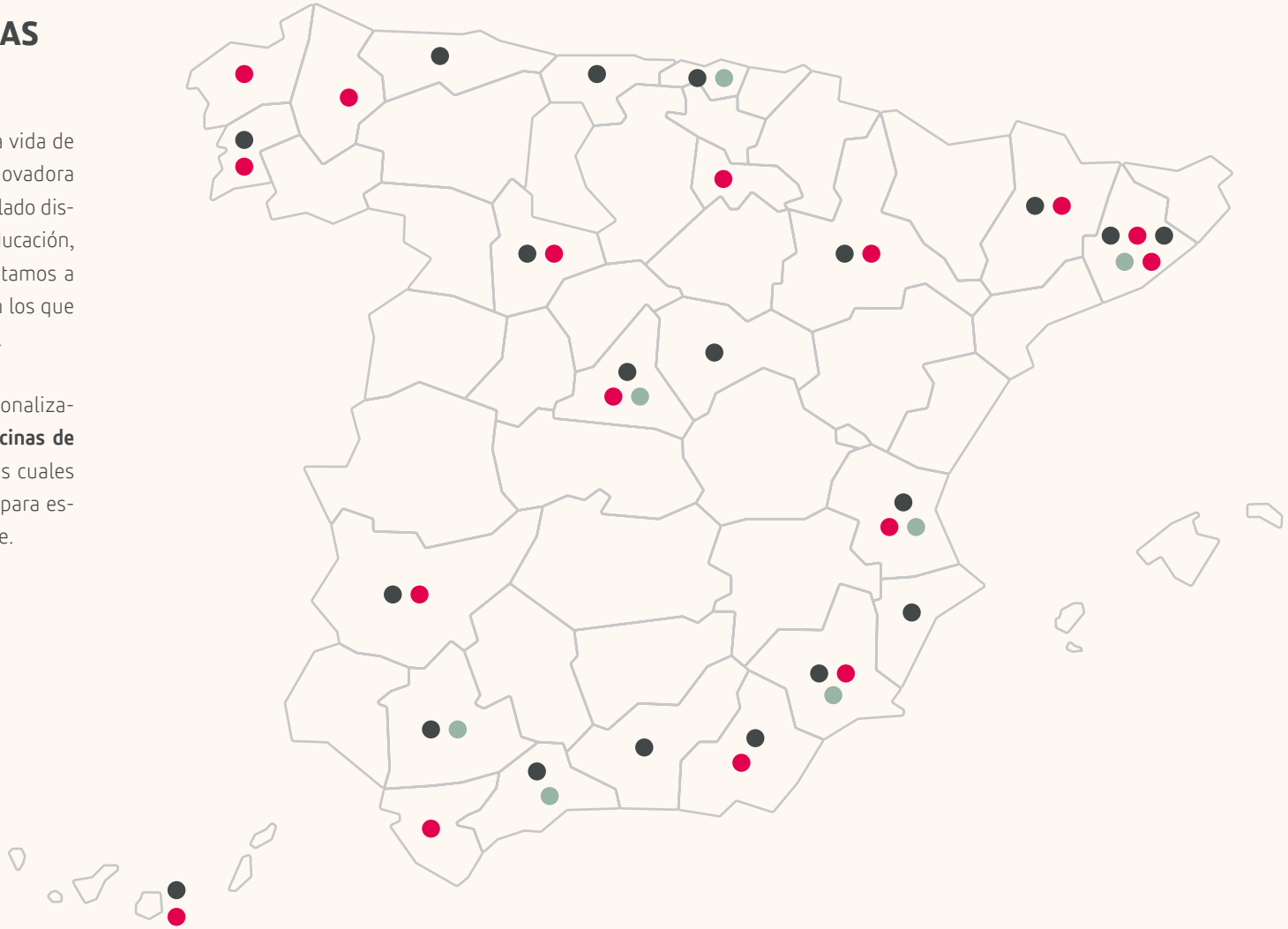
INNOVACIÓN: La aplicación de soluciones innovadoras, junto con la digitalización, es la única manera de crecer de forma consistente y contribuir al desarrollo de una enriquecida experiencia de usuario.

EXCELENCIA OPERACIONAL: Trabajamos en equipo para cumplir los más altos niveles de calidad, cuidando a nuestros clientes y comensales a la vez que ofrecemos una experiencia innovadora.

EL VALOR DE LLEGAR A TODAS LAS PERSONAS

Para estar presentes en todas las épocas de la vida de las personas y ofrecerles una experiencia innovadora y adaptada en cada momento, hemos desarrollado distintas **divisiones especializadas** por sectores (educación, sanidad, social, ocio y vending). Así, nos adaptamos a las exigencias del mercado y de los clientes con los que trabajamos en múltiples sectores de actividad.

Garantizamos una atención cercana y personalizada con nuestra **red de 20 delegaciones, 7 oficinas de vending y 16 cocinas centrales**, a través de las cuales estamos siempre al lado de nuestros clientes para escucharlos y brindarles el mejor servicio posible.



Oficinas operacionales

Delegaciones de vending

Cocinas centrales

NUESTRAS DIVISIONES ESPECIALIZADAS

serunion educa

Alimentación en la etapa de crecimiento, desde la guardería hasta la universidad, donde situamos a los estudiantes y sus necesidades en el centro de todos los proyectos que desarrollamos, buscando concienciarlos sobre la necesidad de asumir hábitos saludables desde edades tempranas. En esta división, destacan nuestros proyectos de revolución Gastronómica, Educamos en Positivo y Espacios de *Colearning*.

serunion vitae

Alimentación senior y social, centrada en las características especiales de las distintas personas, a la que se suma nuestro proyecto de dinamización encaminado a dignificar su vida.

Serunion Inclusive

Sociedad nacida de nuestro compromiso con la inclusión de las capacidades diversas en el mundo laboral, trabajando de forma activa y positiva con entidades de carácter social que tienen como objeto el apoyo de personas en situación de dependencia y en riesgo de exclusión social.

serunion salud

Se desarrolla en dos vertientes, caracterizadas ambas por la humanización de los espacios de restauración en los centros sanitarios y hospitalarios. Por un lado, nos centramos en la alimentación de los pacientes de estos centros, dirigida a acompañar su recuperación y bienestar durante su estancia hospitalaria, con dietas enfocadas a satisfacer necesidades terapéuticas y preferencias individuales. Por otro lado, ofrecemos nuestros menús a profesionales sanitarios y acompañantes de los pacientes, con cafeterías basadas en conceptos innovadores y vanguardistas que ofrecen las máximas posibilidades de confort y esparcimiento.

serunion VENDING

Alimentación con producto desatendido, tratando de asegurar los máximos estándares de calidad, frescura y gastronomía de tendencia, poniendo la tecnología al servicio del cliente y buscando reinventar el concepto.

serunion RESTAURANTES

Alimentación para profesionales, en los que estamos introduciendo conceptos vanguardistas e innovadores, como 5Senses, Gastrowellness, The Green House, Meetropolitan, Mercado Gastronómico o Bites, destacando como espacios en los que prima la comodidad y satisfacción de los comensales.

attende
Nos gusta cuidar de las personas

Centrada en cuidar de las personas a través de servicios de ayuda a domicilio y mejora de la calidad de vida en casa, trabajando para que las personas dependientes puedan tener una mejor calidad de vida en su propio hogar, manteniendo su autonomía en su entorno familiar el mayor tiempo posible.

SINGULARIS
El catering de autor

Catering de autor en espacios emblemáticos y celebración de eventos exclusivos para crear momentos inolvidables.

serunion
Gestión y compras

Servicio de proveedor único, que garantiza la eficiencia en la adquisición de materias primas de calidad, contribuyendo a la mejora de la cadena de valor.

EN 2022 HEMOS SERVIDO UN TOTAL DE 68 MILLONES DE MENÚS, DE LOS QUE 5,9 MILLONES HAN CORRESPONDIDO A NUESTRA DIVISIÓN EMPRESARIAL, 38,6 MILLONES A LA DE ENSEÑANZA Y 23,5 MILLONES A LA SANITARIA Y SOCIOSANITARIA.

RESPALDADOS POR UN GRUPO INTERNACIONAL

UN APOYO LOCAL CON PRESENCIA GLOBAL

En 2003 **nos unimos al Grupo Elior**, que tiene su sede central en París y se especializa en la restauración colectiva en tres grandes mercados: *Business & Industry, Education y Healthcare*.

> **LA ALIANZA DE SERUNION CON DERICHEBOURG ESPAÑA AMPLIARÁ LOS SERVICIOS QUE OFRECEMOS Y FORTALECERÁ NUESTRA POSICIÓN DE LIDERAZGO EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN ESPAÑA.**

Esta unión nos permite formar parte de un grupo empresarial con presencia mundial y contar con el **respaldo técnico, económico y comercial** de una compañía acreditada y asentada.

Por tanto, nos permite contar con una indudable **ventaja competitiva** de la que se benefician nuestros comensales y clientes, al poder destinar importantes inversiones a la búsqueda de mejores soluciones para ellos, en línea con nuestra misión de alimentarlos en todas las etapas de su vida de forma individualizada e innovadora.

En 2023 se ha completado la **adquisición de Derichebourg Multiservices por parte del Grupo Elior**, empresa de multiservicios del sector ambiental con un sólido compromiso con la sostenibilidad, que está presente en 13 países y cuenta con más de 42.000 empleados.

Con esta unión aumentará el valor a largo plazo para Serunion y para nuestros profesionales, clientes y comensales.

DATOS ECONÓMICO-FINANCIEROS DEL GRUPO ELIOR

4.450 M€

de **cifra de negocios** consolidada en 2023 (de los que 4.151 corresponden al negocio de restauración)

20.700

restaurantes y puntos de venta

+97.000

personas **empleadas**

3 Millones

de **comensales** diarios

Sedes en Francia, Italia, Norte América, Reino Unido, España y Portugal

Presencia en **5 países** destacados

UNA PROPUESTA DE VALOR COMPROMETIDA CON LA SOSTENIBILIDAD

El Grupo Elior lleva años impulsando una propuesta empresarial que lo ha convertido en un **referente mundial en términos de sostenibilidad**, haciendo todo lo posible para generar un impacto social y ambiental positivo en el largo plazo, monitorizando los logros y cuantificando su aportación al planeta y a la sociedad.

Este compromiso con la integración de los criterios ESG (*Environmental*, *Social and Governance*) como **piezas clave de su propuesta de valor** se manifiesta de forma transversal.

En este sentido, en el modelo de negocio del Grupo son clave estrategias como la utilización de alimentos sostenibles, locales y de proximidad en sus elaboraciones o la reducción de la huella de carbono a través de un menor uso de envases plásticos. Pero también forma parte de esta **visión a largo plazo** el desarrollo de la medición y el buen gobierno corporativo como variables estratégicas para construir relaciones a largo plazo con el entorno y los grupos de interés.

“INTEGRAMOS LA SOSTENIBILIDAD EN NUESTRO DÍA A DÍA A TODOS LOS NIVELES, ALINEÁNDONOS CON EL COMPROMISO GLOBAL DEL GRUPO ELIOR.

UNA ESTRATEGIA BIEN DEFINIDA

El **Plan Estratégico New Elior 2024**, que comprende todas las empresas del Grupo Elior, aborda de forma global los desafíos de la restauración colectiva, así como nuestro papel en la transformación del sector hacia un modelo sostenible.

Dicho Plan se desarrolla en cinco ejes de actuación, siendo una de sus principales apuestas el **avance hacia la sostenibilidad**, pues tenemos ambiciosos objetivos globales como la reducción del 12% de las emisiones de CO_2 en 2025, la disminución de un 30% el desperdicio alimentario por menú con respecto a 2020 y el incremento del uso de ingredientes sostenibles.

“AVANZAMOS CON PASO FIRME EN LOS CINCO EJES DE ACTUACIÓN DEFINIDOS A ESCALA GLOBAL POR EL GRUPO ELIOR.

INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD DESTACADOS DEL GRUPO ELIOR EN 2023

100%
empresas usan **herramientas informativas sobre nutrición**

42,6%
compras de **productos acuícolas sostenibles**

25,7%
recetas vegetarianas

24,2%
envases desechables sostenibles

20,7%
ingredientes saludables y *plant-based*

47%
puestos directivos ocupados por **mujeres**

24%
compras sostenibles

60,7%
contratación interna de directivos permanentes

CELEBRAMOS EN ESPAÑA EL ELIOR'S GROUP MEETING 2022

Este año se ha celebrado en España el evento más importante del Grupo Elior a nivel mundial, el **Elior's Group Meeting 2022**, en el que nuestra división de Ocio, Singularis, ha ejercido como organizador y proveedor.

Durante tres días se han desarrollado numerosas actividades en espacios emblemáticos de Barcelona, como el Museo Nacional de Arte de Cataluña (MNAC) o la Lonja del Mar, siendo también esta última el escenario elegido por la organización para la celebración de nuestro *Chef Contest Internacional*, concurso en el que **nuestros mejores chefs elaboran sus creaciones** para los directivos del Grupo. El acto final del evento se ha celebrado en el Hospital de Sant Pau, bien Patrimonio de la Humanidad, con una cena de gala servida de forma excelente por Singularis.

JUNTO CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

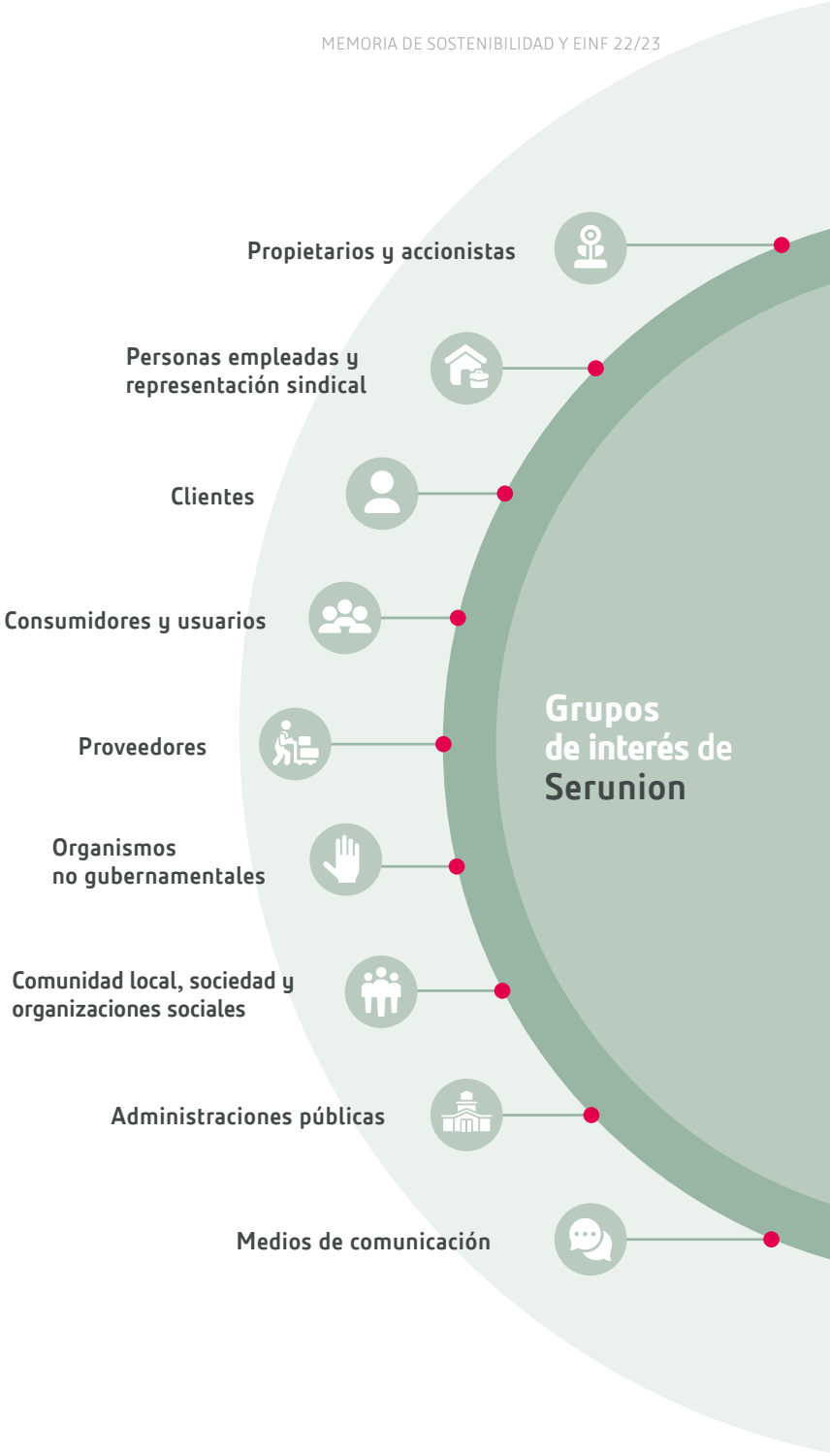
Contar con las opiniones y sugerencias de nuestros grupos de interés resulta enriquecedor a la hora de tomar decisiones, ya que sus expectativas pueden ayudarnos a dirigir nuestros compromisos, por lo que **una comunicación constante es fundamental** para recopilar dichas opiniones y sugerencias.

Mª del Carmen Ortiz
Presidenta Comité Intercentros
Serunion S.A. Sindicato CCOO

En Serunion, sabemos que estar unidos a los grupos de interés de la empresa es imprescindible para generar un **impacto positivo** en nuestro entorno.

De esta manera, todos aquellos que participan en el desarrollo de nuestra actividad empresarial tienen la capacidad de influir también en el despliegue de esta, por lo que debemos contar con una **estrategia de comunicación sólida** que nos permita sumar esfuerzos en beneficio del planeta y la sociedad, así como de nuestros clientes y comensales.

Para hacer realidad un diálogo fluido y constructivo, adoptamos un enfoque de **escucha activa**, con el que tratamos de comprender adecuadamente los mensajes y necesidades de nuestros grupos de interés, para satisfacer sus demandas y promover la colaboración y el trabajo en equipo en toda la cadena de valor. Para ello, contamos con una gran variedad de canales de comunicación y recursos con los que buscamos que todos puedan trasladar sugerencias y recomendaciones, así como recibir información de interés de forma fluida y por el medio más efectivo, teniendo siempre en consideración responsabilidades legales, financieras y operativas, así como su capacidad de influencia y características.



NUESTROS PRINCIPALES CANALES DE COMUNICACIÓN

La Despensa: Portal del empleado

LA DESPENSA
Tu parada diaria

Plataforma de proveedores

Servicio de Atención al Cliente
serunion@serunion.elior.com

Atención ante incidencias
damosrespuesta@damosrespuesta.com

App Colechef y Timechef

ColeCHEF time chef

Notas de prensa
prensa@serunion.elior.com

Web corporativa: serunion.es
+72.000 páginas visitadas
30.000 usuarios

Newsletter Serunion: 2.233 receptores
Todas nuestras newsletters superan el 20% de aperturas y algunas llegan a alcanzar el 30%, cifras muy superiores al 15% que se considera "correcto" en este ámbito.

Buzón de denuncias
alert.eliorgroup@isope.solutions

Redes sociales
Este año hemos registrado más de **50.000 visitas** a nuestros perfiles y, cada mes, **300 nuevos usuarios** deciden quedarse con nosotros.

LinkedIn
32.800 seguidores

Facebook
25.000 seguidores

Instagram
3.900 seguidores

YouTube
700 seguidores

Redes sociales de negocios destacadas

Instagram Serunion EDUCA
2.600 seguidores

Instagram Singularis
2.700 seguidores

Historias ConSentido:
Testimonios de experiencias y casos de éxito en materia de sostenibilidad por profesionales de Serunion, que sirven tanto como inspiración interna como para evidenciar nuestro compromiso con las personas y el planeta.

- **Julio: #DesperdicioCero**, en el Día de la Lucha Contra el desperdicio alimentario.
- **Raquel: #MejoraContinua**, en el Día Mundial de la Calidad.
- **Susana Gállego: #SerunionInclusive**, en el Día de las Personas con Discapacidad.

	La Despensa: Portal del empleado	Servicio de Atención al Cliente	App Colechef y Timechef	Notas de prensa	Web corporativa	Buzón de denuncias	Redes sociales	Blog #Comunidad por el clima	#Blog vidasaludable.serunion.es
Propietarios y accionistas				●			●		
Trabajadores y representación sindical	●					●		●	●
Clientes		●	●		●		●	●	●
Consumidores y usuarios		●	●		●		●	●	●
Proveedores					●	●	●		●
Organismos no gubernamentales				●			●		●
Comunidad local, sociedad y organizaciones sociales				●	●		●	●	●
Administraciones públicas				●	●				
Medios de comunicación				●	●		●	●	●

PRIORIZAMOS LOS ASUNTOS IMPORTANTES

Dentro de nuestro empeño por construir relaciones sólidas y duraderas con nuestros grupos de interés, una herramienta determinante es el **análisis de materialidad** que realizamos periódicamente. Sus resultados nos permiten identificar y evaluar los aspectos más relevantes de nuestra posición hacia el entorno que nos rodea, así como determinar qué asuntos deben recibir una especial atención por su contribución a un modelo de negocio responsable y sostenible.

CON EL ANÁLISIS DE MATERIALIDAD, INTEGRAMOS DE FORMA EFECTIVA EN NUESTRA ESTRATEGIA CORPORATIVA LAS NECESIDADES Y DEMANDAS DE LOS GRUPOS DE INTERÉS, A LA VEZ QUE ATENDEMOS LAS AMBICIONES DE LA PROPIA EMPRESA.

PASOS PARA REALIZAR EL ANÁLISIS DE MATERIALIDAD DE SERUNION

1 Identificamos a nuestros grupos de interés

Considerando a aquellos con los que tenemos o podemos tener responsabilidades legales, financieras y operativas según reglamentaciones, contratos, políticas o prácticas vigentes, así como los grupos con posibilidad de influir, con poder de decisión formal o influencia informal, en la capacidad de la empresa para alcanzar los objetivos fijados, dado que sus acciones pueden impulsar o ralentizar nuestro desempeño.

De esta manera, los grupos de interés identificados han sido clientes, personas empleadas, el Comité, entidades colaboradoras y proveedores.

2 Evaluamos el último análisis de materialidad

Que llevamos a cabo para determinar su vigencia o si es necesario actualizarlo de nuevo. En este ejercicio, hemos determinado que nuestro último análisis de materialidad, llevado a cabo en 2021, no ha sufrido modificaciones sustanciales, por lo que se mantiene vigente.

3 Priorizamos los temas

A evaluar pertenecientes a las dimensiones, ambiental, social y de gobernanza. Estos temas, que se han mantenido vigentes, los extrajimos tanto de un benchmarking del sector como de las tendencias globales en materia de sostenibilidad.

4 Identificamos los asuntos materiales

Tanto para la compañía como para nuestros grupos de interés a partir de los resultados obtenidos, consiguiendo también señalar las áreas de mejora para continuar creciendo en nuestro propósito. Al no haber existido modificaciones en el análisis de materialidad, estos siguen vigentes.

NUESTRA MATRIZ DE MATERIALIDAD

DIMENSIÓN AMBIENTAL

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

- **Reducción del desperdicio alimentario y promoción del consumo responsable**
- **Eliminación de plásticos desechables y promoción de envases biodegradables o reutilizables**
- **Gestión eficiente de los residuos**

Desperdicio alimentario — 3,71

Reducir el desperdicio de alimentos y promover el consumo responsable.

Consumo responsable — 3,65

Evitar el uso de plásticos desechables y promover envases biodegradables o reutilizables.

Residuos — 3,62

Llevar a cabo una gestión eficiente de los residuos, facilitando su segregación para su tratamiento posterior.

Recursos — 3,53

Desarrollar procedimientos de eficiencia para reducir los consumos de energía, gas y agua, así como promover la contratación de energías renovables.

Consumo de papel — 3,50

Emplear la tecnología para reducir la generación de papel en el desarrollo de nuestra actividad.

Compra local — 3,48

Priorizar la compra de proximidad, con alimentos de estacionalidad, y potenciar las elaboraciones basadas en vegetales.

Emisiones — 3,46

Trabajar de manera activa contra el cambio climático, medir la huella de carbono y reducirla.

Bienestar animal — 3,44

Fomentar que se garantice el bienestar de los animales.

NUESTRA MATRIZ DE MATERIALIDAD

DIMENSIÓN SOCIAL

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

- **Elaboración de platos garantizando la seguridad alimentaria**
- **Uso de materias primas de calidad, garantizando su trazabilidad**
- **Aseguramiento de condiciones saludables de trabajo y sin riesgo para el trabajador**
- **La garantía de la salud y seguridad de personas empleadas y clientes**

Seguridad alimentaria — 3,72

Elaborar platos seguros, a correcta temperatura, con características nutricionales y organolépticas (olor, sabor, color) adecuadas.

Calidad — 3,72

Utilizar materias primas de la calidad esperada, garantizando la trazabilidad de las mismas.

Empleo responsable — 3,71

Garantizar condiciones saludables de trabajo y sin riesgo para el trabajador.

Seguridad y salud — 3,69

Garantizar la seguridad y salud mediante la adaptación continua de la normativa, protocolos y evidencias científicas a los procedimientos de trabajo.

Igualdad y discriminación — 3,66

Garantizar la diversidad e impulsar medidas eficientes para promover la igualdad entre las personas, con tolerancia cero hacia cualquier tipo de violencia.

Comunicación — 3,61

Llevar a cabo el seguimiento de la satisfacción de las personas para intentar adecuarnos a sus expectativas y necesidades.

Conciliación — 3,61

Aportar contratos estables, promover la retención del talento, el desarrollo de las personas y la promoción de los trabajadores/as.

Hábitos saludables — 3,55

Llevar a cabo programas de bienestar y de hábitos de vida saludables para nuestros consumidores, clientes y personas empleadas.

Comunicación transparente — 3,52

Aportar transparencia informativa en nuestra actividad y potenciar la comunicación interna y externa mediante canales accesibles y activos.

Acción social — 3,40

Realizar proyectos de cooperación y acción social con el foco en zonas o personas vulnerables.

ÁREAS DE MEJORA IDENTIFICADAS

Desperdicio

Reducir el **desperdicio de alimentos**, promoviendo un consumo responsable.

Plásticos

Fomentar el uso de **envases biodegradables, compostables o reutilizables**, eliminando los plásticos desechables.

Consumo

Reducir los consumos de suministros básicos, como energía, gas y agua, haciendo frente a la escasez.

Residuos

Gestionar los **residuos** de forma eficiente, segregándolos para su posterior tratamiento.

Satisfacción

Analizar la satisfacción de las personas, empleados o clientes, para adecuarnos a sus expectativas y satisfacer sus necesidades.

Transparencia

Ser **transparentes en nuestra actividad**, potenciando la comunicación interna y externa mediante canales accesibles y activos.

Diversidad e igualdad

Fomentar un buen ambiente laboral basado en la diversidad y la igualdad, con **tolerancia cero hacia cualquier tipo de violencia**.

Energía

Impulsar el **uso de energías renovables**.

HACIA LA SOSTENIBILIDAD CON Aliméntate ConSentido

IMPLICADOS GLOBALMENTE, ACTUAMOS LOCALMENTE

En Serunion, hemos abanderado la sostenibilidad en las últimas décadas como motor fundamental para definir nuestra estrategia de negocio, donde **las personas son el centro de todo lo que hacemos**, siendo asimismo una pieza clave la contribución a la protección del medio ambiente para lograr un futuro con buena calidad de vida para todas las personas en un planeta saludable. Para transformar esto en una realidad, trabajamos junto a nuestros grupos de interés con el fin de alcanzar objetivos más ambiciosos.

En esta línea, para contribuir de forma eficiente al desarrollo de un futuro mejor, nos alineamos con **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, estableciéndolo como marco para abordar los desafíos que nos afectan globalmente.

En concreto, hemos identificado **seis ODS como prioritarios**, ya que estimamos que podemos generar un mayor impacto positivo en su consecución a través de la promoción de una alimentación consciente en todas las etapas de la vida.

Actuamos para contribuir a la consecución de estos objetivos mediante el desarrollo de acciones basadas en los criterios ESG (*Environmental, Social & Governance*), y en línea con los compromisos que mantenemos como empresa con el **Pacto Mundial de las Naciones Unidas** desde 2004, uniéndonos a la mayor iniciativa global en materia de responsabilidad social para contribuir al desarrollo sostenible.

ODS prioritarios:

LA SOSTENIBILIDAD SE HA CONVERTIDO EN UNA PRIORIDAD PARA TODAS LAS PERSONAS QUE FORMAN PARTE DE SERUNION, HABIÉNDOLA INTERIORIZADO E INCORPORADO A SU MANERA DE TRABAJAR DIARIAMENTE.

TODO LO HACEMOS #ConSentido

Dentro de este contexto global de la sostenibilidad, en 2021 lanzamos el plan estratégico **Aliméntate ConSentido**, con horizonte 2030 y que ideamos como una **llamada a la acción** para que todos nuestros grupos de interés se sumen a nuestras iniciativas en la materia, pues juntos podemos llegar más lejos.

El objetivo de este plan ha sido, desde su puesta en marcha, **promover e impulsar nuevos hábitos de alimentación y consumo**, de manera coherente con nuestra misión de cuidar de las personas. Su recorrido tras ser implantado hace tres años desde su inicio ha dado lugar a la transformación de nuestra cultura corporativa, asumiendo su enfoque en materia de sostenibilidad como nuestra forma de trabajar, más que como un proyecto concreto.

Para transformar en realidad los propósitos que perseguimos con Aliméntate ConSentido, trabajamos en **cuatro áreas de acción** que materializamos a través del diseño de proyectos concretos, la ejecución de acciones y la evaluación y la medición de resultados con el fin de introducir las mejores que sean necesarias.

En **Aliméntate ConSentido** hemos encontrado nuestra principal fuente de inspiración para **impulsar el enfoque centrado en las personas** que impulsamos desde Serunion, situándolas en el centro de todo lo que hacemos, pensando por y para las personas.

Tatiana Pérez de Acha
Directora de Fidelización y RSC

PILARES DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE **Aliméntate ConSentido**

Elecciones saludables

Apostamos por incrementar las opciones con mayor presencia de vegetales, hidratos, frutas y legumbres, es decir, alimentos de origen vegetal, así como recetas con baja huella de carbono por plato.

Ingredientes sostenibles

Priorizamos a proveedores certificados, apostando por el producto de proximidad y de temporada, así como ingredientes frescos y naturales.

Modelo circular

Avanzamos hacia un nuevo modelo de comedor circular con bajo impacto en el medio ambiente, caracterizado por la eliminación del *foodwaste*, la reducción de residuos y envases plásticos, la promoción de la eficiencia energética y el uso responsable de recursos como el agua.

Desarrollo de las personas y las comunidades

Cuidamos de las personas, de nuestros empleados que son nuestro primer activo, y también de nuestros colaboradores, poniendo especial atención en ayudar y colaborar con comunidades vulnerables y personas en riesgo de exclusión social.

A través de la información, formación y promoción de actividades participativas adaptadas para todos los tipos de público y dirigidas específicamente a cada grupo de interés, **involucramos a nuestros clientes y comensales** para que tomen decisiones conscientes sobre qué comen y por qué lo comen.

CÓMO DESARROLLAMOS NUESTRO PROYECTO **Aliméntate ConSentido**

1. Definimos nuestro **plan de comunicación corporativa interno y externo, ConSentido**, transmitiendo a todos nuestros equipos planes, consejos, recomendaciones o historias que recogen los valores de la compañía.

2. Desarrollamos **nuevas propuestas gastronómicas** y acogemos las últimas tendencias en materia de alimentación, fomentado la gastronomía flexiteriana, rica en recetas vegetales, cereales y legumbres y que, al excluir casi por completo los alimentos de origen animal, genera un menor impacto en el medio ambiente.

3. Ponemos en marcha **acciones de dinamización y proyectos educativos** con el objetivo de sumar a todos nuestros clientes a la búsqueda de la sostenibilidad.

4. Diseñamos **contenidos formativos** para nuestros profesionales de cocina, operacionales o comerciales.

5. Contamos con la **certificación de comedor sostenible** como marco de compromiso y seguimiento RSC.

6. Colaboramos con **empresas y entidades con propuestas disruptivas** en materia de sostenibilidad.

UN PROYECTO DE TODOS Y PARA TODOS

La exigencia por cuidar de las personas en todas las etapas de la vida nos hace pensar cada día en cómo trabajar por un modelo de negocio más sostenible, que contribuya a un planeta mejor.

Por ello, trabajamos para proporcionar un servicio de alimentación que garantice la salud de las personas, satisfaciendo los gustos y necesidades de nuestros comensales, así como la **continuidad de los recursos**.

LÍNEAS DE ACCIÓN DE NUESTRO PLAN **“Aliméntate ConSentido”**

	Elecciones saludables	Ingredientes sostenibles	Modelo circular	Desarrollo de las personas y las comunidades
Retos Globales y ODS	Incremento de los problemas de salud globales enfatizados por una mala alimentación	Impacto ambiental debido a la agricultura	Aumento de los residuos alimentarios	Desempleo, desigualdades y necesidad de empleos decentes
Nuestra aportación				
Nuestros compromisos	**Elegimos ConSentido,** proporcionando comida saludable	**Consumimos ConSentido,** utilizando ingredientes sostenibles	**Actuamos ConSentido,** promoviendo la economía circular	**Crecemos ConSentido,** comprometidos con la sociedad
Evolución KPIs	**20,7%** ingredientes nutritivos **0%** uso aceite de palma **28,2%** recetas con base vegetal **37%** de nuestras recetas tienen Carbonescore A o B	**28,8%** productos de pesca y acuicultura sostenibles **60,2%** de envases desechables, sin plástico **10,5%** productos con etiquetado **2,8%** huevos de gallinas libres **62,4%** productos sostenibles **0,8%** productos orgánicos **73,4%** de productos de pollo de engorde con criterios de los Compromisos Europeos del Pollo (ECC) **51,9%** productos de proximidad	**74,6%** valorización media del aceite usado en biodiesel **16,2%** reducción de desperdicio alimentario **38,9%** recetas *low carbon* **655** packs salvados con Too Good To Go **29.329** envases de plástico de un solo uso evitados	**6,48 horas** de formación por persona al año **8,3** nivel de satisfacción del comensal **7,5** nivel de satisfacción de nuestras personas empleadas **86,27 mil €** donados a diversos proyectos sociales **19%** ratio de absentismo **9.515 kg** de alimentos donados con Hambre Zero

NUESTRO MODELO DE GESTIÓN RESPONSABLE

Áreas de actuación	Ambiental	Social	Gobernanza
Servicio a clientes	• Minimización del impacto ambiental. • Gestión responsable de recursos naturales. • Reducción de residuos y desperdicio alimentario. • Acción conjunta contra el cambio climático. • Promoción de la biodiversidad.	• Desarrollo de hábitos saludables en consumidores. • Productos adaptados al consumidor (salud y cultura). • Seguimiento de la satisfacción de los comensales.	• Servicio AD-HOC. • Higiene y seguridad. • Comprometidos con el servicio. • Marketing responsable. • Información y sensibilización. • Alimentación saludable y sostenible.
Impulso al desarrollo profesional de nuestras personas empleadas	• Consumo responsable de recursos energéticos. • Voluntariado corporativo. • Identificación y reconocimiento de las mejores prácticas.	• Seguridad y salud. • Formación y desarrollo. • Gestión del talento. • Gestión de la diversidad. • Plan de igualdad.	• Medición y seguimiento del clima laboral. • Sensibilización en la responsabilidad de la sostenibilidad. • Código ético y de conducta. • Canal de denuncias. • Canal de comunicación eficaz.
Crecimiento junto a nuestros proveedores	• Gestión del agua. • Gestión de residuos. • Gestión del packaging. • Logística sostenible. • Bienestar animal.	• Productos kilómetro 0. • Productos saludables. • Productos de temporada. • Productos ecológicos. • Compra local.	• Colaboración con proveedores en RSC. • Compra responsable. • Trazabilidad. • Sin dilaciones en el pago. • Acuerdos a medio y largo plazo.
Participación en la comunidad	• Hábitos saludables. • Sostenibilidad del servicio. • Compromiso frente al cambio climático.	• Inserción laboral local. • Apoyo a grupos de exclusión. • Reparto de la riqueza. • Resolución de retos locales.	• Cooperación con comunidades locales. • Diálogo con grupos de interés.

UN FUTURO ConSentido

Bajo el paraguas de nuestra estrategia colaborativa, en el ejercicio 2022-2023 hemos querido poner en valor los **productos nacionales**, inspirándonos en nuestras costumbres gastronómicas y reinventando platos tradicionales de nuestro país.

En el mes de septiembre de 2022 pusimos en marcha el nuevo **plan de dinamización** #AliméntateConSentido, con el que llenamos nuestros centros y restaurantes de platos, cartelería y mensajes sobre alimentación saludable y sostenible cada mes, involucrando e inspirando a nuestros clientes y comensales.

POR PRIMERA VEZ, HEMOS LLEVADO LA CAMPAÑA DE DINAMIZACIÓN TAMBIÉN A TODOS NUESTROS SEGUIDORES EN LAS REDES SOCIALES CORPORATIVAS, A TRAVÉS DE PUBLICACIONES, CONCURSOS Y CHARLAS EN DIRECTO CON EXPERTOS.

Cada mes, presentamos un plato único, creado por los chefs de Serunion y que ofrecemos en nuestros restaurantes. Esta elaboración nos sirve como inspiración para desarrollar **acciones informativas y formativas** en nuestras redes y canales, vinculadas con el propósito del mes y dirigidas a concienciar sobre el cuidado del planeta y de cada persona a través de la alimentación.

EN ESTE AÑO, HEMOS OFRECIDO A NUESTROS COMENSALES 8.867 RECETAS *PLANT-BASED*, ELABORADAS CON LOS MEJORES PRODUCTOS NATURALES, DE TEMPORADA Y CERCANOS.

12 MESES, 12 ACCIONES #ConSentido EN 2022-2023

Septiembre
Hablamos sobre el desperdicio alimentario y nuestro reto diario con **Too Good To Go**.

Octubre
Dimos a conocer la **agricultura regenerativa** y qué alimentos forman parte de ella.

Noviembre
Aconsejamos sobre cómo **evitar el uso de la sal** mientras potenciamos el sabor de nuestras comidas.

Diciembre
Con Retree, introdujimos a nuestros seguidores en el mundo de la reforestación informando de nuestro **Bosque Serunion**.

Mayo
Divulgamos cómo contribuimos a un futuro mejor con la compra de productos con la etiqueta de **UTZ** y el sello de **Rainforest Alliance**.

Abril
Defendimos nuestra apuesta por el uso de productos locales y de proximidad, con los **sellos IGP y DOP**.

Marzo
Trasladamos nuestro propósito de fomentar una alimentación consciente a través de la **pesca sostenible**.

Febrero
Aprovechamos para poner de relieve el carácter saludable y sostenible del **plátano de Canarias**.

Enero
Contamos las virtudes de **cocinar al vapor**.

Junio
Destacamos las bondades de los **productos de temporada**.

Julio
Subrayamos la **importancia de la alimentación** para tener un organismo sano.

En el nuevo año, continuaremos fomentando una alimentación consciente que sea buena para la salud, buena para el planeta y buena para las personas, a través del **plan de dinamización "¡Es tu momento!"**, que incidirá en los pequeños gestos y acciones sencillas, fáciles e incluso divertidas que podemos realizar cada uno de nosotros, generando un gran impacto.

serunion

02

RESPONSABILIDAD DESDE LA GOBERNANZA

> Serunion, una gran empresa.

Responsabilidad desde la gobernanza

En Serunion, como empresa líder, tenemos la responsabilidad de garantizar el desarrollo de un modelo de negocio justo y respetuoso, basado en los principios de la ética, honestidad y transparencia. Para ello, contamos con diversas herramientas de aplicación para todas las personas que forman parte o tienen relación con la compañía, con el fin de alinear su comportamiento con los valores del Grupo.

IMPULSADOS POR UNA GESTIÓN ÉTICA

LA RESPONSABILIDAD SOCIAL, UN COMPROMISO TRANSVERSAL

Nuestro equipo directivo sitúa la responsabilidad social (RS) en una **posición prioritaria y estratégica**, transversal a toda la organización, y va más allá liderando su implantación y promoción.

TRABAJAMOS PARA ASEGURAR UNA PRÁCTICA EMPRESARIAL RESPONSABLE Y ÉTICA, IMPULSANDO LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE INTEGRIDAD, HONESTIDAD, PROFESIONALIDAD, TRANSPARENCIA Y LIBRE COMPETENCIA.

ACCIONES Y ESTRATEGIAS PARA IMPULSAR LA RS DESDE LA ALTA DIRECCIÓN

1. Establecer **políticas, objetivos e indicadores** alineados con la estrategia corporativa del Grupo.
2. **Comunicar nuestra gestión de la RS** a los grupos de interés.
3. **Formar a nuestras personas y apoyarlas** en la mejora de la eficacia del sistema de gestión.
4. Promover la **mejora continua.**
5. **Supervisar que los requisitos del sistema de gestión** se integran efectivamente en los procesos de la organización.
6. **Revisar regularmente el sistema de gestión** para verificar su conveniencia, adecuación y eficacia, analizando con datos el grado de cumplimiento de los objetivos, metas y programas, comunicación con los grupos de interés y su retroalimentación, así como oportunidades de mejora.
7. Poner de relieve en todas nuestras actuaciones la importancia de una **gestión eficaz y responsable**.

NUESTRA DIRECCIÓN EJECUTIVA

Comité de Dirección

Es el órgano encargado de la toma de decisiones que afectan tanto a la gestión diaria como a la coordinación estratégica de Serunion.

Comité Ético

Este órgano supervisa el pleno desarrollo de la estrategia de cumplimiento de Serunion, fomentando una cultura de respeto a la normativa de aplicación y participando activamente en la resolución de dudas e investigación de denuncias de personas empleadas y otros grupos de interés. Se reúne, al menos, de forma trimestral, así como extraordinariamente si es necesario.

Rosa Sánchez Olmos
Dirección Financiera

Valentine David
Chief Compliance Officer Grupo Elior

Ivette Vilaseca Pagerols
Legal

Alberto Navarro Iborra
Recursos Humanos

Grupo Experto de RSC

Es el órgano, compuesto por empleados de distintos departamentos, que coordina la aplicación de la estrategia de sostenibilidad del conjunto del Grupo Serunion, de forma que los valores corporativos sean el marco de referencia del comportamiento y la toma de decisiones de todo el equipo.

Juan Luis Celis García
Itziar Catalán González
Brigit Claudia Rondán Torres
Calidad y medio ambiente

Anna March Domènech
Compliance Officer

Sonia Moreno Zamora
Compras alimentarias

Roser Bonancia Canellas
Desarrollo de Recursos Humanos

Tatiana Pérez de Acha Beamonte
Fidelización y Responsabilidad Social Corporativa

Mónica Sánchez Baldellou
Gestión de Recursos Humanos

Carlota Rodríguez Morato
Organización y compras

Mar Ruíz Vargas
Salud y seguridad laboral

UNA GOBERNANZA MULTINIVEL ANCLADA EN SÓLIDOS PRINCIPIOS ÉTICOS

De manera coherente con nuestros valores corporativos y, en particular, el de responsabilidad individual y colectiva, introducimos los **más altos estándares éticos** en todas las actuaciones que llevamos a cabo.

PRIMER NIVEL: LOS PRINCIPIOS ÉTICOS Y LA GUÍA DE LA INTEGRIDAD

La base para garantizar un comportamiento ejemplar en Serunion es la **Guía de la Integridad y nuestros principios éticos**, que todas las personas que formamos parte de la empresa suscribimos y estamos obligadas a cumplir las reglas de conducta que incluyen.

Este documento lleva a cabo una **regulación 360º** frente a cualquier situación que pueda suponer un dilema ético para nuestros profesionales. Por ejemplo, incluye normas relativas a obsequios y gratuidades que garantizan en todo momento una actuación honesta y el mantenimiento del buen nombre de Serunion.

Nuestros principios éticos

- Prevención de posibles **conflictos de interés**.
- Preservación de la **integridad** del patrimonio.
- **Confidencialidad**.
- Buen uso de **bienes de la empresa**.
- **Prevención del acoso** moral o sexual.
- **Igualdad** de oportunidades.
- **Respeto** de convicciones políticas y religiosas.
- **Normas de actuación** para la Dirección en cuanto a formación, salud, higiene y seguridad del personal.
- **Relaciones honestas y transparentes** con accionistas, poderes públicos, clientes, proveedores y actores de la sociedad civil.

La Guía está a disposición de todos nuestros profesionales y restantes grupos de interés a través de diversos **canales**, con el objeto de facilitar su conocimiento y cumplimiento:

Buzón de denuncias: disponible para que cualquier persona pueda informar de forma anónima y sin represalias, según garantiza el Estatuto del Denunciante, sobre cualquier incumplimiento de la Guía detectado, a través de correo electrónico (alert.eliorgroup@isope.solutions) o teléfono (900 993 375).

Web de integridad del Grupo Elior (integrity.eliorgroup.net): ofrece información relacionada con los compromisos del Grupo, videos explicativos y la Guía de Integridad en Imágenes. Este año, hemos actualizado la Carta del Denunciante o Alertador, disponible para su consulta en la página web de integridad.

***Integrity Quiz*:** puesto a disposición de todas las personas empleadas para que puedan comprobar y reforzar sus conocimientos sobre integridad.

Programa de Integridad: incluye formación para todas las personas empleadas con contacto directo con clientes, además de publicaciones periódicas realizadas por parte del Departamento de Comunicación Interna destinadas a todo el equipo.

“EN EL EJERCICIO 2022-2023 NO HEMOS RECIBIDO NINGUNA DENUNCIA A TRAVÉS DE ESTE BUZÓN.

SEGUNDO NIVEL: LAS POLÍTICAS CORPORATIVAS

El marco anterior se completa con una serie de **políticas corporativas** promovidas por la Dirección y puestas a disposición de todas las personas del equipo para ayudarles en la vertiente ética de su labor diaria:

Políticas para una buena gobernanza

Política sobre la Ley de la Competencia, para promover prácticas comerciales sanas, justas y transparentes para el mercado.

Política de Prevención del Fraude, para impulsar una cultura ética adecuada, que vaya más allá del ordenamiento vigente al respecto.

Política de Patrocinios y Donaciones, para eliminar posibles situaciones de conflicto de interés o tráfico de influencias. Se concreta, a su vez, en tres subpolíticas específicas:

- **Política de Regalos/Invitaciones**, que limita las entregas y su valor, además de prohibirlos para amigos y familiares.
- **Política de Relaciones con los Intermediarios**, que pretende evitar pasos intermedios entre el proveedor y el consumidor.
- **Política de Conflictos de Interés**, que busca evitarlos.

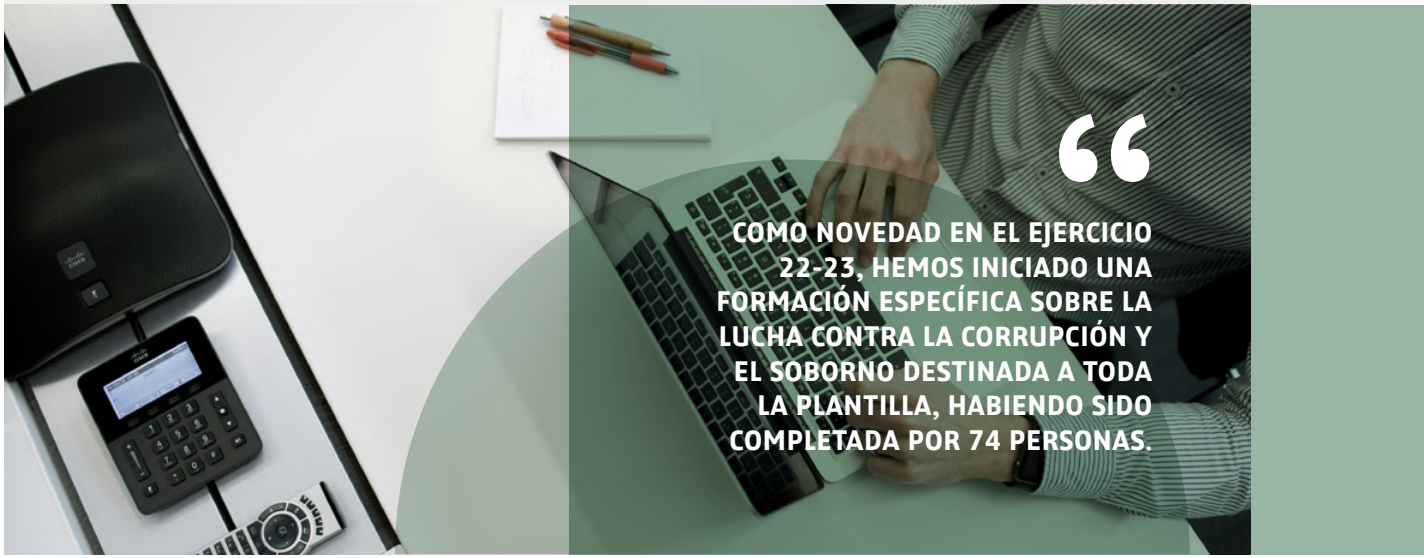
TERCER NIVEL: EL SISTEMA DE *COMPLIANCE* Y EL *COMPLIANCE OFFICER*

Para mantener una **cultura de cumplimiento** basada en los principios de integridad, transparencia y rendición de cuentas, contamos con un sistema de *compliance* eficaz, dirigido por la figura del *Compliance Officer*, dotado de recursos propios, que asegura el cumplimiento de la normativa vigente.

Funciones del *Compliance Officer*

- **Evaluar el cumplimiento** de estándares y políticas existentes, para identificar riesgos (en especial, penales) y oportunidades.
- **Reportar sobre cumplimiento** al Comité Ético.
- **Elaborar un plan de acción** con objetivos concretos, plazos y responsables.
- **Gestionar denuncias o dudas** sobre situaciones sospechosas o incumplimientos, siendo necesario comunicar cualquier incumplimiento al Responsable de Cumplimiento de su área, del Grupo (chiefcomplianceofficer@eliorgroup.com) o formular una denuncia a través del canal de denuncias.

“CONTINUAMENTE NOS ESFORZAMOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODA LA NORMATIVA VIGENTE DE APLICACIÓN, ASÍ COMO AQUELLOS ESTÁNDARES VOLUNTARIOS QUE ASUMIMOS, PARA LO QUE DISPONEMOS DE DIVERSOS INSTRUMENTOS QUE NOS PERMITEN REALIZAR CONTROLES PERIÓDICOS Y DETECTAR NUEVAS OBLIGACIONES.



“COMO NOVEDAD EN EL EJERCICIO 22-23, HEMOS INICIADO UNA FORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO DESTINADA A TODA LA PLANTILLA, HABIENDO SIDO COMPLETADA POR 74 PERSONAS.

Ejes estratégicos de nuestra Política Integrada

- **Cumplimiento legal** y obligaciones contractuales.
- Objetivos y **mejora continua**.
- **Comunicación** eficaz.
- **Formación** continua.
- **Gestión** ética.
- **Normativa** de comportamiento y Derechos Humanos.
- **Control** desde el origen.
- **Seguridad alimentaria**.
- **Seguridad, salud y bienestar** en el trabajo.
- **Huella alimentaria positiva**, a través de elecciones saludables, ingredientes sostenibles, modelo circular y desarrollo de los entornos en los que operamos.
- **Satisfacción** del cliente.

CUARTO NIVEL: LA POLÍTICA INTEGRADA Y EL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

En Serunion, decidimos agrupar todos los criterios que debemos tener en cuenta en el día a día de nuestra actividad en materia de RS en una **Política Integrada**, que se concreta en el diseño e implantación de un **Sistema Integrado de Gestión** (SIG) con objetivos tan exigentes como la garantía de la seguridad alimentaria o la protección del medio ambiente, en el marco del cumplimiento del Pacto Mundial y la Declaración de Luxemburgo.

Con la aplicación de ambas herramientas, hemos conseguido **optimizar el funcionamiento** de la organización, mejorando los procesos, reduciendo los recursos empleados y los costes incurridos, así como siendo más ágiles en la capacidad de reacción y la consecución de metas.

En el ejercicio 2022-2023, hemos **actualizado la Política Integrada** en distintas materias relacionadas con seguridad y salud, seguridad alimentaria y personal, con el fin de adaptarla a la nueva realidad de nuestra sociedad.

QUINTO NIVEL: LA GESTIÓN DE RIESGOS

Las empresas debemos hacer frente a numerosos riesgos, tanto en nuestra actividad diaria como en los aspectos estratégicos derivados de nuestra posición en el mercado y los entornos en los que operamos. Por ello, periódicamente llevamos a cabo un **análisis de riesgos**, a través del que podemos identificarlos y clasificarlos según su potencialidad e impacto para poder evitarlos y, en caso de ser necesario, afrontarlos.

Entre ellos, cada vez están adquiriendo mayor relevancia **aquellos relacionados con el medio ambiente**, ya que sus cambios debidos a la presión de la población pueden tener una repercusión directa o indirecta en el desarrollo de nuestra actividad en el corto, medio o largo plazo.

Una vez identificados todos los riesgos, los clasificamos en tres grupos:

- **Directos:** aquellos sobre los que realizamos un control y, por tanto, han de ser registrados en la tabla de evaluación e identificación.

- **Indirectos**: aquellos que no podemos controlar por no ser responsabilidad directa de nuestra gestión y, por tanto, se justifica su no-evaluación en la tabla de identificación y evaluación de riesgos.

- **Anormales:** aquellos que tienen lugar en situaciones excepcionales, como pueden ser los aspectos ambientales asociados a una obra.

Posteriormente, estos son subclasificados en función de su magnitud, gravedad/peligrosidad, frecuencia y grado de influencia de 1 a 5, siendo considerados como riesgos potencialmente significativos aquellos cuyo resultado es 5.

En el último análisis realizado durante el pasado ejercicio, hemos identificado un total de 69 riesgos, de los que 17 han sido considerados como significativos y, por tanto, son aquellos para los que debemos hacer un seguimiento más exhaustivo. Entre ellos, destacan **la inflación y el cambio climático**, al ser los más relevantes este año dado su impacto.

Además, hemos complementado este análisis de riesgos con una **matriz DAFO** en la que se hemos identificado debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades. Estos resultados nos permiten enfocar nuestra estrategia, definiendo las medidas necesarias para afrontar y mejorar las debilidades y amenazas, a la vez que potenciamos nuestras fortalezas y oportunidades.

Por otro lado, gracias a nuestra pertenencia al Grupo Elior, contamos con el respaldo de una **Política Activa de Prevención y Gestión del Riesgo** global, que nos empuja a actuar proactivamente en esta materia y a tratar siempre de anticiparnos a la materialización de posibles amenazas.

COMPROMETIDOS CON EXIGENTES ESTÁNDARES

La **gestión ética y responsable** que impulsamos en la organización de forma transversal está apoyada en un conjunto de certificaciones y distinciones que se basan en exigentes estándares internacionales altamente reconocidos.

Asimismo, con el fin de asegurar que el Sistema Integrado de Gestión bajo el que llevamos a cabo nuestras actividades cumple su función de forma excelente, realizamos una serie de **auditorías** de forma periódica.

SOMOS EL PRIMER Y ÚNICO OPERADOR DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN LOGRAR LA CERTIFICACIÓN DE COMEDOR SOSTENIBLE DE AENOR, QUE YA OSTENTAN 84 DE NUESTROS CENTROS, FRENTE A LOS 43 DEL AÑO ANTERIOR.

1 Certificaciones ISO

ISO 9001:2015 de gestión de calidad	ISO 14001:2015 de gestión ambiental	ISO 22000:2018 de seguridad alimentaria	ISO 45001:2018 de seguridad y salud
100 centros	**13** centros	**11** centros	**2.853** centros
vs. 94 en el ejercicio anterior	**vs. 9** el año pasado	**vs. 7** el año pasado	**100%** de nuestros centros

ESTAR RESPALDADOS CON EL CERTIFICADO DE COMEDOR SOSTENIBLE SUPONE UNA IMPORTANTE RESPONSABILIDAD PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTRICTOS REQUISITOS ESTABLECIDOS, PERO A SU VEZ NOS SUPONE UNA MOTIVACIÓN ADICIONAL PARA SEGUIR ESFORZÁNDONOS PARA MEJORAR CONTINUAMENTE.

2 Certificación de Comedor Sostenible de Aenor

AENOR
RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

En el ejercicio 22-23, **84 de nuestros centros** han conseguido esta exigente distinción, que acredita la aplicación de prácticas saludables y respetuosas con el medio ambiente en áreas clave de nuestro modelo de negocio, como compras o gastos en suministros. Por divisiones:

serunion educa

Ha conseguido 27 nuevas certificaciones, renovando 21 de ellas, por lo que cuenta con un total de 48. La residencia universitaria Odalys (Sevilla) se ha convertido en la primera y única de su sector en España en conseguir esta certificación.

serunion salud

Logra certificar 9 centros más, con un total de 21 centros sanitarios y hospitales, como IMQ y Asepeyo.

serunion RESTAURANTES

Contribuye con 15 establecimientos en total, con empresas como Mapfre, Webhelp y Almirall.

serunion vitae

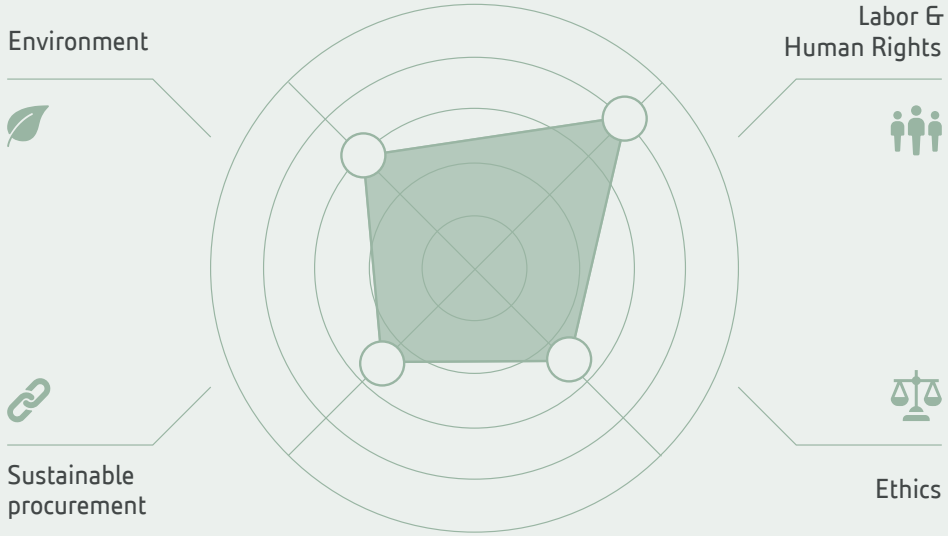
Ballesol Oleiros (La Coruña) ha logrado un hito al ser reconocida como la primera residencia de mayores con esta distinción.

3 Certificado de responsabilidad social IQNet SR10

AENOR

Bajo el compromiso de mejora continua, **13 razones sociales** y **3.419 centros del Grupo Serunion** han conseguido este certificado, bajo el alcance de la elaboración y transporte de comidas preparadas en frío y en caliente para colectividades.

4 Otras certificaciones en materia de sostenibilidad y buenas prácticas alimentarias



Medalla de Plata de EcoVadis en sostenibilidad. De nuevo, hemos conseguido este reconocimiento, con una puntuación global de 66 puntos sobre 100. Esta calificación nos sitúa en el **percentil 91 de las compañías evaluadas** por esta entidad, justo en el límite de la puntuación requerida para la obtención de la medalla de oro.

Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE). Mantenemos esta certificación en nuestras cocinas centrales de Jerez y Almería, por nuestra promoción de recetas ecológicas, elaboradas con ingredientes orgánicos y de proximidad en su mayoría, a través de métodos que preservan la biodiversidad.

Amed. Veintiséis centros de Serunion Restaurantes cuentan con esta certificación, que promueve la alimentación mediterránea como modelo de alimentación saludable y sostenible en el ámbito de la restauración.

Certificación SEEDO. Otorgada por la Sociedad Española de Obesidad, acredita la elaboración de platos saludables que contribuyen a la prevención de la obesidad.

Sello de Calidad Aneda Quality System (AQS). Impulsado por la Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (Aneda), nos avala tras verificar el cumplimiento de la legislación aplicable a la actividad de venta automática y aplicación de prácticas de higiene alimentaria.

“EN ESTE EJERCICIO, HEMOS FIRMADO UN CONVENIO CON EL CONSEJO CATALÁN DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD, POR EL QUE HAREMOS USO DE PRODUCTOS CERTIFICADOS DEL TERRITORIO QUE GARANTIZAN CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE, ADEMÁS DE DIFUNDIR LOS BENEFICIOS DE LA UTILIZACIÓN RACIONAL DE LOS DISTINTOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN (SUELO, AGUA, SEMILLAS, ABONOS, MAQUINARIA Y FITOSANITARIOS) EN TODAS LAS FASES.

BUSCANDO LA MÁXIMA SATISFACCIÓN

En Serunion, creemos que es esencial **conocer los gustos de nuestros comensales**, anticipándonos a sus deseos y satisfaciendo sus demandas, a la vez que garantizamos la calidad de los servicios que ofrecemos y la protección del medio en el que operamos, generando valor compartido con la sociedad.

REALIZAMOS UNA ESCUCHA ACTIVA

Nuestra cultura corporativa está plenamente orientada a lograr la máxima **satisfacción de clientes y comensales**, trabajando intensamente con todos los miembros de la cadena de valor para cumplir este propósito de forma sostenible.

328

clientes han valorado nuestros servicios como excelentes

Por esta razón, incorporamos herramientas que evalúan la satisfacción de los consumidores a través de un trabajo de escucha activa que materializa nuestro compromiso con la **mejora continua**.

- **Realizamos evaluaciones anuales a nuestras entidades contratantes (B2B)** a través de las denominadas *Actas de Valoración*, que puntúan diversos conceptos del servicio en una escala de 10.

  En este ejercicio ha disminuido el número de actas obtenidas, si bien hemos conseguido **aumentar la satisfacción** de nuestros clientes. En este sentido, el NPS general es de 42, además de reducirse el número de detractores con respecto al año anterior.

- **Llevamos a cabo evaluaciones por parte de nuestros comensales (B2C)**, cuya valoración media ha sido de 8,3, con 3.918 encuestas, destacando de forma más positiva la calidad de la relación, la respuesta a las eventualidades, la adaptación a la diversidad, el cumplimiento de compromisos, la atención a los usuarios, la adaptación a las necesidades y la ética y sostenibilidad, entre otros. Esto pone de relieve cómo nuestra apuesta por las personas está siendo una realidad y así lo valoran nuestros clientes.

MEDIANTE LAS INICIATIVAS QUE LLEVAMOS A CABO A TRAVÉS DE ALIMÉNTATE ConSentido, CONTRIBUIMOS A QUE LA APLICACIÓN DE HÁBITOS MÁS SOSTENIBLES TAMBIÉN SEA UNA REALIDAD ENTRE NUESTROS CLIENTES Y COMENSALES, CON EL FIN DE QUE TODOS PODAMOS APORTAR NUESTRA PEQUEÑA CONTRIBUCIÓN PARA CONSTRUIR UN FUTURO MEJOR.

GARANTIZAMOS LA CALIDAD DE NUESTROS SERVICIOS

Dentro de nuestro compromiso de mejora continua, la calidad del servicio que prestamos es un **elemento estratégico**, del que somos conscientes que es capaz de determinar por sí solo nuestro desempeño como empresa y posición en el mercado.

Por ello, nuestros 30 años de trayectoria se caracterizan por un cumplimiento estricto de los más altos **estándares de excelencia** en todas las actuaciones y procesos que realizamos, así como la aplicación de estrictos protocolos de seguridad alimentaria en beneficio de nuestros comensales.

MANTENER LA CALIDAD SOLO ES POSIBLE GRACIAS A UN EQUIPO DE PROFESIONALES COMPROMETIDO, FORMADO Y DISPUESTO A DAR LO MEJOR DE SÍ CADA DÍA.

Trabajamos en distintos **niveles** para cumplir con esta responsabilidad:

- En **nuestras cocinas**, hacemos seguimiento de las cuestiones que pueden afectar a la calidad de los productos que ofrecemos, como potabilidad, limpieza y desinfección, plagas, mantenimiento de instalaciones y equipos de cadena de frío, formación y buenas prácticas de manipulación, y control de proveedores, residuos, alérgenos y puntos críticos.
- Disponemos de un **Sistema de Autocontrol** individualizado para cada uno de nuestros centros, basado en la metodología del **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** que aplicamos en cada proceso para identificar las etapas o actividades críticas, estableciendo unos Puntos de Control Crítico (PCC) a los que realizamos un seguimiento y control para prevenir incidencias, detectar desviaciones y aplicar acciones correctivas en caso de ser necesario.
- De esta manera, prevenimos riesgos y garantizamos el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios del servicio, la seguridad alimentaria de nuestros menús y la calidad alimentaria y nutricional de los platos elaborados.
- Ponemos en marcha continuas **auditorías de verificación** de los distintos sistemas de autocontrol implantados en nuestros centros. Para su seguimiento, contamos con un Plan con objetivos exigentes de superación de dichas auditorías.

ESTE EJERCICIO HEMOS REALIZADO 3.941 AUDITORÍAS DE HIGIENE, ANALIZANDO MÁS DE 20.000 PRODUCTOS.

- Hemos digitalizado los registros del sistema de autocontrol con la **herramienta EASYQ**, que ya es utilizada por 481 centros.
- Nuestro Departamento de Calidad gestiona las comunicaciones recibidas a través del correo electrónico damosrespuesta@damosrespuesta.com, atendiendo cualquier queja o reclamación que pueda surgir en relación con nuestro servicio mediante los distintos canales habilitados, trasladándose al departamento oportuno y asegurándose que el cliente obtiene una respuesta lo antes posible. En este ejercicio, hemos gestionado 202 quejas y reclamaciones recibidas mediante este canal que, para su gestión, han sido derivadas a los departamentos correspondientes en cada caso, quienes dan respuesta.

CREANDO VALOR COMPARTIDO CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

CRECEMOS JUNTO A NUESTRAS COMUNIDADES

Una de las principales características de Serunion es nuestra amplia presencia en el territorio nacional, a través de nuestros 3.015 centros de restauración. Por ello, tenemos una **gran capacidad para generar un impacto positivo** en las distintas comunidades en las que operamos, promoviendo el empleo, la formación y el comercio de proximidad.

Para impulsar dicha contribución a la sociedad, continuamente desarrollamos **acciones que generen valor compartido**, buscando dar respuesta a las necesidades y desafíos de los entornos que nos rodean.

EN EL EJERCICIO 2022-2023, HEMOS DONADO 86,27 MILES DE € A DIVERSOS PROYECTOS SOCIALES DESARROLLADOS POR ASOCIACIONES Y FUNDACIONES, OPTIMIZANDO SU DESTINO CON LA IMPLANTACIÓN DE NUESTRO NUEVO PROTOCOLO DE DONACIONES, EN EL QUE MEJORAMOS LOS ANÁLISIS PREVIOS Y PROCESOS DE RENDICIÓN DE CUENTAS.

CONTRIBUIMOS A UNA SOCIEDAD MÁS JUSTA Y ConSentido

Desde la implantación de nuestro marco colaborativo #AliméntateConSentido en 2021, hemos incrementado nuestra participación en diversos proyectos solidarios, deportivos y culturales, contribuyendo a la construcción de una sociedad más justa y equilibrada, **ayudando a las personas y comunidades** en las que operamos.

Mediante el desarrollo de estas iniciativas, buscamos potenciar el mérito, el esfuerzo, la creatividad y la superación personal, poniendo a las **personas en el centro de nuestras acciones**.

INICIATIVAS SOCIALES EN LAS QUE HEMOS PARTICIPADO

- **La Gran Recogida 2022, de la Federación Banco de Alimentos:** seguimos ofreciendo a nuestros colaboradores la posibilidad de realizar pequeñas aportaciones económicas para la adquisición y entrega de alimentos a personas vulnerables.

- **Donación de alimentos a la Fundación Altius:** entregamos excedentes de nuestros centros a esta entidad, que ayuda a familias en riesgo de exclusión social.

- **Gran Nit Solidaria:** nuestra división Singularis formó parte de la organización de este evento benéfico en el Teatro del Liceo de Barcelona. Con más de 420 comensales de 40 empresas, que degustaron creaciones de chefs como Albert Adrià, Nandu Jubany, Carles Abellán y Carles Gaig, en esta noche se consiguieron recaudar 140.000 euros, que se han destinado a la ONG World Central Kitchen y a la Fundación Gavina.

- **Conciertos del proyecto 'Músicos por la Salud':** desde 2017 participamos en esta iniciativa, desarrollada por la Fundación Social Music, que busca mejorar la calidad asistencial de los enfermos a través de la interpretación de música en directo en centros hospitalarios y sanitarios. En este contexto, en el ejercicio 2022-202 celebramos 13 conciertos.

- **Hambre Zero:** en el marco de esta colaboración, hemos donado 9.515 kg de alimentos e ingredientes perecederos no cocinados desde plataformas centrales.

9.515 kg
de **alimentos donados** a través de Hambre Zero

140.000 €
recaudados en la celebración de la Gran Nit Solidaria.

PROMOVEMOS LA INCLUSIÓN DE TODAS LAS PERSONAS

Una de las labores más importantes que realizamos con el objetivo de generar valor compartido es la que lleva a cabo nuestra división Serunion Inclusive, a través de la que apostamos por reforzar el compromiso que asumimos con las personas que se encuentran en **riesgo de exclusión social**.

“DESDE 2016, PARTICIPAMOS EN EL PROGRAMA INCORPORA DE LA FUNDACIÓN “LA CAIXA”, QUE PROMUEVE LA INSERCIÓN LABORAL DE LAS PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL, CON DISCAPACIDAD O CON DIFICULTADES DE INSERCIÓN LABORAL.

En este sentido, aprovechamos las capacidades que nos brinda nuestra estructura para incidir positivamente en numerosos ámbitos, combatiendo situaciones que puedan generar desigualdad y ampliando oportunidades para las personas, cualesquiera que sean sus capacidades.

En este ejercicio, hemos patrocinado numerosos **eventos y jornadas con diferentes entidades sociales**, entre las que se encuentran las marchas a favor de personas con parálisis cerebral organizadas por ASPACE en Huesca, Sevilla y Baleares, así como FEPCCAT en Barcelona, o la carrera de Atades en Zaragoza.

También continuamos adheridos al **Programa Incorpora de La Caixa**, y colaboramos con el **Plan de Empleo de Cruz Roja**, con el fin de favorecer la contratación e inserción de personas en riesgo de exclusión social. Asimismo, trabajamos estrechamente con numerosas fundaciones de ámbito nacional, regional y local para la incorporación de personas desfavorecidas o pertenecientes a grupos potencialmente vulnerables.

ENTIDADES Y SERVICIOS PÚBLICOS DE EMPLEO CON LOS QUE TENEMOS PROYECTOS FRENTE A LA EXCLUSIÓN LABORAL

Ingeus

Fundación Prevent

Fundación Aura

'arep per la salut mental

Fundación Pinardi

Fundación Intermedia

GrameImpuls

Formació i Treball

Ymca

Fundación Ared

Escuela de Restauración El Repartidor

Fundación Juan XXIII

Fundación San Juan del Castillo

Asindown

Basque Food Cluster

Servicios Públicos de Empleo de Asturias, Cataluña, Cornellá de Llobregat, Barcelona, Santa Coloma de Gramanet, La Garriga, Guadalajara, Cuenca y Castilleja de la Cuesta (Sevilla)

Centros especiales de empleo de la Fundació Joia-Apunts, Fundación Lince Asprona, Fundación Cedes, Fundació Tallers, La Fageda, La Hogareña y Asproseat

CELEBRAMOS EVENTOS CON NUESTROS CLIENTES

Nos preocupamos por conocer las necesidades de nuestros clientes, con el fin de anticiparnos a sus deseos y preferencias. Por ello, en todas las divisiones de Serunion hemos celebrado numerosos encuentros con los que tratamos de cultivar **relaciones sólidas y duraderas**, con el objetivo último de profundizar en la sostenibilidad de la cadena de valor.

Con Serunion TALKS! buscamos una forma más cercana de estar en contacto con nuestros clientes, compartiendo y debatiendo sobre información de interés para ambas partes en estas distendidas jornadas de conversación.

Yolanda Martín
Directora Comercial Educa

ENCUENTROS Y ACTOS CELEBRADOS CON NUESTROS CLIENTES EN 2022-2023

SERUNION TALKS!

Como novedad este ejercicio, hemos organizado estos encuentros con clientes, que giran en torno a temas de interés para ellos. Entre dichos temas, han destacado la **sostenibilidad en el ámbito hospitalario** en los encuentros celebrados en Madrid y Sevilla, la **presentación del nuevo libro de recetas *Facile à manger en casa*** y la introducción de estas elaboraciones en centros sanitarios y sociosanitarios en un encuentro en Bilbao, la alianza entre Espacios Maestros y Serunion para **transformar los comedores escolares en espacios de *coliving*** en otro encuentro que tuvo lugar en Madrid o la **iniciativa *Un año educando en positivo***, con Álvaro Bilbao, también compartida en un encuentro en Madrid.

ENCUENTROS Y ACTOS CELEBRADOS CON NUESTROS CLIENTES EN 2022-2023

Desde la división Serunion Salud hemos participado en la **23ª edición del Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria**, organizado por la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH), que este año ha incluido la celebración de un taller sobre diseño de menús saludables y sostenibles y para el que elaboramos un vídeo con nuestras propuestas para una restauración más sostenible.

Nuestra división Serunion Vitae ha estado presente en el **III Congreso Intersectorial de Envejecimiento y Dependencia**, celebrado en Málaga y que sirve como encuentro para poner en común ideas en estas materias para profesionales de distintos sectores.

Hemos participado en la jornada ***'Personas mayores, sus derechos, nuestro compromiso'***, organizada por Lares Mayores en el Centro de Recursos Educativos de la ONCE (Sevilla), donde hemos podido conocer novedades y compartir la actualidad del mundo de las residencias junto a directivos de este cliente.

Con ACRA (Asociación Catalana de Recursos Asistenciales), organización que agrupa el 70% de los recursos asistenciales para personas mayores en esta región, hemos celebrado un ***webinar* sobre gestión sostenible de residencias**.

Desde nuestra división de empresas, hemos celebrado la **Semana MAPFRE con Serunion**, *Uniendo Sabores y Conciencias*, en dos de las sedes que este cliente tiene en Madrid, recordando a los comensales que nuestras elecciones diarias son importantes no solo para nosotros, sino también para el planeta. Además, promovimos desayunos más saludables y planteamos un *Quiz de Sostenibilidad* en el que los participantes podían ganar una cesta de fruta ecológica.

En las nuevas cocinas de nuestro cliente ASEPEYO, hemos llevado a cabo una **jornada de puertas abiertas** con la finalidad de hacer más transparente el servicio y generar confianza entre nuestros *partners*, con un menú especial que hizo las delicias de los asistentes.

Con Serunion Educa, hemos participado en el **XVI Congreso de Escuelas Católicas**, celebrado en Granada, así como en el **V Congreso de Escuelas Católicas de Madrid**. En ambos, hemos explorado nuevos proyectos para fortalecer la educación y la gastronomía en el comedor escolar de la mano de nuestros colaboradores, contando la labor que realizamos en Serunion para concienciar desde pequeños en el cuidado del planeta.

NOS SUMAMOS A LAS ACCIONES REALIZADAS POR NUESTROS CLIENTES PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SANA Y CONSCIENTE ENTRE LOS COMENSALES.

Hemos colaborado activamente en la elaboración de la **Guía para la prevención de desperdicio alimentario para comedores escolares y centros hospitalarios**, a cargo de la Consejería de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat de Cataluña.

Hemos participado en las **jornadas sobre prevención y detección del suicidio en la adolescencia**, organizadas por la Federación de Centros de Enseñanza de Valencia (FECEVAL), donde nos comprometimos a hacer lo posible para aprender y ayudar a divulgar estrategias para hacer frente a estas situaciones con el fin de conseguir mejorar los entornos para la salud emocional.

PARTICIPAMOS EN EVENTOS PÚBLICOS

De la mano de nuestros grupos de interés, hemos expuesto en distintos foros las soluciones que proponemos para adaptar el sector de la restauración colectiva a las nuevas demandas y necesidades, mejorando el servicio a nuestros clientes y comensales en beneficio del planeta y la sociedad.

1 **Nuestro presidente y director general:**

- Ha sido nombrado presidente del salón **Alimentaria Barcelona**, la feria de referencia en España para la alimentación, bebidas, restauración y *food service*.

- Asimismo, hemos sido la primera compañía del sector en respaldar activamente el nuevo espacio ferial **'Restauración en colectividades: *meeting point*'**, dedicado especialmente a las empresas de restauración colectiva en el marco de este evento, que se celebrará en 2024.

Alimentaria

2 **Nuestra directora de Fidelización y RSC:**

- Ha estado presente en diversas jornadas y mesas redondas para dar a conocer la **Guía para la prevención de desperdicio alimentario para comedores escolares y centros hospitalarios**, compartiendo nuestra experiencia y conocimientos en la puesta en marcha de medidas de sostenibilidad en la restauración colectiva.

- También ha participado en la mesa redonda *La preocupación por el entorno: ESG y los retos de la nueva Ley del Desperdicio Alimentario*, organizada en el *The VIP Room* by Deloitte dentro de la séptima edición del evento **HIP-Horeca Professional Expo**.

- Además, ha sido ponente en la mesa redonda "Sostenibilidad 360º: desde el despilfarro a la descarbonización", en el marco de la jornada ***Mercabarna con las colectividades***. *Sostenibilidad y modelo de gestión de compras en el ámbito hospitalario*, organizada por el Clúster Alimentario Mercabarna-Barcelona y con la colaboración de la revista Restauración Colectiva.

3 **Nuestro director comercial:**

- Ha acudido como invitado a un encuentro organizado por **Foodservice Institute**, en el que se debatió sobre la importancia del *pricing* en toda la cadena de suministro.

REALIZAMOS COLABORACIONES PARA MEJORAR NUESTROS SERVICIOS

Durante el ejercicio 2022-2023, también hemos **reforzado nuestra colaboración con entidades externas** del sector de la alimentación y la nutrición que añaden valor a nuestro modelo de negocio.

Fundación Española de la Nutrición (FEN): somos la única empresa del sector que pertenece a su patronato, desde 2018. Pertenecer a la FEN nos permite acceder a información técnica y científica relevante y actual en la materia.

Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS): estamos adheridos a esta entidad, que promueve la implicación de empresas conscientes para compartir conocimientos sobre sostenibilidad y economía circular en el sector de la restauración.

Unión Catalana de Hospitales: somos socios colaboradores de esta asociación de entidades sanitarias y sociales de ámbito regional catalán, con foco en la transformación del sistema para mejorar la salud y la calidad de vida de las personas.

Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE): con la pertenencia a esta organización, estamos permanentemente actualizados sobre productos sin gluten y formación específica para la elaboración de menús aptos para personas celíacas, que promovemos especialmente en nuestra división de Educación.

Fundación Deporte Joven: hemos colaborado con esta entidad y con la Embajada de Italia en Madrid para promover la nutrición en el deporte en el marco de la Semana de la Cocina Italiana en la Residencia Joaquín Blume.

NUESTRO TRABAJO ES RECONOCIDO

El ejercicio 2022-2023 nos ha traído diversos reconocimientos y galardones, que ponen de relieve nuestra labor en Serunion en beneficio de la salud, las personas y el planeta:

- Hemos obtenido el **premio ANTA a la cocina central más sostenible**.

- La empresa de economía social Apunts y la Universidad CEU-Abat Oliba nos han distinguido como **"Empresa con valores sociales"** por nuestro trabajo de colaboración con entidades sociales y solidarias del tercer sector en la integración de personas con discapacidad. El premio, recogido por la directora de Desarrollo de Recursos Humanos de Serunion, ha servido como clausura de la jornada *"Implementar la RSE: el win-win entre empresas y Tercer Sector"*.

- La organización **Cruz Roja** ha reconocido nuestra labor como empresa colaboradora en la provincia de Alicante en el proyecto que lleva a cabo de inserción de personas vulnerables, a las que forma y capacita para acceder al mercado laboral y a un empleo con garantías y posibilidades de desarrollo.

Un premio a nuestro esfuerzo diario por promover una alimentación saludable

En mayo de 2023, nuestra división Serunion Educa ha sido **reconocida con el XVI Premio Estrategia Naos 2022 a la Iniciativa Empresarial**, concedido por el Ministerio de Consumo del Gobierno de España.

Este reconocimiento destaca nuestro trabajo por **promover hábitos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito escolar** con el "Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible". Este consiste en una intervención con múltiples actividades mantenidas en el tiempo entre el alumnado, sus familias y la comunidad educativa, con el fin de promover la alimentación saludable y sostenible en los centros escolares, favorecer la prevención de la obesidad y otras Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) relacionadas con una dieta poco saludable, así como favorecer la salud planetaria.

Este proyecto educativo nace de nuestra visión y capacidad para fomentar patrones dietéticos saludables para contribuir a una buena salud a través de la alimentación desde etapas tempranas, así como sostenibles para atender a la emergencia climática actual. Asimismo, supone un impulso a la materialización de las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que guardan relación con la nutrición y en los que queremos contribuir positivamente.

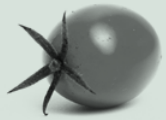
Se trata de un premio de gran relevancia, que nos impulsa a continuar ideando en todas nuestras divisiones proyectos innovadores y originales que consigan generar un impacto positivo en la sociedad y en el planeta.

CONMEMORAMOS FECHAS ESPECIALES PARA GENERAR UN IMPACTO POSITIVO

En nuestra apuesta por el cuidado del planeta y la sociedad, nos unimos a la celebración de días mundiales, internacionales y nacionales relacionados con el sector para concienciar sobre temas capitales para la sostenibilidad, informando a través de las redes sociales corporativas de las acciones que desarrollamos.

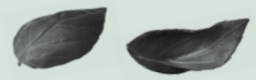
Día Mundial de la Prevención de Incendios Forestales

Compartimos la importancia de evitar incendios en los montes con nuestro *partner* Retree.



Día de la Lucha contra el Desperdicio Alimentario

Damos a conocer las acciones diarias y constantes que llevamos a cabo para eliminar casi por completo el desperdicio alimentario en nuestra actividad.



Día Mundial de la Salud Mental

Con el partner *GoodHabitz online training*, recordamos a nuestros profesionales que este es un derecho humano universal, por lo que les ayudamos a cuidarla y reforzarla.

Día Nacional del Desayuno

Compartimos el decálogo de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) para difundir la importancia que la primera comida del día tiene para nuestra salud.

Día Internacional para la Tolerancia

Concienciamos sobre la importante labor que pueden llevar a cabo nuestros equipos para actuar contra la intolerancia, a través de la plataforma HolaFormacion.

Día Mundial de la Diabetes

Nutricionistas impartieron charlas y actividades formativas en materia de educación nutricional para concienciar en los colegios sobre una enfermedad cada vez más presente en los comedores escolares.

Día Mundial de la Calidad

Celebramos nuestro compromiso con la excelencia en cada detalle, desde la homologación de proveedores hasta la preparación de los distintos platos de nuestra oferta gastronómica.

Día Internacional del Chef

Hablamos con el periódico inglés *The Guardian* sobre restauración colectiva, dieta mediterránea y sostenibilidad de la mano de nuestro cocinero Santiago Romero, del colegio San Ignacio de Loyola de Madrid.

Día Internacional del Voluntariado

Donamos cafés e infusiones en el desayuno solidario celebrado por nuestro cliente 3M en sus dos comedores de Madrid. Los fondos recaudados han sido destinados íntegramente a proyectos de investigación de enfermedades raras infantiles del CIMA de la Universidad de Navarra.

Día Mundial de la Disfagia

Lanzamos el libro *Facile à Manger* en casa en formato e-book, dirigido a familiares y cuidadores de personas con problemas de masticación o deglución, elaborado por nuestros equipos de los departamentos de Sanidad-Social y de Dietética y Nutrición, así como la colaboración activa del centro CRE Alzhéimer.

Día Internacional de la Educación

Homenajeamos a nuestro equipo de más de 7.000 monitores, que pone diariamente su empeño en convertir el comedor y el patio en espacios educativos basados en la salud, la sostenibilidad y la convivencia para los más pequeños.

Día Mundial contra el Cáncer

Hemos puesto en valor el acuerdo suscrito con Irene Flores Hermosa, experta en alta gastronomía, para desarrollar formaciones y workshops para la correcta alimentación de pacientes oncológicos durante los próximos años, de la mano de nuestra técnica *facile à manger*.

Día Internacional de las Personas con Discapacidad

Desde Serunion Inclusive, bajo el lema 'Entre todos cocinamos un mundo más accesible y sostenible', conmemoramos este día con 63 de nuestros clientes, ofreciendo un punto de libro con dos recetas de postres elaborados con la técnica *facile à manger*, lo que generó más de 5.600 impresiones.

Día Internacional de la Enfermedad Celíaca

Preparamos una actividad infantil basada en el juego "Quién es quién", en la que cada menor debía marcar en su tabla el menú que había seleccionado para su compañero celíaco y, a través de pistas, adivinar el menú creado por el contrario. Además, en el comedor escolar se sirvió un menú sin gluten.

Día Internacional del Libro

Regalamos *Noa & Max y la caracola mágica* a los pacientes de la planta de pediatría oncológica del Hospital General de Albacete; en Mossegada, entregamos ejemplares del libro *Facile à manger*; y colaboramos con la Fundación Enriqueta Villavecchia en su campaña #Pétalo.

Día Internacional de las Mujeres

Celebramos esta fecha presentando nuestro III Plan de Igualdad, suscrito con los representantes de nuestros trabajadores.

Día Mundial de la Salud

A través de nuestras distintas divisiones, creamos iniciativas que nos ayudan a avanzar en salud y sostenibilidad, siempre de la mano de nuestros clientes.

Día Mundial de la Nutrición

Rendimos homenaje a nuestro equipo de nutricionistas y su importante papel para garantizar comidas equilibradas, saludables y deliciosas.

Día de la Gastronomía Sostenible

Damos a conocer nuestra herramienta Carbonescore, que ayuda a comer de forma sostenible, teniendo en cuenta el impacto de una determinada elaboración en la salud y en el medio ambiente.

"HEMOS PUBLICADO EL E-BOOK *FACILE À MANGER* EN CASA, PARA FACILITAR RECETAS DESTINADAS A PERSONAS CON PROBLEMAS DE MASTICACIÓN O DEGLUCIÓN.

serunion

03

PROMOVEMOS ELECCIONES SALUDABLES

“

Serunion, una gran empresa.

Promovemos elecciones saludables

En Serunion siempre hemos dado prioridad a las personas. Por ello, desde hace más de 30 años diseñamos propuestas para promover que nuestros clientes y comensales tomen conciencia de que lo que comemos influye en nuestro bienestar y tiene un enorme impacto en la calidad de vida.

CONTAR CON LOS MEJORES PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN, ENFOCÁNDONOS EN LAS PERSONAS Y SU SALUD, ES EL MEJOR INGREDIENTE PARA CUMPLIR NUESTRO PROPÓSITO DE FOMENTAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

CUIDANDO DE LA SALUD DESDE LA BUENA ALIMENTACIÓN

Todas nuestras divisiones desarrollan **soluciones sanas y equilibradas**, adecuándolas a las necesidades de los comensales en las distintas situaciones, dependiendo del momento de su vida, si se encuentran en el lugar de trabajo o si pasan por un centro hospitalario.

Por ello, trabajamos constantemente para ayudar a las personas a desarrollar **buenos hábitos alimenticios**, además de proporcionarles las herramientas necesarias para llevar a cabo elecciones saludables en todos los aspectos posibles.

NUESTROS PROFESIONALES SON LA MEJOR GARANTÍA

Creamos menús equilibrados, variados y completos con la ayuda de un gran equipo de nutricionistas y cocineros, personas expertas en satisfacer las **necesidades nutricionales específicas** de cada colectivo al que prestamos servicio. Por ello, adaptamos nuestras propuestas gastronómicas para atender a todas las edades, condiciones de salud y preferencias individuales.

FOMENTANDO UNA BUENA SALUD DESDE LA ALIMENTACIÓN

173

Nutricionistas y dietistas diseñan menús que cumplen con las características nutricionales y dietéticas más exigentes

Chefs

Al frente de las cocinas de Serunion, elaborando recetas sabrosas y saludables para nuestros comensales

Además de nuestro equipo, contamos con el talento de **personas externas** a la organización, que nos traen el mejor *know how* y las últimas tendencias en el sector de la alimentación para enriquecer nuestra oferta gastronómica.

Colaboramos con **chefs reconocidos**, con los que llevamos a cabo acciones concretas en ocasiones especiales o que nos asesoran en diversas líneas de negocio.

Contamos con el apoyo de la **experta e investigadora gastronómica Irene Flores Hermosa**, con quien hemos creado el programa **Alimentación baja en sal**, que consiste en una formación exclusiva y transversal al Grupo Serunion sobre técnicas para mejorar el entorno alimentario y reducir la adición de sal en nuestros menús, cuidando de la salud desde la infancia.

Chef	Reconocimientos	Línea de colaboración
Rafa Zafra	• 5 Soles Repsol	Grupo Serunion
Ricardo Temiño	• Bib Gourmand Michelin • Sol Guía Repsol	División Salud
Mario Sandoval	• 2 Estrellas Michelin	División B&I
Xavier Pellicer, Carles Gaig, Carlos Abellán y Hermanos Iglesias	• Chefs cocina de autor	Singularis
Sergio Fernández	• Chef de Canal Cocina	División Educa
Juan Guillamón	• Estrella Michelin • Sol Repsol	División Salud

APOSTAMOS POR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS NUESTRAS DIVISIONES

Ponemos a disposición de nuestros clientes y comensales la información necesaria para que puedan realizar **elecciones saludables**.

En este sentido, hace años emprendimos un proceso de reelaboración de nuestra oferta gastronómica hacia un **modelo *plant-based***, con el fin de hacerla más beneficiosa para el planeta y para la sociedad. En línea con este enfoque, continuamos ideando recetas con gran presencia de proteína vegetal, saludables y sabrosas.

NO EMPLEAMOS ACEITE DE PALMA EN NINGUNA DE NUESTRAS ELABORACIONES.

Estas elaboraciones se caracterizan, además, por el empleo de **técnicas de cocción saludables** y, además, aderezamos con aceite oliva virgen extra, cocinamos con aceite de girasol alto oleico y utilizamos sal marina yodada, así como otros potenciadores de sabor distintos de la sal.

Nuestras propuestas *plant-based* contribuyen a reducir la huella de carbono, promoviendo un mejor uso de los recursos. Asimismo, suponen un estímulo para adoptar un **estilo de vida más saludable**.

Por último, prestamos atención individualizada a las necesidades de las personas con celiaquía, con la base de una colaboración de larga duración con la **Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE)**, con la que trabajamos intensamente para establecer procedimientos de elaboración, manipulación y conservación seguros para ofrecer cada día en nuestros centros menús sin gluten.

NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA *PLANT-BASED* ALCANZA YA LA CIFRA DE 8.867 RECETAS BASADAS EN PROTEÍNAS VEGETALES.

LIDERAMOS LA REVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANTES DE EMPRESA EN SERUNION B&I

Desde Serunion, impulsamos una nueva forma de concebir servicios de calidad en restaurantes a cargo de nuestra **división de empresas**, en la que necesidades como la agilidad en el servicio o la innovación deben combinarse con retos como la calidad en la propuesta culinaria o la comodidad y funcionalidad de las instalaciones.

Bajo el concepto de ***Gastrowellness***, desarrollamos una fórmula de alimentación innovadora basada en una oferta gastronómica saludable, sabrosa y sostenible, colaborando con compañías que comparten nuestros valores, queriendo situar la salud y el bienestar en el centro de la responsabilidad corporativa.

Con ello, promovemos que se ejerzan elecciones desde la **plena consciencia**, poniendo a disposición de los comensales información para satisfacer las necesidades de un público experto y exigente, que busca una alimentación saludable, a la vez que opta por opciones con un menor impacto ambiental.

En este sentido, incorporamos la **huella de carbono** de cada plato en sus fichas técnicas. La herramienta Carbonescore nos permite realizar este cálculo, teniendo en cuenta las emisiones de CO_2 derivadas del proceso de preparación de todos los platos que componen la oferta de Serunion. De esta manera, ayudamos a nuestros comensales a elegir de forma consciente considerando también la protección del medio ambiente.

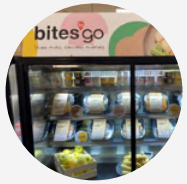
Por otro lado, hemos desarrollado el decálogo *Gastrowellness*, una iniciativa pionera que ofrecemos en Serunion B&I como respuesta a la creciente demanda de experiencias gastronómicas que prioricen la salud y el bienestar de los empleados, en consonancia con la certificación WELL Building Standard para oficinas.

827 DE NUESTROS CENTROS OFRECEN INFORMACIÓN NUTRICIONAL O CONSEJOS SOBRE CÓMO ALIMENTARSE DE FORMA MÁS SANA Y SOSTENIBLE.

A través de Carbonescore ayudamos a nuestros clientes y comensales a **elegir aquellos platos con menor huella de carbono asociada**, con lo que pueden contribuir, también de este modo, a minimizar su impacto ambiental mediante la alimentación, y concienciarse sobre cómo puede afectar al cambio climático.

Dpto. de nutrición

Conceptos innovadores de Serunion B&I que incorporan el fomento de la alimentación saludable en toda su oferta



Bites to go

El servicio de comida *take-away* pensado para los empleados de nuestros clientes, puesto en marcha como respuesta a las nuevas dinámicas de trabajo en remoto.

Bites Good Vibes

Workcafé ideal para espacios sin cocina que ofrece una propuesta casual y saludable, con elevada digitalización y una ambientación modular acogedora.

5Senses

Restaurante rápido, saludable y sostenible basado en modelos de plato Harvard y dirigido a plantillas multiculturales, mezclando recetas locales tradicionales, pero con un enfoque más saludable, con opciones internacionales, cosmopolitas y *trendy*.

The Green House

Que combina salud, sostenibilidad y bienestar a través de una oferta saludable con ingredientes ecológicos y de kilómetro 0, con espacios *eco-friendly*.

Meetropolitan

Que desde 2017 ofrece una variada oferta organizada en *corners* temáticos.

Mercado Gastronómico

Que da la vuelta al tradicional restaurante de empresa poniendo en marcha un espacio *free flow*, que incorpora puestos con distintas ofertas gastronómicas.

Nuestras **propuestas gastronómicas innovadoras y saludables** no serían ágiles sin el acompañamiento de soluciones digitales de última generación, como la aplicación TimeChef o la gestión de colas con People Counter, que contribuyen a crear un entorno que facilita al comensal la información e interacción a través de nuestras plataformas digitales.

Además, hemos incorporado sistemas de pago no asistidos para agilizar colas, como Tray recognition de Proppos, y hemos instalado nuevos servicios de *lockers* refrigerados para la recogida de cenas y comidas en franjas horarias no asistidas.

ESTOS MODELOS DE RESTAURANTE CADA VEZ SUMAN MÁS CLIENTES INNOVADORES CON UN PERFIL DE EMPLEADO JOVEN, INTERNACIONAL, COSMOPOLITA Y *SMART*, QUE DEMANDA UNA ALIMENTACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE, CON PRODUCTOS NATURALES Y ELABORADOS CON EL MENOR IMPACTO POSIBLE.

#ConSentido, TAMBIÉN EN VENDING

En este ejercicio, hemos reforzado el compromiso por una alimentación basada en elecciones saludables y con un menor impacto ambiental también desde Serunion Vending.

Por ello, hemos adaptado el programa Aliméntate #ConSentido a las características especiales de este servicio, lanzando un **plan de dinamización** con resultados muy positivos. Las acciones, de carácter trimestral, se han acompañado de una comunicación directa con las personas usuarias de las máquinas expendedoras para informar sobre los objetivos de este plan.

Asimismo, hemos **identificado los productos saludables** con etiquetas verdes y un "call to action" para facilitar su elección, además de diseñar una cartelería específica para cada acción y aplicar un descuento del 15% a los productos saludables promocionados.

Acciones trimestrales de dinamización #ConSentido en Serunion Vending

Octubre 2022: *This is white energy*, con el fin de animar al consumo de lácteos.

Enero 2023: *¿Hacemos un tentempié?*, promoviendo elecciones de snacks saludables entre horas.

Marzo 2023: *Vitamin shots power*, para incentivar al consumo de frutas y zumos de fruta para tener la energía y vitaminas necesarias.

Julio 2023: *Fresh summer water*, destacando la importancia de la hidratación a través de agua con sabores y no de bebidas carbonatadas.

Nuestras máquinas expendedoras cuentan con **código QR** para que las personas usuarias puedan informarse de los ingredientes, valor nutricional y alérgenos de los productos ofrecidos. En nuestro catálogo incluimos también productos ecológicos, de comercio justo, veganos, sin gluten y sin lactosa, así como bebidas sin azúcar añadido.

Hemos desarrollado una serie de criterios nutricionales para aquellos alimentos que puedan tomarse como tentempié de media mañana o de tarde, con el fin de poder etiquetarlos como productos **100% saludables** cuando, entre otros, no contengan aceite de palma, azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales o no superen determinadas calorías o cantidad de sal, o como **Bienestar** cuando, a pesar de no cumplir todos los requisitos para considerarse 100% saludables, aportan otros beneficios para la salud y completan una dieta sana y equilibrada.

En esta división, continuamos implementando, además, el nuevo concepto de **ColmaD.O.**, un modelo combinado entre la rapidez de una máquina expendedora y la calidez de un servicio de restauración tradicional, con el que logramos una evolución del servicio de venta no asistida, pero con los máximos estándares de calidad, frescura, gastronomía de tendencia y con la tecnología al servicio del cliente.

“CON ESTAS INICIATIVAS, NUESTRA DIVISIÓN DE VENDING DESTACA EN EL SECTOR EN LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE, PROPORCIONANDO OPCIONES SALUDABLES EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

FOMENTAMOS BUENOS HÁBITOS DESDE LA INFANCIA CON SERUNION EDUCA

Una buena alimentación en la etapa escolar es esencial para un buen desarrollo posterior. La etapa escolar, por tanto, es clave para que las personas adquieran **hábitos alimentarios saludables**, por lo que nuestro papel en esa fase tiene una gran importancia en la salud posterior del menor.

En Serunion, no solo ofrecemos **menús de calidad, variados y sanos** para niños y niñas en edad escolar, sino que trabajamos para fomentar en ellos, desde pequeños, el gusto por una comida saludable y equilibrada, elaborada con criterios de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente.

En esta labor son fundamentales nuestros más de **7.000 profesionales del monitoreo**, que diariamente acompañan a los menores en sus momentos de alimentación. Se trata de profesionales con formación en las habilidades necesarias para poder hacer frente, de manera efectiva y segura, a las posibles situaciones de emergencia que puedan encontrarse en el día a día del comedor escolar.

Cómo fomentamos la alimentación saludable entre los más pequeños

- **Priorizamos las frutas y verduras** de temporada a diario.
- Incluimos **productos ecológicos** de mutuo acuerdo con nuestros clientes.
- Apostamos por **reducir el consumo de carne roja**.
- **Limitamos el consumo de comida procesada**, dando preferencia a las elaboraciones propias sin azúcares añadidos.
- Apostamos por el uso de **probióticos, prebióticos e ingredientes funcionales**.
- Suministramos agua de calidad para una correcta hidratación a través de las **462 fuentes de agua** que hemos instalado en nuestros colegios.
- Ofrecemos **leche sin lactosa, bebidas vegetales y alimentos sin gluten** para quienes lo precisan.

El Plan EducaMÁS de Cuidado y Protección a la Infancia

El **bienestar, cuidado y protección de la infancia** es la prioridad de Serunion Educa. Nuestro equipo de monitores y educadores es el referente de conducta tanto en el comedor como en los espacios de ocio y tiempo libre que gestionamos desde esta división.

Por ello, en colaboración con la Fundación Vicki Bernadet, dedicada a la protección de la infancia, hemos diseñado un nuevo protocolo integral que tiene como objetivo **crear espacios seguros, éticos, diversos, respetuosos e integradores** que favorezcan el crecimiento de los menores en el entorno del comedor. Nuestro objetivo es conseguir un equipo de monitoreo y educación más preparado para atender las necesidades de los niños y niñas, lo que redunda en espacios más seguros para los menores en el entorno del comedor.

Tras el gran éxito de los proyectos “Real Fish” y “El encanto de la tradición” en los últimos cursos escolares, hemos puesto en marcha el proyecto educativo **“¡Vamos al Mercado!”**, una innovadora iniciativa gastronómica que transformará en aventuras culturales los comedores escolares que gestionamos.

Bajo el lema “Aprende, saborea y cuida”, el chef Sergio Fernández ha diseñado un programa que representará **visitas mensuales a paradas de mercados locales**, donde los estudiantes podrán disfrutar de las recetas creadas para el proyecto, así como aprender «merca-consejos» para aplicar en su día a día. De esta manera, los menores explorarán el mundo de los alimentos, desarrollarán su paladar y adquirirán conocimientos sobre nutrición y sostenibilidad, contribuyendo desde Serunion a una formación integral clave para su desarrollo académico y personal.

EN SERUNION EDUCA, ESTE AÑO HEMOS RECIBIDO EL PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA INICIATIVA EMPRESARIAL, CONCEDIDO POR EL MINISTERIO DE CONSUMO DEL GOBIERNO DE ESPAÑA, POR NUESTRA DEFENSA DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL COMEDOR ESCOLAR.

PLANETA OK!

Por otro lado, continuamos promoviendo buenos hábitos en la infancia con el **proyecto educativo Planeta OK!**, con el que realizamos iniciativas y actividades de sensibilización enmarcadas en tres ejes:

CON ESTOS TRES PILARES, NOS ADAPTAMOS A LAS NECESIDADES DE CADA COLEGIO, OPTANDO BIEN POR CENTRARNOS EN UN MÓDULO DURANTE TODO EL AÑO, O BIEN TRABAJAR EN TODOS, PERO EN DISTINTOS MOMENTOS DEL CURSO ACADÉMICO.

SOCIAL

Seguimos fomentando la innovación educativa a través de "Educar en positivo". Continúa dando muchos frutos el proyecto liderado por el neuropsicólogo Álvaro Bilbao, que se centra en crear una metodología a medida de nuestro equipo de monitoraje, centrada en sacar lo mejor tanto de menores como de educadores. Su objetivo es conseguir el bienestar integral del alumnado en el comedor y patio escolar, además de formar y dotar con herramientas a los educadores para enseñar mejor y resolver conflictos de manera positiva en cualquier situación.

Esta metodología, fruto de una colaboración exclusiva con este conocido neuropsicólogo, ha sido protagonista también en los eventos **Serunion TALKS!**.

Además, nuestro equipo cuenta con **materiales diseñados a medida** en una oferta privada digital, que se compone de la *Guía práctica Educar en positivo* para monitores de comedor y patio escolar, vídeos tutoriales formativos, una *masterclass* de 3 horas y asistencia técnica pedagógica.

SALUDABLE

Mejoramos la aceptación de ingredientes nutritivos con el Club Nutrifriends por el Planeta, con el que queremos que los niños y niñas de los 594 colegios que lo tienen implantado sean capaces de desarrollar y aplicar los valores de una dieta sana y equilibrada dentro y fuera del ámbito escolar, a través de personajes que les ayudan a entender los diferentes conceptos de manera divertida.

SOSTENIBLE

Enseñamos a priorizar el medio ambiente con *Los viajes sostenibles de René*, un personaje que, a través de sus aventuras, ayudará a los menores a tomar decisiones positivas para el planeta, destacando la importancia de reciclar, reutilizar y reducir los residuos o plantar árboles, así como motivándolos a llevar una alimentación sana y saludable.

Asimismo, en los comedores que gestionamos hemos implantado otras iniciativas que persiguen el mismo propósito de fomentar la alimentación consciente y saludable entre los que tienen menor edad. En 2023, podemos destacar el acuerdo con **Heura**, una marca líder en productos *plant-based*, para proporcionar a los escolares de 10 de los centros educativos que gestionamos más opciones de comida deliciosa y nutritiva, a la vez que sostenible, elaboradas con proteína de soja texturizada.

TODAS ESTAS PROPUESTAS, ADEMÁS DE NUESTRO EMPEÑO POR SEGUIR UNA LÍNEA PEDAGÓGICA COMÚN Y PRESTAR UN SERVICIO EXCELENTE Y DE CALIDAD, HAN LLEVADO A SERUNION EDUCA A SER LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN ELEGIDA POR MÁS DE 2.000 CENTROS EDUCATIVOS DE TODA ESPAÑA, ALIMENTANDO A MÁS DE 250.000 NIÑOS Y NIÑAS.

IMPULSAMOS LA CULTURA DEL CUIDADO EN SERUNION VITAE Y SERUNION SALUD

Las **especiales necesidades** de las personas usuarias de centros sanitarios y sociosanitarios nos motivan a diseñar soluciones adaptadas a ellas, más personalizadas y respetuosas con su situación y necesidades nutricionales o terapéuticas.

ESTE AÑO HEMOS LANZADO LA COCINA DEL RECUERDO, PROGRAMA DE DINAMIZACIÓN CO-CREADO CON EL EQUIPO DE EDUCADORES SOCIALES DEL GRUPO DE RESIDENCIAS HERMANAS HOSPITALARIAS DE LA SANTA CREU, Y PRESENTADO EN UN EVENTO CELEBRADO EN LA RESIDENCIA QUE ESTE GRUPO GESTIONA EN LA CALLE ELISA (BARCELONA).

Así, nuestra **división Serunion Vitae**, dedicada a las personas mayores, sirve cada día más de **52.000 menús** en casi 491 residencias y centros de día. Por su parte, **Serunion Salud**, que alimenta a pacientes de centros sanitarios, así como a sus familiares y visitas, proporciona **39.000 menús diarios** en 112 hospitales y centros.

En nuestra línea social, implantamos la cultura del cuidado a través de estrategias en distintos niveles. Así, mantenemos un **Plan de Dinamización** desde Serunion Vitae para nuestros comensales en el que, a través de actividades y talleres, queremos divertir a las personas mayores, estimular sus capacidades y ofrecerles todo el apoyo que está a nuestro alcance para mejorar su calidad de vida.

Con este plan, dentro del marco de la atención centrada en la persona (ACP), buscamos que los residentes evoquen los sabores de toda la vida, potenciando el fuerte componente de identidad que tiene la gastronomía. Todo ello, a través de 12 jornadas gastronómicas, con periodicidad mensual, que se acompañarán de talleres y actividades en los que se pretende aportar beneficios funcionales, cognitivos y terapéuticos a los residentes, compartiendo materiales gráficos con las familias de los participantes.

TENEMOS UN PLAN PARA UN ENVEJECIMIENTO ACTIVO

Actividades gastronómicas
Convertimos la hora de comer en una verdadera experiencia colectiva a través de aspectos clave como compartir, disfrutar y socializar.

Actividades de cercanía
Impulsamos la integración, favorecemos la relación de los familiares con la residencia y su día a día, y generamos un vínculo emocional mediante el acercamiento del personal de la residencia al residente y sus familias.

Actividades fuera de la residencia
Hacemos partícipes a los residentes de actividades al aire libre fuera de su rutina, en las que comparten con sus compañeros y compañeras experiencias diferentes.

Cada vez goza de más adeptos nuestro concepto **"Facile à manger"**, una técnica creada con el fin de mejorar la experiencia alimentaria y la calidad de vida de las personas mayores o que no puedan masticar o deglutir en cualquiera de nuestras divisiones, mediante la texturización de platos del menú basal.

En este sentido, coincidiendo con el Día Mundial de la Disfagia, lanzamos el libro en formato *e-book* ***Facile à Manger en casa***, destinado a familiares y cuidadores de personas con necesidad de este tipo de alimentación para devolverles el placer por la comida. Este manual ha sido elaborado por nuestros operativos de Sanidad-Social, el departamento de Dietética y Nutrición de Serunion, además de haber contado con la colaboración del centro CRE Alzhéimer y su directora, Isabel Campo.

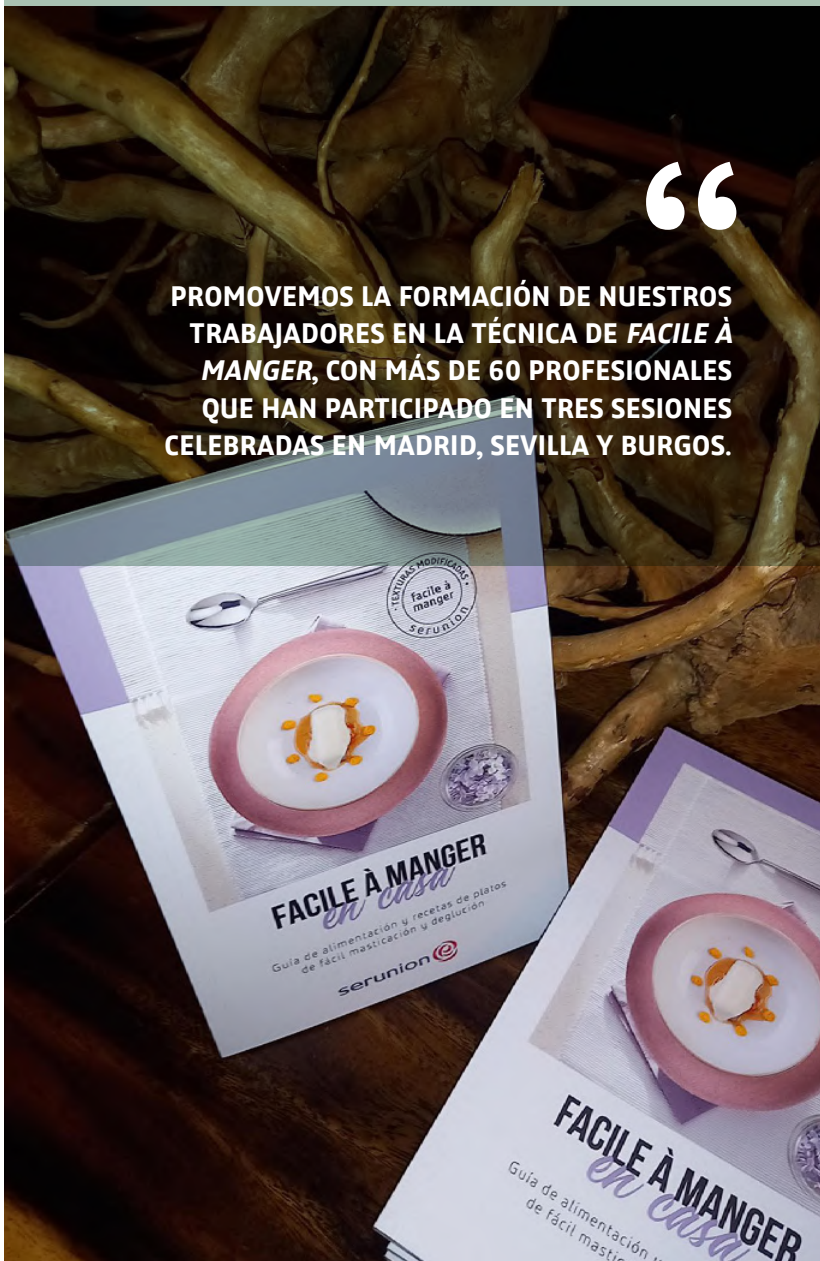
Además, con la ayuda de CRE Alzheimer Salamanca (dependiente del IMSERSO), hemos organizado una **"cata a ciegas"** de platos *Facile à Manger* en sus instalaciones, con un posterior *focus group* destinado a conocer las opiniones y actitudes de los participantes en el taller. Al *workshop* asistieron unas 30 personas de diferentes perfiles: la dirección del centro, equipo médico, pedagogos, dinamizadoras, técnicos superiores de animación sociocultural, usuarios y familiares, que disfrutaron de los platos elaborados por nuestros chefs expertos.

Asimismo, en Serunion Vitae hemos puesto a disposición del público general el manual, también en formato *e-book*, ***Deliciosos Postres Caseros sin Azúcar Añadido***, fruto de nuestro compromiso por la promoción de opciones de alimentación más saludables, y que incentiva la utilización de ingredientes naturales para endulzar, en sustitución del azúcar.

También ofrecemos un **Servicio de Atención Domiciliaria** (SAD), con sistemas de información en tiempo real, a través del que repartimos menús en los hogares de aquellas personas que no pueden prepararse la comida por sí mismas.

Por último, con nuestro cliente **Fundación Aymar Puig** hemos puesto en marcha un nuevo canal de comunicación con las familias de residentes, haciéndolas partícipes de la alimentación de sus seres queridos, así como de nuestro propósito por fomentar elecciones conscientes.

En Serunion Salud, por su parte, continuamos nuestra apuesta por **conceptos innovadores** que promueven el bienestar de las personas con propuestas sabrosas, sanas y sostenibles.



PROMOVEMOS LA FORMACIÓN DE NUESTROS TRABAJADORES EN LA TÉCNICA DE *FACILE À MANGER*, CON MÁS DE 60 PROFESIONALES QUE HAN PARTICIPADO EN TRES SESIONES CELEBRADAS EN MADRID, SEVILLA Y BURGOS.

INICIATIVAS INNOVADORAS EN CAFETERÍAS EN EL SECTOR SALUD

1 Daily Break

Este concepto, presente en las cafeterías de 25 hospitales, ayuda a las personas a desconectar del entorno hospitalario proporcionando espacios cálidos y modernos.

2 Naturaly Honest Meals

Propuesta rompedora en 4 centros que incluye una oferta gastronómica de proximidad y de temporada, con un interiorismo pensado al detalle y una gran presencia de soluciones tecnológicas para la comodidad de las personas usuarias.

Este año, hemos contado de nuevo con **cocineros de renombre** para sorprender a nuestros comensales con propuestas gastronómicas de alta calidad:

- El chef **Rafa Zafra**, premiado con cinco Soles Repsol, preparó un menú navideño exclusivo, divertido y especial para todas nuestras divisiones.

- Por cuarta vez consecutiva, **Ricardo Temiño**, chef de La Fábrica, elaboró un menú del Día de Reyes destinado, también en esta ocasión, a los pacientes del Hospital Universitario de Burgos (HUBU), compatible con sus necesidades nutricionales y terapéuticas en distintas variaciones de la dieta basal.

- También en la división de Salud, celebramos el Día Mundial de la Nutrición con el chef **Juan Guillamón**, que diseñó un menú especial para los pacientes del Hospital General Universitario Morales Meseguer (Murcia).

Además, con motivo del Día Nacional del Niño Hospitalizado, hemos estrenado una **minicarta de pediatría en los hospitales de Burgos y Albacete**, con el objetivo de fomentar la apetencia de los menores que se encuentran hospitalizados. Esta iniciativa, diseñada por los equipos de cocina y dietética de Serunion en esos centros sanitarios, en colaboración con la Comisión de Nutrición del Hospital, se enmarca en el programa "Saborea tu Bienestar", pensado para mejorar el bienestar de pacientes y profesionales de los hospitales.

Por último, este año hemos lanzado, en formato *e-book*, la ***Guía de dietas hospitalarias para pacientes***, con la que queremos mejorar el conocimiento de los pacientes sobre la dieta pactada por el facultativo del hospital.

SEEDO-SEO
Sociedad Española de la Obesidad

EL SELLO "GASTRONOMÍA SALUDABLE" DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA PARA EL ESTUDIO DE LA OBESIDAD (SEEDO), OTORGADO A MÁS DE 30 DE NUESTRAS CAFETERÍAS DE HOSPITALES, ACREDITA QUE CUIDAMOS DE LA ALIMENTACIÓN TANTO DEL PERSONAL SANITARIO COMO DE LAS VISITAS EXTERNAS, Y QUE SOLO TRABAJAMOS CON MARCAS DE CALIDAD.

PROTEGEMOS A NUESTROS CLIENTES Y COMENSALES

El compromiso que en Serunion mantenemos con la seguridad alimentaria es inequívoco: nuestra prioridad es la **protección de nuestros clientes y comensales a lo largo de toda la cadena alimentaria**, previniendo y controlando cualquier posible riesgo para su salud.

ENFOQUE PREVENTIVO Y DE CONTROL

Nuestro **Sistema Integrado de Gestión (SIG)** contiene un conjunto de guías de buenas prácticas y protocolos de actuación en materia de higiene personal y manipulación, así como una serie de acciones correctoras ante posibles emergencias.

Dicho SIG está respaldado por un sistema de autocontrol basado en la **metodología de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**, que se halla implantada en todos nuestros centros con actividad alimentaria, así como certificada según las normas externas **ISO 9001:2015** (Calidad) e **ISO 22000:2018** (Seguridad alimentaria).

Nuestras instalaciones se someten también, de forma periódica, a **auditorías de seguridad alimentaria**, tanto internas como externas. En este sentido, en el ejercicio 22-23 hemos llevado a cabo más de 3.500 auditorías, así como más de 28.000 análisis de platos preparados, superficies, manipuladores, materias primas, aguas o ambientes, entre otras variables.

Además, hemos comenzado la implantación del **proyecto "Aspectos claves en las auditorías"**. De acuerdo con este, si nuestro laboratorio detecta en una auditoría interna un aspecto de seguridad alimentaria que no se está cumpliendo, avisa de forma inmediata a la Dirección de Calidad y a la Coordinación de Calidad, que automáticamente lleva a cabo el seguimiento correspondiente hasta resolver el incumplimiento.

Este año, también, hemos puesto en marcha un **registro especial para la vigilancia de presencia de plagas** en pastas, legumbres, arroces y harinas. En este marco, hemos enviado infografías informativas y organizado *webinars* ilustrativos dirigidos a nuestros profesionales.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA. Disponemos de *softwares* específicos para la gestión y tratamiento de información y seguridad alimentaria, con indicadores de calidad sobre la información de los productos y el estado de los proveedores.

Con el **sistema AKO NET**, monitorizamos y controlamos la cadena de frío y humedad de los productos para reducir riesgos de salud, mermas de producto y costes de operación que podrían derivar de condiciones climáticas de almacenamiento inadecuadas.

Utilizamos el sistema **5 WHY**, que nos permite realizar un análisis mensual de los posibles casos relacionados con seguridad alimentaria o laboral ocurridos en alguno de nuestros centros, con el fin de identificar las causas y adoptar medidas preventivas adecuadas al supuesto.

Apostamos por el **sistema de 'línea fría'**, que combina la cocina tradicional con modernos sistemas de conservación que favorecen niveles de seguridad y calidad más elevados. Esta estrategia nos permite contar con ventajas como la planificación productiva, la posibilidad de recorrer largas distancias de transporte sin incurrir en riesgos por temperatura, la versatilidad de servicio o la posibilidad de incrementar las opciones a escoger, entre otras muchas.

FORMACIÓN CONTINUA: nuestros profesionales reciben formaciones específicas sobre los planes de limpieza y desinfección, así como sobre protocolos de seguridad para garantizar la trazabilidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, con el objetivo de garantizar una correcta manipulación de los alimentos.

COMO NOVEDAD EN ESTE EJERCICIO, DESDE LA DIRECCIÓN DE CALIDAD HEMOS PARTICIPADO COMO VOCAL EN EL COMITÉ AGROALIMENTARIO DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD (AEC), ADEMÁS DE COLABORAR CON LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CODIFICACIÓN (AECOC) EN LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EMPRESAS QUE HA VISTO LA LUZ A FINALES DE 2023 Y QUE REAFIRMA NUESTRO COMPROMISO CON LA EXCELENCIA.

Cuidamos cada detalle a lo largo de todo el proceso de producción para **asegurar en todo momento la plena tranquilidad de nuestros clientes y comensales**, analizando continuamente todos los procesos desde una perspectiva de prevención y control.

Juan Luis Celis
Director de Calidad y Medioambiente

CARACTERIZADOS POR UN ESPÍRITU INNOVADOR

El **esfuerzo innovador** que hemos realizado de forma sostenida en los últimos años nos ha permitido sentar las bases de nuestro progreso hacia un modelo de alimentación equilibrada, sabrosa y saludable.

INNOVACIÓN DE FORMA TRANSVERSAL EN TODO LO QUE HACEMOS

En Serunion, trasladamos nuestro espíritu innovador a todas las áreas y procesos. Por ello, durante el pasado ejercicio hemos puesto el foco en el desarrollo de un innovador programa a través del que buscamos **impulsar la puesta en común de ideas innovadoras** entre las personas de nuestro equipo.

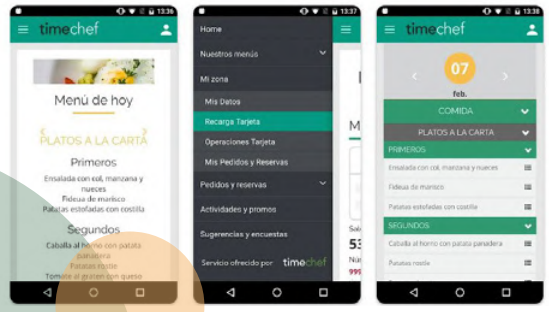
Se trata del **programa CIB**, un programa enfocado en el desarrollo de la cultura empresarial y el liderazgo llevado a cabo en una jornada en la que nuestros profesionales han compartido ideas que pueden contribuir a desarrollar nuevas iniciativas en la empresa.

Por otro lado, hemos mantenido nuestra apuesta por una **innovación y digitalización sostenibles**, imprescindibles para adaptarnos a las necesidades y expectativas de nuestros clientes y comensales, así como proporcionándoles cada día una experiencia satisfactoria. Asimismo, sus posibilidades nos permiten desarrollar un servicio más ágil y con mayor calidad.

Cuál ha sido nuestro reto en el programa CIB

- Dotar a nuestros equipos directivos de **herramientas que incentivan la creatividad**.
- **Encontrar soluciones** para incorporar las ventas superiores o ventas cruzadas en los servicios que prestamos.
- **Incrementar el compromiso de nuestros equipos** y reducir al mínimo el absentismo laboral.
- Aprender y disponer de **herramientas para el trabajo en equipo multinivel**.

A TRAVÉS DE CIB HEMOS IMPULSADO LA CREATIVIDAD E INNOVACIÓN GENERANDO GRAN CANTIDAD DE IDEAS ENFOCADAS A APROVECHAR LAS OPORTUNIDADES Y HACER FRENTE A LOS RETOS DEL SIGLO XXI.



Todas nuestras divisiones trabajan para ofrecer **nuevas soluciones**, adaptadas a cada cliente y personalizadas para los distintos tipos de comensales, en un contexto retador que exige aunar innovación y sostenibilidad, calidad y costes contenidos, así como satisfacer la tendencia creciente de los consumidores hacia la priorización de dietas plant-based y saludables.

- **División B&I.** Es ejemplo de innovación en todos los conceptos que pone en marcha, como la línea **Meetropolitan**, 5Senses o The Green House, estos dos últimos inspirados en el decálogo *Gastrowellness*, para trasladar a nuestros clientes y comensales una identidad innovadora y sostenible.

  También impulsa la digitalización, con el fin de ofrecer un servicio más ágil y mejorar la eficiencia, como es el caso de la app **TimeChef**, utilizada por un total de 8.093 personas usuarias. Su uso, por tanto, supone una serie de beneficios para continuar siendo más sostenibles, ya que permite reducir el desperdicio alimentario al permitir reservar menús por parte de quienes la utilizan.

  Asimismo, continuamos incrementando el número de **kioskos *pre-order***, en los que se pueden recoger propuestas *fast food*, mostrando un importante potencial para ofrecer un servicio ágil y de calidad.

- **División Educa.** Cuenta con la app **ColeChef** y sus variaciones con Colechef Familias, Colechef Profesional y Colechef para Profesores. De esta manera, involucramos a madres, padres y tutores de los estudiantes de las escuelas donde prestamos servicio en las actividades que realizamos, además de controlar las ausencias del alumnado para ajustar las producciones.

“

TENEMOS CLARO QUE APOSTAR POR NUEVOS FORMATOS, SERVICIOS Y PRODUCTOS QUE DEN RESPUESTA A LAS CADA VEZ MÁS DIVERSAS NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES, BUSCANDO LA MÁXIMA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN, ES LA ÚNICA FORMA DE QUE SIGAMOS SIENDO LÍDERES EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN DE COLECTIVIDADES.

LA DIGITALIZACIÓN AL SERVICIO DE NUESTRO EQUIPO

A nivel interno, también hemos **impulsado la digitalización para optimizar la gestión** de nuestros servicios, con el fin de reforzar nuestro empeño por la mejora continua.

En este ejercicio, nuestra plataforma de comunicación con profesionales y colaboradores, **La Despensa**, que aglutina toda la información corporativa, trámites, gestiones, documentación, comunicación y formación, ha incorporado nuevos contenidos de formación, en colaboración con el departamento de Recursos Humanos.

Asimismo, nuestro esfuerzo innovador ha dado lugar a la incorporación de numerosas **herramientas digitales para agilizar nuestros procesos**.

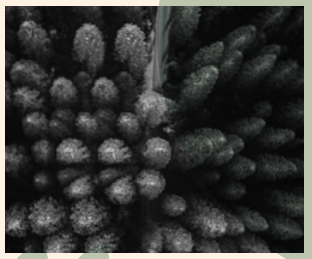
Herramientas digitales utilizadas para mejorar nuestros procesos

1. Portal de compras y *software* de menús, **CookIn** y **Evan**.
2. **Menu Planner**, para el diseño de los menús con su derivación a dietas.
3. **Nutriplan**, *software* de gestión de dietas, para la gestión del servicio de alimentación del paciente hospitalario desde su ingreso hasta que recibe el alta hospitalaria.
4. ***Software* K2** de gestión de facturas de proveedores.
5. Sistema de medición de desperdicio alimentario **WASTIO R2Docuo Power BI**.
6. **CRM Tegara** de Salesforce, que incorpora nuevos contenidos y metodologías de formación para su uso en versión APP para las operaciones mediante piezas audiovisuales.
7. Gestión de notas de gastos **Captio**.
8. Plataforma de selección **Teamtailor**.
9. *Software* **Anaplan** para la gestión de presupuestos.

serunion

04

IMPULSANDO LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL



“

Serunion, una gran empresa.

Impulsando la sostenibilidad ambiental

En Serunion, hemos hecho una apuesta inequívoca por introducir los criterios de sostenibilidad ambiental en el desarrollo de nuestras actividades diarias, buscando proteger los recursos naturales y contribuir al desarrollo de un modelo más respetuoso con el entorno.

Por ello, promovemos una **gastronomía más sostenible**, basada en el uso de productos locales y de temporada, además de optimizar nuestros procesos para evitar el desperdicio alimentario a lo largo de toda nuestra cadena de valor y disminuir nuestra huella de carbono.

Para aplicar estos criterios, contamos con una **Guía de Buenas Prácticas Ambientales**, que contiene los mecanismos de gestión y control de consumos y residuos que debemos seguir, así como los protocolos ante distintas situaciones de emergencia (incendios, fuga de gases refrigerantes o de conducciones, derrames accidentales, inundación y gestión de la depuradora).

“NUESTRO COMPROMISO CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE SE MATERIALIZA A TRAVÉS DE CADA GESTO QUE NOS CONDUCE A MEJORAR NUESTRO DESEMPEÑO Y, POR ELLO, APOSTAMOS POR TECNOLOGÍAS MÁS EFICIENTES, COMO EL USO DE FURGONETAS CON UN MENOR IMPACTO AMBIENTAL QUE NOS AYUDAN A SEGUIR REDUCIENDO NUESTRA HUELLA DE CARBONO.

CÓMO MINIMIZAMOS EL IMPACTO AMBIENTAL EN NUESTRO ENTORNO

Monitorizamos distintos indicadores ambientales para conocer el estado y evolución del impacto derivado de nuestra actividad.

Promovemos pautas de comportamiento para **prevenir, reducir, mitigar y eliminar** esta incidencia ambiental.

Nos anticipamos a las tendencias legislativas en cualquier ámbito territorial y adaptamos nuestra política ambiental a las **exigencias legales**.

Formamos y sensibilizamos a nuestros profesionales para que conozcan las medidas a aplicar para mejorar el desempeño ambiental de la empresa.

Revisamos y mejoramos constantemente los procedimientos para **optimizar el consumo** y ser más eficientes.

Reciclamos, recuperamos, reutilizamos y valorizamos los residuos derivados de nuestra actividad.

Elaboramos planes de **lucha contra el desperdicio alimentario**.

Evaluamos el **grado de cumplimiento de los objetivos** establecidos.

Lanzamos el **programa de formación y sensibilización ambiental ECO-GESTOS**, destinado a concienciar sobre eficiencia energética y el uso responsable de recursos naturales.

En Serunion, identificamos como **aspectos relevantes en cuanto a la evaluación de riesgos ambientale**s el consumo de gas alimentario, el uso de papel film y la utilización de barquetas en las cocinas centrales. El seguimiento de estos aspectos se realizará a partir de octubre de 2023.

En el ejercicio 22-23, hemos continuado trabajando para reducir el consumo de recursos en nuestros centros, apostando por no usar papel en los menús, utilizar pantallas digitales y envases reutilizables, además de trabajar junto a los proveedores para reducir en cocinas el uso de envases con formatos más grandes y dispensadores de limpieza a granel, entre otros.

SEGUIMOS ESFORZÁNDONOS POR MEJORAR NUESTRO DESEMPEÑO AMBIENTAL CADA DÍA.

UTILIZAMOS INGREDIENTES SOSTENIBLES

En nuestro modelo de negocio, una de las mayores contribuciones que podemos hacer para avanzar hacia la sostenibilidad es a través de la adquisición de **productos de proximidad, de temporada, ecológicos y certificados**.

En Serunion, buscamos ingredientes que nos faciliten la elaboración de platos saludables, pero que también atienden a criterios de sostenibilidad. Por ello, nos guiamos por una **Política de Compra Regional y Estacional**, con el fin de conseguir productos que nos permitan proporcionar comidas de excelente calidad y, al mismo tiempo, buenas para el planeta.

EL 62,4% DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUE UTILIZAMOS ESTÁN CALIFICADOS COMO SOSTENIBLES.

BUSCAMOS CONSTRUIR UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE

Llevamos a cabo una **gestión del aprovisionamiento de acuerdo con pautas de sostenibilidad**, además de ayudar a nuestros proveedores a tomar decisiones que redunden en la mejora de sus procesos, así como en la generalización de buenas prácticas con las que puedan optimizar el desempeño ambiental en sus respectivas organizaciones y alcanzar, entre todos, una cadena de valor más sostenible.

Dicha gestión está guiada por la **Carta de Compras Responsables del Grupo Elior**, que comparte los compromisos globales del Grupo con sus proveedores y asegura su implicación a través de diversas acciones:

- Seguimiento de situaciones de dependencia.
- Elección solo de suministradores que respeten y se comprometan a promover los estándares de sostenibilidad impulsados por el Grupo.
- Realización de comprobaciones específicas y auditorías para aquellos proveedores cuyas actividades, productos o servicios puedan comportar un riesgo para el Grupo, ayudándoles a establecer planes para abordar los riesgos detectados.
- Contribución al desarrollo de proveedores locales, para fortalecer el sentido de pertenencia a la comunidad y ofrecerles, así, mayor visibilidad y mayores oportunidades comerciales.
- Implantación de procesos de mejora continua con los proveedores, cuando sea necesario, para mejorar su rendimiento socioeconómico y ambiental.

HERRAMIENTAS PARA IMPULSAR LA SOSTENIBILIDAD ENTRE NUESTROS PROVEEDORES

Guía de buenas prácticas: este año se ha comenzado a enviar en las libretas de registros al inicio de curso a todos los centros.

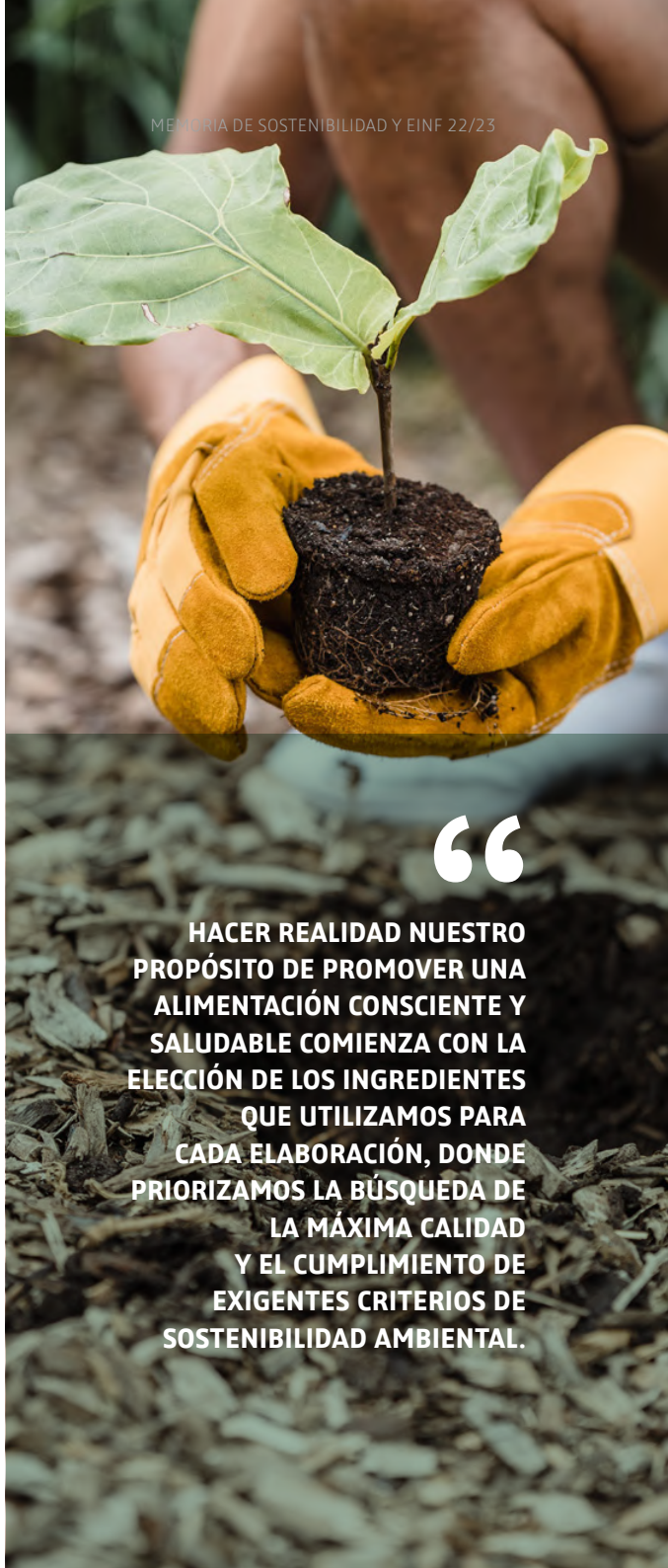
Carta de Compromiso de Compra Sostenible: asegura que los profesionales externos que colaboran con Serunion cumplen con nuestros estándares éticos y de seguridad alimentaria.

Procesos de homologación: el Departamento de Calidad se asegura de que todos los proveedores cumplen con los requisitos establecidos en nuestra Política Integrada, Estrategia de Responsabilidad Social Corporativa, Declaración Responsable y Compromiso de Especificaciones de Calidad de las Materias Primas.

Jornadas de sostenibilidad: celebramos eventos con proveedores para fomentar su alineación con nuestros compromisos en materia de sostenibilidad a través de cauces más informales.

Código de Conducta para Proveedores: regula aspectos como el respeto de los derechos humanos, la proscripción del trabajo infantil o trabajos forzosos, la no discriminación, salarios dignos, la protección de la salud, seguridad e higiene en el trabajo, o la promoción ambiental. Los proveedores firman este documento y, con ello, se comprometen a cumplir determinadas obligaciones, así como a someterse a las auditorías correspondientes. Este Código se implementó en 2018, desde cuando se está firmando, y actualmente estamos trabajando para que sea firmado por los proveedores anteriores a dicha fecha.

Evaluaciones y auditorías: garantizan la correcta homologación de nuestros proveedores, revisando que todos cumplen los estrictos requisitos que establecemos, en particular los relativos a cuestiones sociales y ambientales. Durante el ejercicio 22-23 hemos llevado a cabo 37 auditorías a proveedores.



“HACER REALIDAD NUESTRO PROPÓSITO DE PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE Y SALUDABLE COMIENZA CON LA ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES QUE UTILIZAMOS PARA CADA ELABORACIÓN, DONDE PRIORIZAMOS LA BÚSQUEDA DE LA MÁXIMA CALIDAD Y EL CUMPLIMIENTO DE EXIGENTES CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL.

ELEGIMOS INGREDIENTES SOSTENIBLES: **frescos, de cercanía, de temporada y certificados**

A través de nuestra Política de Compras Regional y Estacional, impulsamos la **adquisición de productos ecológicos**, producidos con un menor impacto ambiental y, por tanto, sin perjudicar los ecosistemas próximos, además de conllevar unas condiciones de cultivo y fabricación más saludables.

SOMOS LA PRIMERA EMPRESA EN ESPAÑA EN CONSEGUIR LA CERTIFICACIÓN DE PLATOS 100% ECOLÓGICOS OTORGADA POR EL COMITÉ ANDALUZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (CAAE) EN NUESTRAS COCINAS CENTRALES DE JEREZ Y ALMERÍA, QUE SE HAN MANTENIDO EN EL EJERCICIO 22-23.

51,9%

de nuestras **compras** han sido de cercanía en el ejercicio 22-23

81,3 M€

de **inversión** en el ejercicio 22-23, favoreciendo el progreso de las comunidades en las que operamos

También priorizamos las **compras de proximidad**, con proveedores de ámbito regional que nos surten de materias primas de mayor calidad y con un menor impacto negativo, ya que requieren un menor tiempo de almacenamiento y se reduce la distancia de transporte.

En la misma línea, adquirimos **productos de temporada** en función de la estación en la que nos encontremos, lo que fomenta el cuidado del ciclo natural de crecimiento de los productos, acudiendo a suministradores nacionales que nos brindan alimentos con mejor sabor y la aportación nutricional adecuada a la época del año.

Asimismo, sustituimos los aceites de palma y de soja por **aceites vegetales saludables y sostenibles** con un menor impacto sobre el medio ambiente y un mayor aporte nutricional, utilizando aceite oliva virgen extra para los aderezos y girasol alto oleico para cocinar.

“APOSTAMOS POR LA PESCA Y ACUICULTURA SOSTENIBLES, YA QUE FAVORECEN LA PRESERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD MARINA, Y FOMENTAMOS EL CONSUMO DE PESCADOS FRESCOS MENOS CONOCIDOS Y DEMANDADOS, PARA REDUCIR LA SOBREEXPLOTACIÓN DE LAS ESPECIES MÁS CONSUMIDAS. EN ESTE EJERCICIO, EL 28,8% DE LOS PRODUCTOS ACUÍCOLAS QUE HEMOS UTILIZADO SON SOSTENIBLES, LO QUE SUPONE UN VOLUMEN DE COMPRA DE 1.057 TONELADAS DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS PESQUEROS.

EN NUESTRA DIVISIÓN SERUNION EDUCA, FOMENTAMOS ENTRE LOS ESCOLARES LA ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE COMPRA DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD, FRESCOS Y DE TEMPORADA CON LA CAMPAÑA *¡VAMOS AL MERCADO!*.

PRODUCTOS SOSTENIBLES CERTIFICADOS

El 10,5% de los productos que adquirimos están **certificados con sellos sociales y/o ambientales o con denominación de origen**, lo que supone un volumen de más de 16,4 M€ de nuestras compras y un crecimiento del 44% respecto del año pasado.

RDO (Registered Designation of Origin). Productos con denominación de origen.

PGI (Protected Geographical Indication). Productos con indicación geográfica de su origen.

Ethical Tea Partnership. Alianza no comercial formada por envasadores internacionales de té para lograr una industria socialmente justa y ambientalmente sostenible.

UTZ Certified. Programa de sostenibilidad para el café, el cacao y el té a través del que se capacita a agricultores para la aplicación de buenas prácticas sociales y ambientales.

MSC (Marine Stewardship Council). Certificación de pesca sostenible.

Comercio Justo Fairtrade. Sistema de certificación a través del que se mejoran las condiciones laborales de los productores.

Rainforest Alliance Certified. Sello que promueve la acción colectiva para las personas y la naturaleza, amplificando los impactos beneficiosos de las selecciones responsables.

Certificación Ecológica Europea. Comercialización de productos ecológicos procedentes de la Unión Europea con garantías de una producción respetuosa con el medio ambiente.

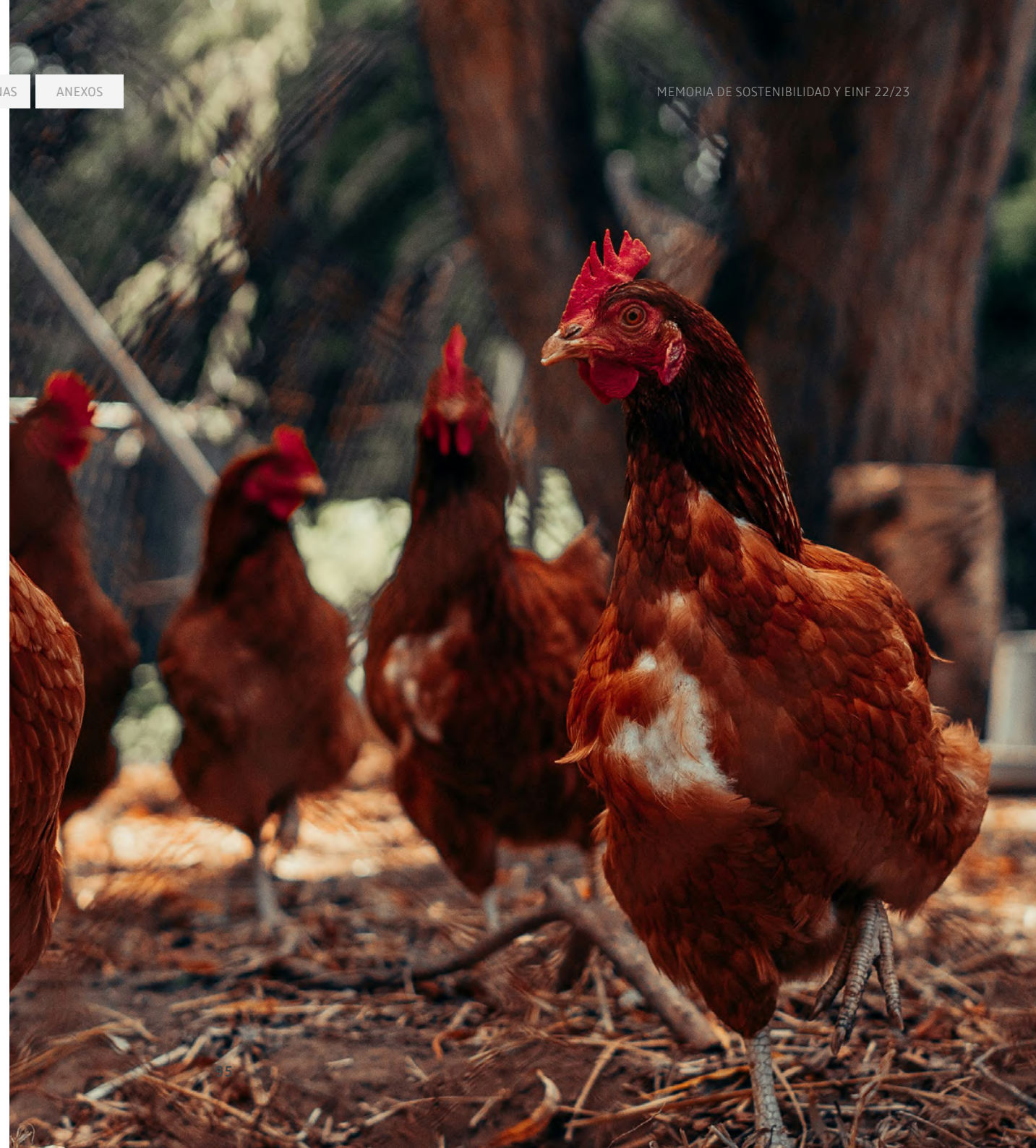
Ecolabel. Etiqueta ecológica europea que garantiza la reducción del impacto ambiental en todo el ciclo de vida del producto.

ESTAMOS COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR ANIMAL

El cuidado de los animales y la protección de su calidad de vida es una tendencia de creciente importancia en el sector alimentario. Por ello, en Serunion incorporamos en nuestra política de compras requisitos que exigen a los proveedores **velar por el bienestar animal**.

Entre estos requisitos, se encuentran el uso de técnicas y protocolos en línea con la investigación científica en este ámbito, por lo que les instamos a aplicar las cinco libertades del **Farm Animal Welfare Committee (FAWC)** en sus explotaciones, y somos socios fundadores de la **Coalición para el Bienestar Animal**. Como resultado de este esfuerzo, el **Business Benchmark on Farm Animal Welfare (BBFAW)** nos posiciona, como parte del Grupo Elior, por encima de la media del sector.

En el ejercicio 22-23 hemos adquirido 60,5 toneladas, correspondiéndose 54,3 t a huevos de cáscara, 3,2 t a huevo líquido y 3 t a productos congelados o cocinados con huevos procedentes de gallinas libres.



DISEÑAMOS ESPACIOS A LA VANGUARDIA EN SOSTENIBILIDAD

La integración de la sostenibilidad como eje transversal de nuestra estrategia Aliméntate ConSentido llega también al **diseño de los espacios** en los que ofrecemos nuestros servicios. Cuidamos el diseño y la funcionalidad de estos entornos para mejorar el bienestar entre los comensales y trasladar también de este modo nuestro compromiso con la materia.

84 DE NUESTROS COMEDORES Y RESTAURANTES HAN OBTENIDO LA ÚNICA ACREDITACIÓN OFICIAL DE ÁMBITO ESTATAL QUE AVALA PRÁCTICAS SALUDABLES Y RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE POR AENOR, CASI DUPLICANDO LOS 43 QUE LA CONSIGUIERON EL EJERCICIO ANTERIOR.

NUESTROS COMEDORES SON CERTIFICADOS COMO SOSTENIBLES

Esta apuesta por la sostenibilidad en el diseño de nuestros espacios nos ha convertido en la **primera y única empresa de restauración colectiva** que cuenta con centros certificados por AENOR como sostenibles.

El **certificado Comedor Sostenible**, además de la implementación de una serie de requisitos en materia de sostenibilidad, implica la adquisición de un compromiso de mejora continua en siete ámbitos de actuación, tan relevantes como el control nutricional de la alimentación, el volumen de compras de proximidad y logística sostenible, los resultados de reducción del desperdicio alimentario o las estrategias de reciclaje y revalorización de los residuos, en función de los cuales se valora el grado de sostenibilidad de un restaurante.

En Serunion vamos mucho más allá de la gastronomía que servimos. Nuestra propuesta se basa en **ofrecer una experiencia única para hacer disfrutar al máximo a nuestros comensales**, para lo que diseñamos espacios modernos, confortables y atractivos, y los criterios de sostenibilidad son siempre una pieza clave para lograrlo.

Elena Boned de la Guardia
Directora de Marketing, Innovación y Comunicación

APOSTAMOS POR ENTORNOS LABORALES SALUDABLES

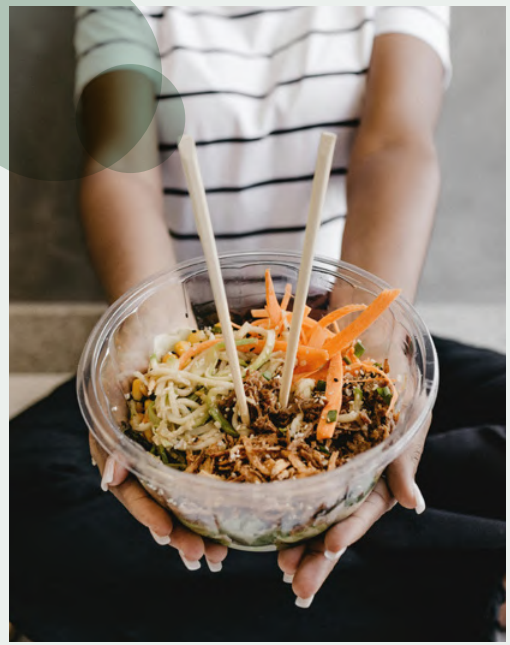
El cuidado de la salud y bienestar de las personas está adquiriendo cada vez mayor relevancia en los últimos años. Por ello, desde Serunion también buscamos ofrecer este cuidado, lo que ha dado como resultado la creación de ***Gastrowellness***, una iniciativa pionera consistente en la aplicación de un decálogo enfocado en ofrecer una experiencia donde se prioriza la salud y el bienestar del equipo humano en cualquier organización.

De esta manera, ayudamos a empresas clientes a conseguir la **certificación WELL Building Standard**, un sistema de evaluación que tiene en cuenta parámetros como la calidad del aire, agua, alimentación, materiales o la mente, para avanzar hacia un modelo en el que los edificios se diseñen, construyan y funcionen de una forma más respetuosa con el medio ambiente, el entorno y la salud de las personas.

Desde nuestra división de Empresas, buscamos asimismo ofrecer **conceptos innovadores, sostenibles y saludables**, con los que tratamos de anticiparnos a las demandas y necesidades de los diferentes tipos de profesionales a los que diariamente alimentamos en su lugar de trabajo.

Entre ellos, se encuentran líneas como **5Senses**, un restaurante de comida rápida desarrollado para nuestro cliente WebHelp; **Meetropolitan**, que incluye una variada oferta organizada en *corners* con distintas propuestas gastronómicas y que incorpora **Le Bistró**, un espacio cerrado con servicio en mesa a la carta, para encuentros o momentos que requieren una mayor privacidad y tranquilidad; o **The Green House**, un espacio eco-friendly con ingredientes ecológicos y de kilómetro 0.

Con estas propuestas, demostramos nuestro liderazgo no solo en la innovación gastronómica, sino también en el desarrollo de entornos laborales que promueven el **bienestar integral**.



El decálogo *Gastrowellness*

Se trata de una fórmula de alimentación innovadora basada en propuestas gastronómicas saludables, sabrosas y sostenibles, con un conjunto de iniciativas que cumplen con los **rigurosos requisitos de la certificación WELL**: desde la lucha contra los azúcares añadidos hasta la promoción de elecciones saludables, pasando por la inclusión de recetas *plant-based*, el uso de cereales integrales o el fomento del consumo de agua y frutas como postre.

La creciente conciencia sobre la importancia de la alimentación y el bienestar a través de la **promoción de hábitos alimenticios saludables** entre su personal se refleja en que empresas destacadas de sectores como el automovilístico, tecnológico y farmacéutico están adoptando este decálogo Gastrowellness para sus restaurantes corporativos.

TRANSFORMAMOS LOS COMEDORES ESCOLARES PARA FAVORECER EL BIENESTAR Y EL APRENDIZAJE

Como novedad este año, nuestra división educativa ha suscrito una alianza con un estudio de arquitectura, especializado en el **diseño de espacios de aprendizaje e innovación educativa**, para mejorar la satisfacción de estudiantes y familias sobre los comedores escolares.

Este proyecto se articula a través de una solución denominada **CoLearning**, que se sustenta en tres pilares:

1. **Mejora del bienestar de alumnado y profesorado** a través de la calidad de la alimentación, confortabilidad de los ambientes y reducción de estímulos estresantes, como olores, ruido, iluminación o decoración.

2. **Flexibilización de los espacios** para dotarlos de una mayor versatilidad y usos múltiples.

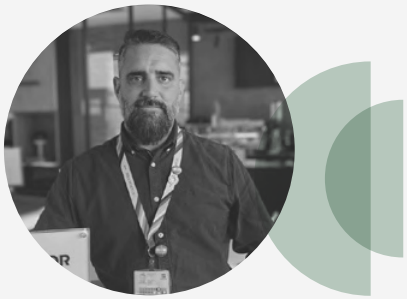
3. **Aplicación de principios neurocientíficos** sobre los que se asientan las mejores condiciones para el aprendizaje.

Este proyecto nos permite ofrecer herramientas para **transformar el comedor en un espacio educativo** que fomenta la responsabilidad, el cuidado propio y del planeta y la autonomía a través de cinco principios básicos: educación para el desarrollo sostenible, trabajo de los cinco sentidos, uso de mobiliario ergonómico y adaptado a cada etapa escolar, e integración de la naturaleza en todos los espacios.

Tras dos años de estudio y prototipado, los resultados de esta herramienta han sido muy positivos, por lo que profundizaremos en esta unión hacia un modelo que aborda tanto los espacios de aprendizaje como todo el proceso educativo, integrando la hora de comer gracias a la innovación y al uso correcto de la tecnología, acompañando al bienestar y aprendizaje de los menores.

16,2%

de **reducción media de desperdicio alimentario** por comida en el ejercicio 22-23



Contribuimos con nuestras acciones y estrategias a que todos los integrantes de la cadena de valor tomen conciencia del **impacto que el desperdicio alimentario tiene tanto en la dimensión ambiental como en la social**, por lo que evitarlo debe ser una prioridad en todo momento, especialmente en la restauración de colectividades.

Julio Aguirre
Area Manager B&I

PRIORIZAMOS LA ELIMINACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Como empresa del sector de la restauración colectiva, somos muy conscientes de que eliminar el desperdicio alimentario es una de las estrategias con las que podemos generar un mayor impacto en materia de sostenibilidad. En Serunion **tratamos una gran cantidad de comida**, por lo que tenemos una enorme responsabilidad.

Por ello, esta es de nuestras mayores prioridades desde hace más de una década, que aplicamos en todas las etapas de producción para evitar el desperdicio de comida y, por tanto, minimizar el impacto que conlleva en relación con el agua, tierras y cultivos, mano de obra o recursos económicos.

Cumplimos nuestro deber poniendo en marcha todos los **procedimientos internos necesarios para reducir este desperdicio**, desde la planificación de los espacios hasta el post-consumo, pasando por medidas en la preparación del servicio y en el mismo momento en el que el comensal va a degustar la comida preparada.

De forma adicional, apoyamos diversas **iniciativas que fomentan la prevención y concienciación** en relación con esta problemática.

El seguimiento del desperdicio alimentario producido en los centros en los que lo analizamos nos ha permitido cuantificar el volumen de desperdicio en una media de 20 gramos por comensal (el 12,9%).

En este sentido, consideramos muy positivas las medidas incluidas en el ***Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario***, entre las que se incluye la obligatoriedad para todos los agentes de la cadena alimentaria de contar con un plan de prevención de pérdidas y desperdicio, así como la jerarquía de prioridades (prevaleciendo el consumo humano) o normas para la transformación de los alimentos que no se hayan vendido, pero que mantengan sus condiciones óptimas de consumo.

CUANTIFICAMOS Y CONTROLAMOS EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN 824 CENTROS, ENTRE LOS CUALES 700 PERTENECEN A LA DIVISIÓN EDUCA Y 118, A SERUNION SALUD Y SERUNION VITAE.

2022: UN AÑO CLAVE EN NUESTRA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En septiembre de 2022 lanzamos el **Plan contra el Desperdicio Alimentario**, que combina lo mejor de la tecnología con acciones y campañas de formación a los chefs que colaboran con nosotros, así como de sensibilización entre nuestros profesionales y comensales.

LA CREACIÓN DE UN COMITÉ EXPERTO CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO AFIANZAMOS NUESTRO COMPROMISO PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y ALCANZAR NUESTRA AMBICIÓN DE DESPERDICIO CERO.

Este Plan contiene objetivos de reducción, metodología de medición, obtención de resultados, acciones correctivas y análisis de procesos que afectan a este ámbito. Para diseñarlo, hemos analizado de forma exhaustiva todos los procesos de la organización que pueden impactar en la reducción del excedente, así como revisado y mejorado estos para maximizar la eficiencia de la estrategia y minimizar el impacto del desperdicio a nivel ambiental y social.

El objetivo es que en **2025 ninguno de nuestros excedentes alimentarios** pase a ser desperdicio, sino que consigamos dar salida a todos para su aprovechamiento.

Como parte esencial de este Plan, hemos creado el **Comité Experto contra el Desperdicio Alimentario**, compuesto por miembros de los departamentos de Calidad, Excelencia Operacional, Métodos y Organización, Cocinas Centrales y Responsabilidad Social Corporativa de nuestra organización, así como con la participación de Marketing.

Mediante la actuación de este Comité, buscamos continuar mejorando nuestro desempeño en esta lucha, con el fin de lograr que el 100% de los centros de Serunion midan el desperdicio alimentario para llegar a cero.

Nuestra actuación ante el desperdicio alimentario en cuatro momentos clave

1. **Planificación del servicio**, realizando un correcto mantenimiento de equipos y aplicando estrictos protocolos de calidad, almacenaje y etiquetado, además de formar a nuestros equipos para conseguir el desperdicio cero.
2. **Preparación del servicio**, a través de herramientas de planificación de menús, previsiones de compra y acuerdos con proveedores para garantizar un óptimo ajuste entre lo adquirido y lo producido.
3. **Prestación del servicio**, con planes de formación continuada para la generalización de buenas prácticas culinarias, revisión de recetas y adecuación de las elaboraciones a los gustos de los comensales.
4. **Después del servicio**, cuando damos salida al posible excedente y lo analizamos para detectar y actuar sobre los puntos críticos.

WASTIO, UN ALIADO ESENCIAL

En nuestro afán por optimizar el uso de alimentos y evitar su desperdicio, **la tecnología es un aliado fundamental**, ya que nos permite revisar y mejorar procesos de forma constante, al facilitar la detección, seguimiento y cuantificación de cualquier tipo de pérdida.

En los últimos años hemos trabajado en el **desarrollo de Wastio, una herramienta propia** de cuantificación, análisis y seguimiento del excedente alimentario. Se trata de un gestor documental web con acceso desde cualquier dispositivo electrónico y diseño propio adaptado a nuestras necesidades, que hemos perfeccionado a partir de pruebas piloto en centros de las distintas divisiones con el fin de cumplir las exigencias de la futura legislación en materia de prevención del desperdicio.

Con esta iniciativa, liderada por el Comité Experto contra el Desperdicio Alimentario, diariamente nuestros equipos de cocina pesan la cantidad de excedente y lo registran, identificando con precisión los tipos de desperdicio en cada centro.

Posteriormente, con periodicidad mensual y junto con los responsables de cada centro, **analizamos y compartimos resultados**, hacemos seguimiento del objetivo e implementamos planes de acción adaptados según la situación, incluyendo la optimización de menús y gestión eficiente de los stocks de alimentos.

Con ello, conseguimos reducir el desperdicio implementando **iniciativas específicas** para cada restaurante o comedor.

De esta manera, con nuestras herramientas digitales **controlamos toda la cadena**, desde la gestión de pedidos hasta el detalle de los menús de los comensales, pasando por el control de consumos e inventarios, la gestión de las fichas técnicas y la producción.

“

WASTIO YA OFRECE EXCELENTES RESULTADOS, PUES SU USO HA LOGRADO REDUCIR EN UN 35% EL EXCEDENTE ALIMENTARIO DE CASI 1.000 CENTROS ENTRE SEPTIEMBRE DE 2022 Y FEBRERO DE 2023.

CAMBIAMOS CONCIENCIAS CONTRA EL DESPERDICIO

La lucha contra el desperdicio alimentario requiere de la implicación de todos los agentes implicados para que sea una realidad, por lo que continuamente ponemos en marcha **programas de sensibilización y concienciación** para trasladar la ambición de Serunion en la materia a nuestros grupos de interés, en especial profesionales, comensales y clientes.

Hemos llevado a cabo el proyecto **"Buen provecho, buen aprovecho"**, incluido en el Plan y desarrollado junto con nuestro chef colaborador Sergio Fernández. Con este, buscamos mejorar la eficiencia de nuestros servicios a través de una serie de vídeos de formación destinados a fomentar el aprovechamiento de los ingredientes.

La **campaña de comunicación "Salvar"**, desarrollada en el marco de nuestro Plan contra el Desperdicio Alimentario y lanzada en agosto de 2023, tiene como finalidad concienciar a los comensales sobre la importancia de la corresponsabilidad en la reducción del desperdicio alimentario, así como compartir buenas prácticas que pueden aplicar en su día a día.

Este programa se complementa con nuevas guías de buenas prácticas ambientales y **cartelería con el lema "Yo Actúo"**, donde incluimos infografías específicas para los miembros del equipo de cocina, gerentes, personal de almacén y servicio en línea, con el fin de que cada uno sepa qué acciones tomar desde su puesto para reducir el desperdicio de alimentos.

Además, en los últimos meses estamos llevando a cabo las **sesiones de formación "En la cocina contra el desperdicio"**, impartidas por nuestros *culinary trainers*. En ellas, trabajamos en la identificación de los principales tipos de desperdicio alimentario y cómo evitarlos, la planificación del menú y la gestión adecuada de los *stocks* de alimentos, así como la concienciación del equipo de cocina sobre la importancia de reducir el desperdicio.

También identificamos y analizamos las preferencias del consumidor para ajustar las compras, ayudándonos de la herramienta que proporciona **ICG Software**; ponemos en marcha **encuestas de satisfacción** para adaptar la oferta gastronómica que ofrecemos a los gustos y preferencias de nuestros comensales, y mantenemos habilitado el buzón de sugerencias electrónico creado en la herramienta **Survio**.

Adicionalmente, en nuestra división educativa continuamos reforzando el proyecto ***La comida no se tira***, avalado por la ONG SED, que impulsamos desde hace siete años y llevamos a cabo en los comedores escolares de

40 colegios. Además, con **Nutrifriends** por el Planeta damos a conocer la problemática y qué medidas pueden poner en práctica también el alumnado para lograr la ambición desperdicio cero.

Por otro lado, desde nuestra división Social y de Salud hemos participado en la elaboración de la **Guía para la implementación de un plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario** (PPPMA), así como en el diseño de un programa de reducción de desperdicio en centros escolares, sanitarios y sociosanitarios.

Por último, desde hace años mantenemos una **sólida alianza con la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC)**, que coordina iniciativas como 'La alimentación no tiene desperdicio' o un 'Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario'. En 2022, la asociación reconoció a Serunion por nuestros diez años de compromiso en la reducción del desperdicio alimentario.

DAMOS UNA SEGUNDA VIDA A LOS EXCEDENTES

En Serunion estamos muy pendientes de las **tendencias globales** en materia de alimentación y, sobre todo, de aquellas que persiguen un consumo más respetuoso con el entorno.

En este sentido, observamos cómo cada vez más personas están dispuestas a aprovechar la comida que no se consume en establecimientos de alimentación y restauración, buscando hacer un mejor uso de los recursos ya empleados en su producción. Se trata de un **cambio de paradigma** al que nos sumamos en Serunion firmando acuerdos con distintos socios y entidades con el fin de minimizar el desperdicio alimentario en nuestra actividad:

DURANTE 2022, HAN ESTADO REGISTRADOS EN TOO GOOD TO GO 25 DE NUESTROS CENTROS, QUE HAN CONSEGUIDO SALVAR CERCA DE 7.400 PACKS DE COMIDA Y EVITAR 18,5 TONELADAS DE CO_2E, EL EQUIVALENTE A 20 VIAJES EN AVIÓN MADRID-NUEVA YORK.

1. ***Too Good To Go*:** desde 2019, mantenemos una alianza con esta app para vender diariamente en nuestros centros unos packs sorpresa a precios reducidos.

2. **Movimiento Marcas Waste Warrior de *Too Good To Go*:** en 2020 nos unimos a esta iniciativa, con la que hemos firmado una declaración bajo el lema "Por un planeta sin desperdicio de alimentos", que garantiza nuestro compromiso para seguir trabajando contra el desperdicio alimentario.

3. **Platos *to go*:** con esta iniciativa, ponemos a la venta los platos elaborados que no han sido servidos en el restaurante e instamos a nuestros clientes y comensales a que lleven sus propios recipientes reutilizables.

4. **Platos con pre-demanda:** con el *pre-order* de los platos, conseguimos planificar mejor los recursos que debemos emplear en su elaboración, optimizando los procesos y reduciendo el excedente.

5. **Colaboración con entidades del tercer sector:** pueden aprovechar nuestros excedentes con fines caritativos y sociales, impactando positivamente en las comunidades y reduciendo el desperdicio:

EN SERUNION VENDING, HEMOS IMPLANTADO LA INICIATIVA "ZERO FOOD WASTE", QUE DESTINA UNO O DOS CARRILES DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS A PRODUCTOS CON FECHA DE CADUCIDAD PRÓXIMA A UN PRECIO REDUCIDO, CON EL FIN DE REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

- **Fundación Banco de Alimentos:** trabajamos estrechamente con esta organización entregando productos y contribuyendo a la recaudación de alimentos.

- **Fundación Altius:** donamos los excedentes diarios de los restaurantes de empresa de Madrid para cubrir las necesidades de familias en riesgo de exclusión social.

TRABAJAMOS PARA CONSEGUIR UN MODELO CIRCULAR

Al igual que ocurre en la lucha contra el desperdicio alimentario, la **implantación de un modelo circular** es otra de las grandes oportunidades que tenemos como empresa del sector de la restauración para contribuir al desarrollo sostenible.

En nuestra actividad diaria, generamos un **gran volumen de residuos**, que es necesario optimizar y minimizar mediante la prevención, reutilización, reducción y reciclaje.

LA ECONOMÍA CIRCULAR SUPONE UNA FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS OPORTUNIDADES QUE NOS PERMITAN HACER UN USO MÁS RESPONSABLE DE LOS RECURSOS Y ASÍ LO CONSIDERAMOS EN SERUNION, POR LO QUE TRABAJAMOS EN LA BÚSQUEDA CONSTANTE DE ALTERNATIVAS QUE NOS PERMITAN IMPLEMENTAR INICIATIVAS ENFOCADAS EN LA REDUCCIÓN DE RESIDUOS Y APROVECHAMIENTO DEL VALOR DE LOS RECURSOS.

ANALIZAMOS NUESTROS PROCESOS

Para avanzar hacia la circularidad, realizamos un continuo **estudio de nuestros procesos, productos y servicios**, con el fin de identificar puntos críticos de generación de residuos y diseñar, así, iniciativas específicas para mitigarlos.

Iniciativas para impulsar la circularidad

1 Estamos inmersos en una **campaña para la reducción de envases**, especialmente los plásticos desechables, que nos hemos propuesto eliminar, sustituyéndolos por materiales *eco-friendly*.

En este sentido, nuestra **Guía de Buenas Prácticas Medioambientales**, que se proporciona a todos los centros de Serunion, contiene recomendaciones para evitar el uso de plásticos o papel de aluminio, y promueve la compra de productos elaborados con material reciclado, biodegradable, compostable o cuyo tiempo de descomposición sea mínimo. De este modo, avanzamos en la reducción de nuestra huella de carbono y contribuimos a la lucha contra la contaminación de los océanos.

EL 60,2% DE LOS ENVASES DESECHABLES QUE HEMOS ADQUIRIDO ES SOSTENIBLE, ES DECIR, BIODEGRADABLE (COMO PAPEL O CARTÓN) O COMPOSTABLE (FIBRAS VEGETALES), LO QUE SUPONE UNA INVERSIÓN DE CASI DOS MILLONES DE EUROS.

En nuestras divisiones, especialmente en Serunion Vending, fomentamos el uso de ***packaging* reciclable y compostable**, como botellas de agua elaboradas con plástico 100% R-PET, paletinas de madera o envases de *Ñaming*.

Asimismo, en esta división hemos puesto en marcha una iniciativa por la que **personalizamos los vasos de café** dispensados por nuestras máquinas expendedoras, con diseños vinculados a la comunicación de nuestros cuatro pilares de desarrollo sostenible establecidos en Aliméntate ConSentido.

2 **Aseguramos una correcta gestión del aceite usado**, ya que en nuestras cocinas es necesario utilizar un importante volumen y debemos impedir su vertido para evitar que pueda dañar los recursos hídricos.

Nuestra tasa actual de valorización de aceite usado en cocinas es del 74,6% (105,38 toneladas), que es destinado a la **producción de biodiésel**, por lo que continuamos avanzando hacia nuestra ambición de valorizar el 100% del aceite que usamos.

EN ESTE EJERCICIO, HEMOS RECOGIDO TODO EL ACEITE USADO DE MANERA CENTRALIZADA PARA VALORIZARLO Y UTILIZARLO COMO BIODIESEL, LO QUE SUPONE 141,24 TONELADAS.

3 Preparamos nuestros centros para facilitar a clientes y comensales la **segregación de residuos** generados, colocando muebles por fracciones (orgánica, vidrio, plásticos, y cartón y papel) diseñados para facilitar su derivación al gestor autorizado o a los servicios municipales de recogida en cada caso.

4 Seguimos esta misma estrategia en nuestras oficinas, en las que hemos habilitado lugares específicos para depositar los **tóneres de tinta gastados**, además de haber puesto en marcha un servicio de recogida de cartuchos de impresoras de sobremesa.

5 En Serunion Vending, somos pioneros en la implantación del concepto de ***reverse vending*** en nuestras máquinas expendedoras. Consiste en que, una vez consumido el producto, el cliente introduce el envase en la máquina y esta lo comprime para reducir su volumen, almacenándolo en su contenedor interior para su posterior envío al gestor autorizado o a los servicios de recogida.

6 También recogemos el pan usado y no consumido por nuestros comensales, para destinarlo a la **elaboración de piensos animales**, lo que nos permite aprovechar cualquier residuo o excedente de este producto generado por nuestra actividad.

7 Revisamos todos nuestros procesos para cumplir con la **Directiva 2019/904/UE**, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente, así como cualquier regulación proveniente de todos los ámbitos territoriales, aplicando los principios de la economía circular al mayor número posible de elementos de la actividad de nuestra organización.

Residuos gestionados en el ejercicio 22-23*

142.720 kg
Papel y cartón

90.068 kg
Plásticos

582.469 kg
RSU (residuos sólidos urbanos)

67.441 kg
Orgánico

*Actualmente no disponemos de datos de gestión por tipo de residuo en todos nuestros centros, pero estamos trabajando para trazar también esta información.

“SEPARAMOS TODOS LOS RESIDUOS GENERADOS EN NUESTRAS COCINAS PARA SU POSTERIOR RECICLAJE Y VALORIZACIÓN, DE ACUERDO CON NUESTRA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

COLABORAMOS CON *PARTNERS* EXTERNOS

Para impulsar nuestra contribución a la economía circular, nos adherimos a proyectos e iniciativas que desarrollamos con distintos *partners*. De esta manera, en 2022 comenzamos a colaborar con **Bûmerang**, empresa especializada en proporcionar soluciones sostenibles en el sector de los envases desechables, que nos proporciona **envases reutilizables en 10 de nuestros centros**: bolsas, cubiertos, platos, vasos, recipientes o cañitas de plástico.

HEMOS CREADO SINERGIAS ENTRE BÛMERANG Y TOO GOOD TO GO, AL PREVER QUE LAS ENTREGAS DE PACKS SORPRESA SE REALICEN CON ESTE SISTEMA, CON LO QUE A LA VEZ QUE MINIMIZAMOS EL DESPERDICIO ALIMENTARIO AVANZAMOS EN CIRCULARIDAD.

Hemos logrado evitar el uso de

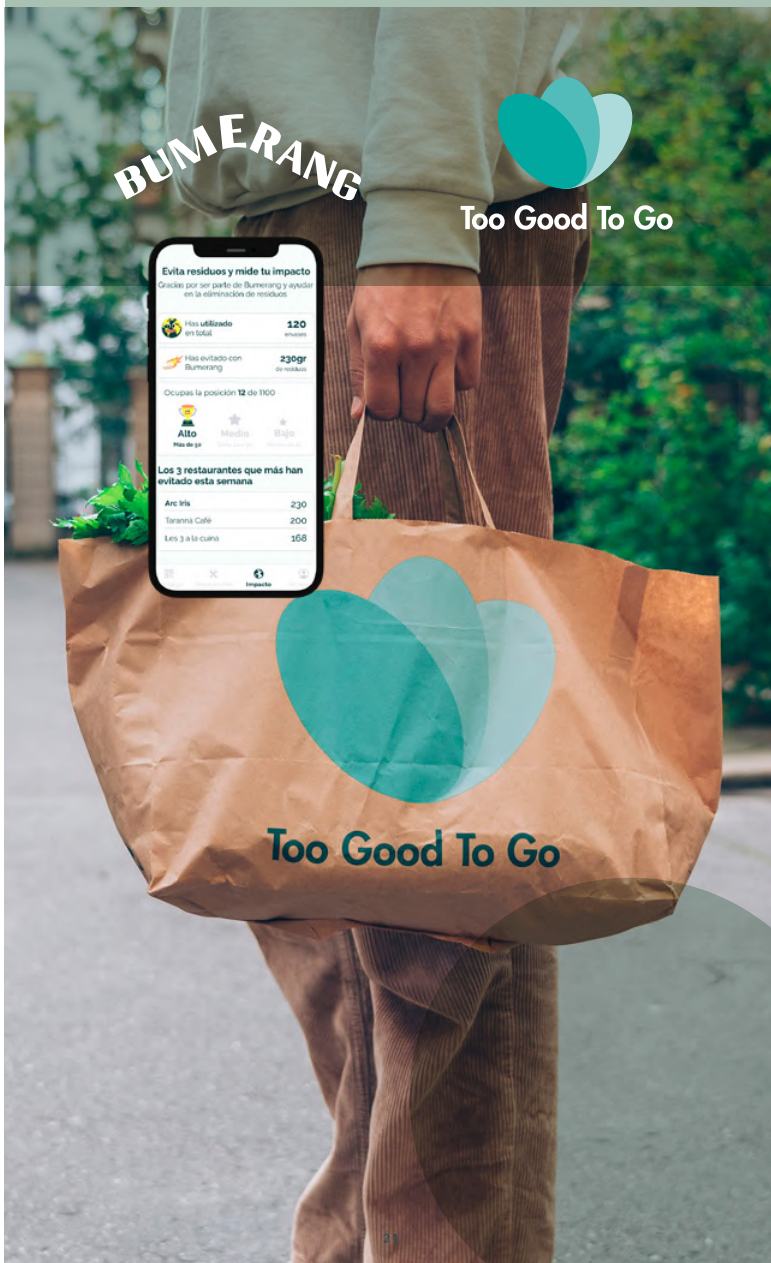
+7.859

envases, lo que representa una reducción de 75 kg de residuos y la emisión de 3.380 kg de CO_2, gracias a la implantación de sistema Bûmerang

Mediante esta colaboración, Bûmerang nos ayuda a gestionar el **retorno de los envases a través de una app**, en la que el usuario abona una cantidad que le será reintegrada si devuelve el envase en los 15 días siguientes a su uso.

Asimismo, con Bûmerang estamos trabajando para que cada centro disponga de **métricas mensuales** relacionadas con la reducción de residuos.

Igualmente, hemos firmado una alianza con Coca-Cola Europacific Partners para desarrollar un proyecto piloto para la **implantación de un nuevo sistema de dispensado de bebidas en recipientes reutilizables**, que permite a los comensales de los centros que lo implanten elegir más de 30 combinaciones de bebidas entre una variedad de productos de Coca-Cola que se suministran sin envase a través del uso de botellas, vasos u otros recipientes reutilizables.



USAMOS LOS RECURSOS DE FORMA RESPONSABLE

En nuestra actividad diaria, hacemos uso de una importante cantidad de recursos, por lo que nos esforzamos por **usarlos de forma racional**. Somos conscientes de nuestra responsabilidad en este sentido como empresa, por lo que incidimos en todos los niveles de la empresa.

Para ello, analizamos nuestros procesos internos, identificamos oportunidades y fortalezas, diseñamos buenas prácticas y aplicamos medidas con el fin de reducir nuestra incidencia en el medio.

En este ejercicio, **hemos diseñado la iniciativa Ecogestos**, consistente en la puesta en práctica de medidas de eficiencia energética y buenas prácticas.

Por otro lado, hemos impartido dos ***webinars* para concienciar a nuestros equipos** sobre la importancia de su papel para mejorar el desempeño ambiental, tratando uno de ellos sobre la Guía de Buenas Prácticas Medioambientales de Serunion y otro sobre la legislación que prohíbe los plásticos de un solo uso.

NUESTROS ECOGESTOS PARA OPTIMIZAR EL CONSUMO ENERGÉTICO

- **Encendido y apagado automático de luces** y uso de sensores de luz.
- **Bloqueo de temperaturas mínimas y máximas** en los sistemas de refrigeración.
- Sustitución de bombillas incandescentes por tecnologías **LED.**
- **Uso de aireadores de agua** para minimizar su uso reduciendo el caudal de agua aumentando la presión con aire.
- **Desarrollo de acciones de sensibilización** para concienciar sobre el uso sostenible de los recursos.

“EN SERUNION EDUCA HEMOS PRESENTADO EL PROYECTO EDUCATIVO ACQUA, CENTRADO EN ABORDAR LA GRAVE CRISIS HÍDRICA EN LA QUE NOS HALLAMOS INMERSOS Y PROMOVER HÁBITOS RESPONSABLES EN EL USO DEL AGUA DESDE EL COMEDOR ESCOLAR.

HACEMOS UN USO RESPONSABLE DEL AGUA

En la actualidad, las reservas hídricas de España atraviesan una situación crítica, lo que exige por nuestra parte una actuación decidida en la búsqueda de la **optimización y ahorro de este insumo esencial** para la vida y, por supuesto, nuestra actividad.

Para ello, impulsamos la mejora de nuestros procesos y analizamos los puntos críticos para **incrementar la eficiencia** en el consumo de agua. Además, diseñamos y ejecutamos medidas correctoras que incluyen la formación y sensibilización de todo nuestro personal. En el ejercicio 22-23 nuestras cocinas centrales han hecho uso de 19.668 m^3 de agua, volumen que se incrementa con respecto al ejercicio anterior debido a la recuperación de la actividad y, por tanto, cocinado de mayor número de menús tras la pandemia.

En línea con este compromiso, en los últimos años estamos embarcados en un proyecto de **instalación de fuentes de agua** en todas nuestras divisiones, contando con cerca de 500 fuentes, de las que más de la mitad corresponden a Serunion Educa.

USAMOS LA ENERGÍA DE FORMA EFICIENTE

La optimización de los recursos energéticos resulta fundamental para avanzar hacia la descarbonización de la actividad que realizamos, por lo que nos hemos fijado un **objetivo de reducción de su consumo del 2%**.

En 22-23 hemos reducido a la mitad el consumo ligado a la producción, que se reduce hasta los:

0,54 kWh

por unidad de menú (vs. 1,01 kWh/menú en el ejercicio 21-22)

El consumo medio de energía utilizada para nuestra actividad es de:

2,44 kWh

por menú en instalaciones de clientes y de 0,54 KWh en nuestras cocinas centrales

Para materializar dicho objetivo, disponemos de un **Plan de Mejora de la Eficiencia Energética** con el que continuamos con nuestro proyecto de monitorización del consumo energético asociado a la producción, estimando el consumo de energía por ración en función de los modos y tiempos de cocción. A través de una propuesta de "menú de bajo consumo", medimos los KWh empleados por unidad de menú para conocer la efectividad de las medidas aplicadas.

En este ejercicio, hemos estado a cargo de la contratación de la energía eléctrica en 27 centros, propios o de clientes, responsables de un consumo energético global de 3.733.836 KWh, lo que implica una **reducción de 200.000 kWh** con respecto al ejercicio anterior.

Otro insumo de gran impacto en nuestra actividad es el gas, por lo que concienciamos a nuestros profesionales sobre la importancia de reducir su consumo. En el ejercicio 22-23, hemos sido los responsables de contratar 26 instalaciones de gas, en centros propios y de cliente, con un consumo anual de 3.359.545 kWh.

Claves para elaborar un menú energéticamente eficiente

- Optamos por **recetas cuya cocción en horno mixto no supere los 30 minutos** por 100 raciones.
- **Minimizamos el uso de equipos** con mayor consumo energético, como freidoras, planchas, hornos de pizza, etc.
- Priorizamos aquellos entrantes y postres que **no precisan cocción**.
- **Optimizamos el número de platos** elaborados a las necesidades en cada caso y limitamos la oferta alimentaria para evitar el consumo energético de platos que no vayan a ser consumidos.

APOSTAMOS POR LA MOVILIDAD SOSTENIBLE

Nuestra actividad también implica el uso de **vehículos de empresa**, tanto para surtir a los centros de productos terminados y materias primas como para el reparto a domicilio, por lo que trabajamos para que nuestra flota sea cada vez más eficiente.

Medidas para impulsar una movilidad sostenible

1. Invertimos en la **renovación de nuestra flota de vehículos**, para sustituirlos por otros menos contaminantes. Actualmente, casi el 5% de nuestro parque de vehículos es híbrido o eléctrico, mientras que el consumo anual de combustible para el ejercicio 22-23 ha sido de 718.430 litros.

2. Disponemos de **8 vehículos con gas natural comprimido (GNC)**, para complementar las carencias actuales de los vehículos exclusivamente eléctricos, que no pueden garantizar la suficiente autonomía frente a la dispersión de rutas y el peso de las cargas que caracteriza las labores de transporte en nuestra empresa.

3. Trabajamos con **vehículos de *renting***, con los que nos aseguramos una renovación periódica y una flota moderna, además de un correcto mantenimiento.

4. Hemos incorporado **bicicletas eléctricas** a nuestra flota, lo que nos permite llevar a cabo una entrega mucho más personalizada, a pequeña escala y libre de emisiones de CO_2 de transporte.

5. Aplicamos **medidas de optimización de las rutas de transporte** y ofrecemos consejos a nuestros conductores con el fin de que hagan una conducción más eficiente, para reducir el uso de combustible y, con ello, disminuir las emisiones netas de CO_2 y costes para la empresa.

CON NUESTRO CLIENTE SEAT, HEMOS LLEVADO A CABO UNA PRUEBA PILOTO CON VEHÍCULOS ELÉCTRICOS EN SU SEDE PARA TESTAR LA FUNCIONALIDAD DE UNA DISTRIBUCIÓN LIBRE DE EMISIONES EN SERUNION.

GESTIONAMOS LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE FORMA RESPONSABLE

En nuestra actividad, es común el uso de productos químicos tanto para la realización de trabajos de limpieza de nuestras cocinas e instalaciones como en aquellas actividades habituales administrativas y de oficina. Por tanto, nos esforzamos por realizar un **uso responsable** de estos productos, por su potencial impacto negativo en el medio ambiente.

En este sentido, tratamos de que los productos que utilizamos tengan **etiqueta ECO** y garantizamos el tratamiento de los residuos derivados a través de un gestor autorizado, como prescribe nuestra Guía de Buenas Prácticas Medioambientales.

Asimismo, hemos diseñado la campaña **"Tenemos química"**, dirigida a incrementar la seguridad en las operaciones que nuestros profesionales realizan con productos químicos, acompañándola de diversas acciones de dinamización a través de cartelería, así como un programa de formación presencial en materia de seguridad y salud laboral.

CAMINAMOS HACIA UN MODELO DE EMPRESA *PAPER-LESS*

Seguimos trabajando para limitar el uso de papel optando por la digitalización. Nuestra ambición es **ser una empresa *paper-less***. Para ello, las aplicaciones informáticas y herramientas digitales se convierten en las mejores aliadas para evitar el consumo de numerosas hojas de papel.

Asimismo, adquirimos servilletas producidas a partir de materiales reciclados para todos nuestros centros, así como servilletas desechables, bobinas industriales e higiénicas y demás tipos de celulosas con **certificado europeo Ecolabel**.

Iniciativas para minimizar el uso de papel

- Continuamos con la **aplicación de la firma digital** tanto en los contratos laborales como en las nóminas.
- Disponemos de una **hoja de gastos digital** en nuestro portal de compras.
- Utilizamos *softwares* de menús, como **CookIn y Evan**.
- Aplicamos el ***software* de gestión de facturas** de proveedores K2.
- Hacemos uso de los nuevos registros digitales de APPCC **Easy-Q**.
- Evitamos la impresión de menús gracias a la implantación de nuestra **App Colechef**.

AVANZAMOS HACIA LA DESCARBONIZACIÓN

De la mano de nuestro marco colaborativo Aliméntate ConSentido y del *Positive Foodprint Plan* del Grupo Elior, establecemos la hoja de ruta para avanzar hacia la descarbonización de la actividad que llevamos a cabo, pues el cambio climático es el principal desafío ambiental de la sociedad actual.

Para reforzar nuestro compromiso en este sentido, nos alineamos con iniciativas globales como el Pacto Mundial, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 o #PorElClima, contribuyendo desde nuestra actividad a la consecución de los objetivos que marcan.

CALCULAMOS Y REDUCIMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO

En Serunion, fuimos una de las primeras empresas de restauración de colectividades en **calcular nuestra huella de carbono**, al ser conscientes de que medir esta variable es el primer paso para reducir las emisiones de CO_2.

Para ello, utilizamos la herramienta del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), tomando como base los valores de 2018, y como referencia nuestra sede operacional de Madrid y la cocina central de San Fernando de Henares.

Emisiones evaluadas para calcular nuestra huella de carbono

Emisiones de alcance 1 o directas

Generadas y controladas por la organización, como las procedentes del uso de combustibles por vehículos de transporte de nuestra propiedad, el combustible del grupo electrógeno y las fugas de gases de equipos de climatización y frío.

Emisiones de alcance 2 o indirectas

Derivadas de actividades o procesos de la organización, pero ajenas a nuestro control. Principalmente, son aquellas generadas en la producción de la energía eléctrica que adquirimos.

Nuestra huella de carbono (Alcances 1 y 2) (t CO_2 eq)

	2022	2021	2020	2018 (año base)
Alcance 1	228,58	223,77	202,17	160,01
Alcance 2	233,08	198,34	164,70	490,47
Total (Alcance 1 + Alcance 2)	**461,66**	**422,11**	**366,87**	**650,48**

En este ejercicio, hemos detectado un incremento de las emisiones de CO_2 con respecto al anterior, aunque ha sido un **29% inferior** en relación con nuestro año base 2018. Este cálculo ha sido verificado por AENOR según la norma UNE-ISO 14064-3:2012, referente a declaraciones sobre gases de efecto invernadero.

Asimismo, hemos obtenido el **sello Calculo, Reduzco 2021**, tras inscribir nuestro inventario de emisiones de gases de efecto invernadero en el Registro de la Huella de Carbono del MITECO, con una reducción del 2,09% para el trienio 2019-2021 con respecto al trienio anterior. Esta reducción ha sido inferior a la de años anteriores debido a que con las restricciones de los años próximos a la pandemia se produjo una reducción de la producción y, por tanto, de las emisiones asociadas. Asimismo, hemos verificado nuestra huella de carbono 2023.

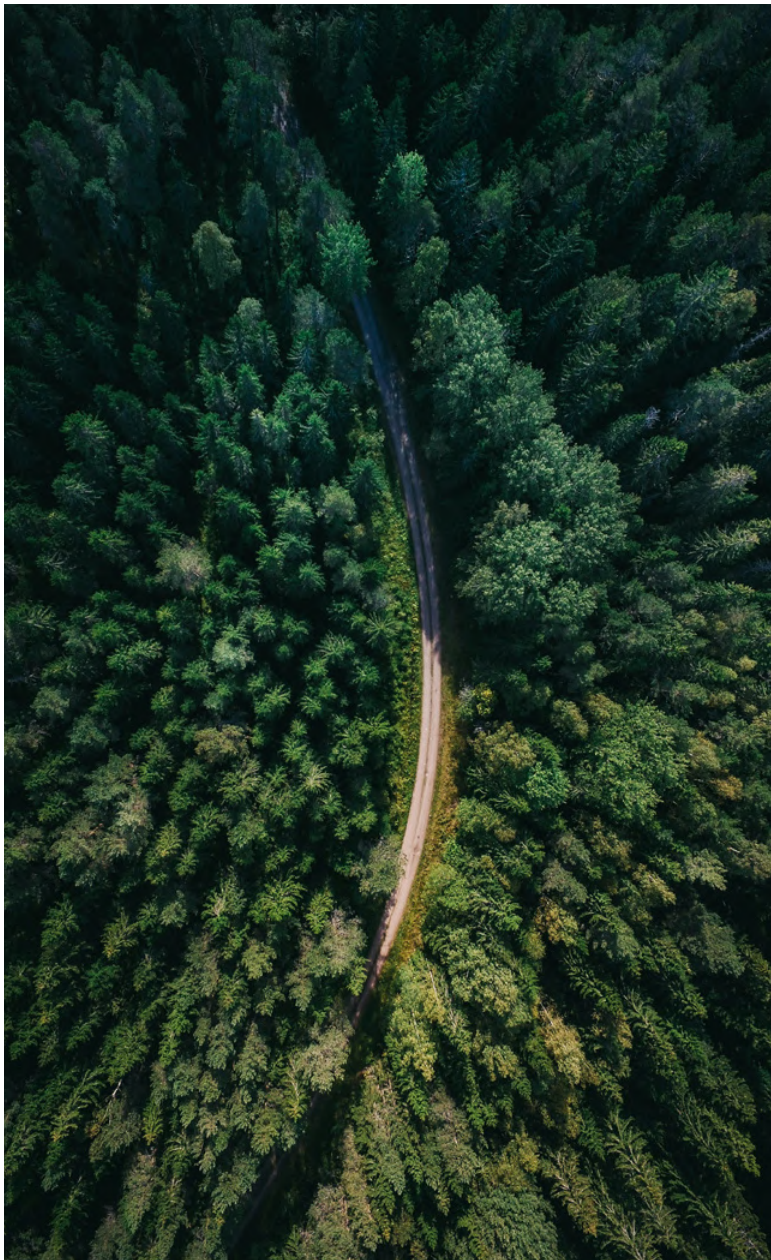
Igualmente, medimos dos **indicadores de desempeño** para conocer la evolución en términos relativos:

- **Toneladas de CO_2eq por miles de unidades de producción**, con el que se determina que la huella de carbono por menú es de 0,4709 t CO_2eq, cifra ligeramente inferior a la del año pasado y que supone una reducción del 27,6% respecto del año base.
- **Toneladas de CO_2eq por profesional contratado para el desarrollo de la actividad**, que señala que la huella de carbono por profesional de Serunion es de 4,526 t CO_2eq, que es un 29,72% menos que en 2018.

Estos datos nos permiten comprobar que, a pesar de que el total de nuestra huella de carbono se ha incrementado con respecto al ejercicio anterior, en términos relativos estamos logrando reducirla, principalmente en relación con la producción. Por tanto, podemos afirmar que la huella de carbono en términos absolutos ha sido mayor con respecto al año anterior debido a un incremento de la producción, pero en términos relativos se ha reducido, por lo que las medidas que estamos aplicando están resultando efectivas, lo que nos anima a continuar esforzándonos para seguir reduciéndola.

Para lograr esta evolución favorable, contamos con un **Plan de Reducción de Huella de Carbono**, cuyo objetivo es reducir un 12% las emisiones de CO_2 por unidad de producción.

De la misma manera, continuamos avanzando en la implantación del **sistema Carbonescore**, alcanzando casi el 39% de recetas bajas en carbón con respecto al total que ofrecemos. Con ello, fomentamos en cada plato nuestro propósito de promover una alimentación consciente y sostenible, habiendo llevado a cabo este proyecto en más de 10 centros en el presente ejercicio.



LUCHAMOS CONTRA LA DEFORESTACIÓN

En 2022, comenzamos una **alianza con ReTree** para unirnos a su propuesta disruptiva enfocada en reducir la deforestación y recuperar terrenos para la naturaleza.

Desde entonces, contamos con el **Bosque Inteligente Serunion**, un bosque descentralizado con el que pretendemos motivar a nuestros clientes y comensales a sumarse a nuestro compromiso con el planeta, haciendo hincapié en la importancia de la minimización del desperdicio alimentario. Por ello, por cada 1% de desperdicio alimentario que reducimos, se plantan 10 árboles.

El éxito de esta alianza ha sido tal que este año hemos puesto el foco en nuestra división Educa. Por ello, hemos creado **BosqueChef**, un proyecto diseñado para luchar contra el cambio climático desde los comedores escolares a partir de actividades que tienen como fin aprender sobre reforestación y sostenibilidad.

De esta manera, hemos plantado un bosque real que ya **cuenta con 309 árboles**, repartidos en una superficie equivalente a, aproximadamente, 17 pistas de pádel y que necesita el trabajo diario de 13 personas que cuidan las especies autóctonas de cada zona. Con ello, fomentamos la protección de la biodiversidad local, además de acelerar la recuperación del ecosistema, evitar la propagación de incendios y promover el empleo en las comunidades en las que operamos.

En el marco de este proyecto, también hemos puesto en marcha una serie de actividades de innovación pedagógica. Así, durante el mes de febrero (época de plantación real) cada colegio creó un árbol con materiales reciclados que forma parte del **"bosque de los deseos"**, con el fin de que el 21 de marzo, Día Internacional de los Bosques, estos se transformasen en BosqueChef.

Por su parte, en abril celebramos un **concurso de microrrelatos sobre sostenibilidad** en conmemoración del Día del Libro. Mediante estas iniciativas, buscamos convertir al alumnado en auténticos agentes de cambio hacia un modelo más respetuoso con el planeta.

NUESTRO BOSQUES INTELIGENTES SERUNION Y BOSQUECHEF YA CUENTAN CON 823 ÁRBOLES, QUE ABSORBEN UN TOTAL DE 6 TCO_2 ACUMULADAS.

Nuestro Bosque Inteligente Serunion

1. Se encuentra físicamente en **varias zonas de España**:

   - **Vértice del Frío**, situado en el municipio de Perales de Alfambra, enclavado en una zona de la provincia de Teruel a la que afecta profundamente la desertificación y erosión del terreno.
   - **Valle de los Sueños**, situado en la Sierra Norte de Madrid, dentro de la Sierra del Rincón, declarada Reserva de la Biosfera.
   - **Cima de los Pottokas**, en el lugar más alto de la región de Extremadura, ubicada en el municipio de Piornal de Cáceres.

2. Está **digitalizado en un mismo sitio** y sus resultados son únicos. En su *landing page*, mensualmente se muestra el número de árboles plantados y CO_2 absorbido, así como de la generación de empleo local dedicada a su gestión y mantenimiento.

serunion

05

FAVORECEMOS EL DESARROLLO DE PERSONAS Y COMUNIDADES

Serunion, una gran empresa.

Favorecemos el desarrollo de personas y comunidades

Las personas que forman el equipo humano de Serunion son quienes han hecho posibles los logros que hoy nos sitúan en la posición de liderazgo en el sector de la restauración colectiva en España.

En Serunion, premiamos la implicación, dedicación y compromiso de nuestros profesionales prestándoles todo el apoyo para garantizarles las mejores condiciones laborales y familiares posibles, **fomentando un empleo de calidad**, así como atrayendo y reteniendo el talento que nos ayuda a crecer en el medio-largo plazo.

Nuestros **más de 21.000 profesionales** son el factor de mayor importancia para prestar un servicio excelente a nuestros clientes y comensales, además de ser imprescindible su implicación para contribuir a la generación de un impacto positivo en el planeta.

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

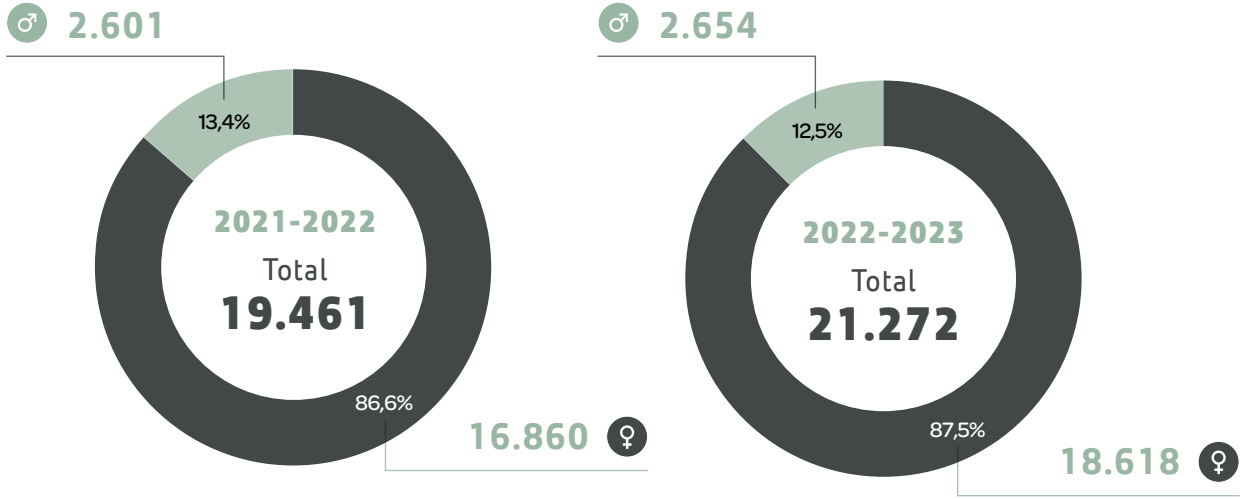
Contamos con un gran equipo formado por **21.272 personas**, todas ellas de España, con las que nos constituimos como una de las principales empresas del país en términos de fuerza laboral.

Aplicamos las medidas necesarias para proporcionar estabilidad a nuestras personas, por lo que **más del 88,7% de la plantilla tiene contrato indefinido**, con una media de antigüedad de 7,13 años.

Asimismo, a causa de las características específicas de la restauración de colectividades (horarios limitados, predominio del servicio de comidas, dispersión de centros), el 75,3% de nuestros contratos son parciales.

MÁS DEL 87,5% DE NUESTROS PROFESIONALES SON MUJERES.

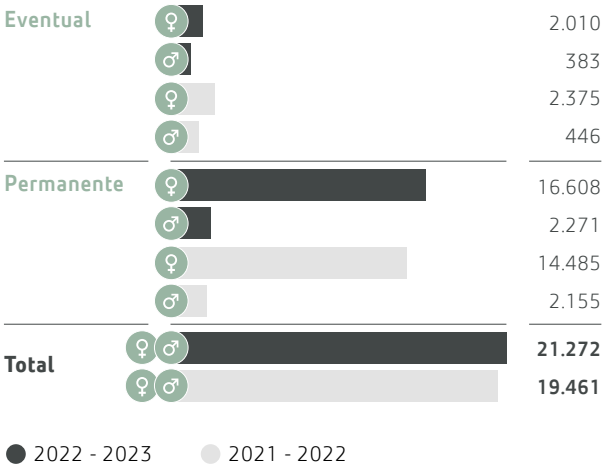
Distribución de plantilla por **sexo**



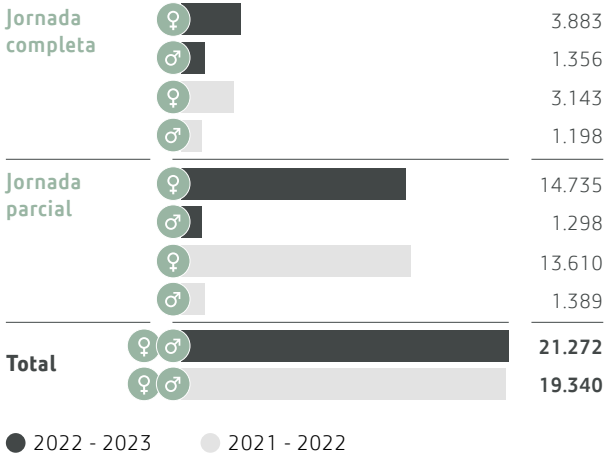
Distribución de plantilla por **edad**

		2022-2023	2021-2022
<25	Mujeres	1.574	1.357
	Hombres	375	357
25-40	Mujeres	4.267	3.824
	Hombres	916	911
>40	Mujeres	12.777	11.679
	Hombres	1.363	1.333
Total		**21.272**	**19.461**

Distribución de plantilla por tipo de **contrato**



Distribución de plantilla por tipo de **jornada**

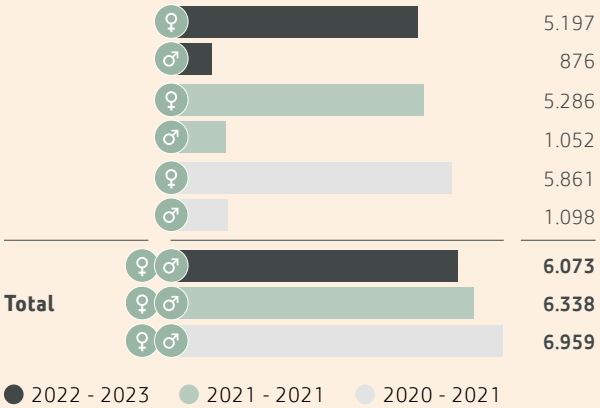


TRABAJAMOS PARA OFRECER LAS MEJORES CONDICIONES LABORALES Y QUE SERUNION SEA UN GRAN LUGAR PARA TRABAJAR.

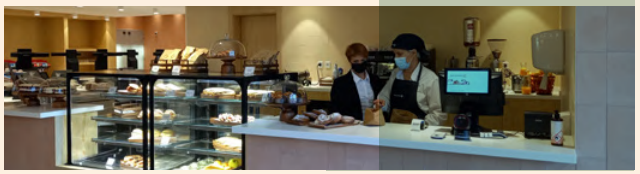
Distribución de plantilla por **categoría profesional**

	2022-2023					2021-2022				
	TOTAL	**INDEFINIDO**	**TEMPORAL**	**COMPLETO**	**PARCIAL**	**TOTAL**	**INDEFINIDO**	**TEMPORAL**	**COMPLETO**	**PARCIAL**
Animador	**-**	-	-	-	-	**-**	-	-	-	-
Personal Cocina	**4.213**	3.702	511	2.307	1.906	**3.923**	3.427	502	2.189	1.740
Conductor-Reponedor	**158**	136	22	72	86	**141**	119	22	63	78
Dietista	**190**	157	33	89	101	**188**	145	43	76	112
Personal Estructura	**364**	353	11	307	57	**373**	365	8	312	61
Gerocultor	**930**	803	127	385	545	**630**	517	113	258	372
Limpieza de cocina	**3.185**	2.664	521	782	2.403	**3.079**	2.490	589	803	2.276
Limpieza de instalaciones	**324**	274	50	73	251	**273**	246	27	72	201
Mantenimiento	**27**	26	1	19	8	**27**	25	2	17	10
Monitor	**10.169**	9.261	908	109	10.060	**9.137**	7.821	1.316	79	9.058
Monitor de apoyo	**1**	1	-	-	1	**1**	1	-	-	1
Mozo de almacén	**43**	35	8	22	21	**37**	30	7	20	17
Personal Oficina	**19**	19	-	17	2	**55**	46	9	34	21
Sanitario	**22**	22	-	7	15	**18**	15	3	7	11
Servicio al público	**1.128**	935	193	619	509	**1.088**	924	164	555	535
Técnico Departamento	**491**	483	8	425	66	**477**	462	15	401	76
Terapeuta ocupacional	**2**	2	-	2	-	**2**	1	1	2	-
Trabajador social	**6**	6	-	4	2	**6**	6	-	4	2

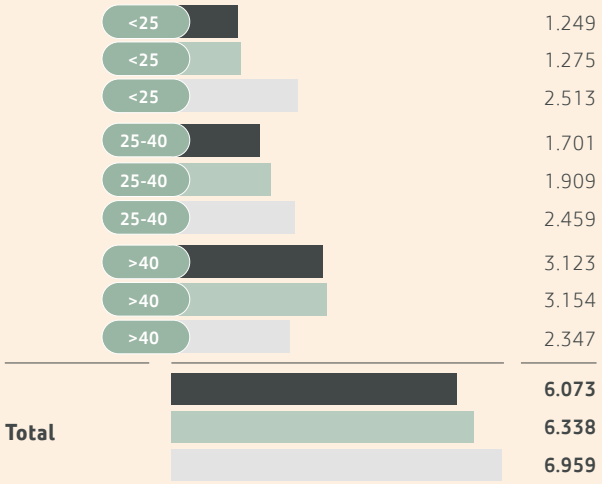
Nuevas incorporaciones por **sexo**



En este ejercicio, hemos profundizado en nuestra estrategia de contratar talento senior, por lo que el **51,4% de las nuevas incorporaciones tienen más de 40 años.**

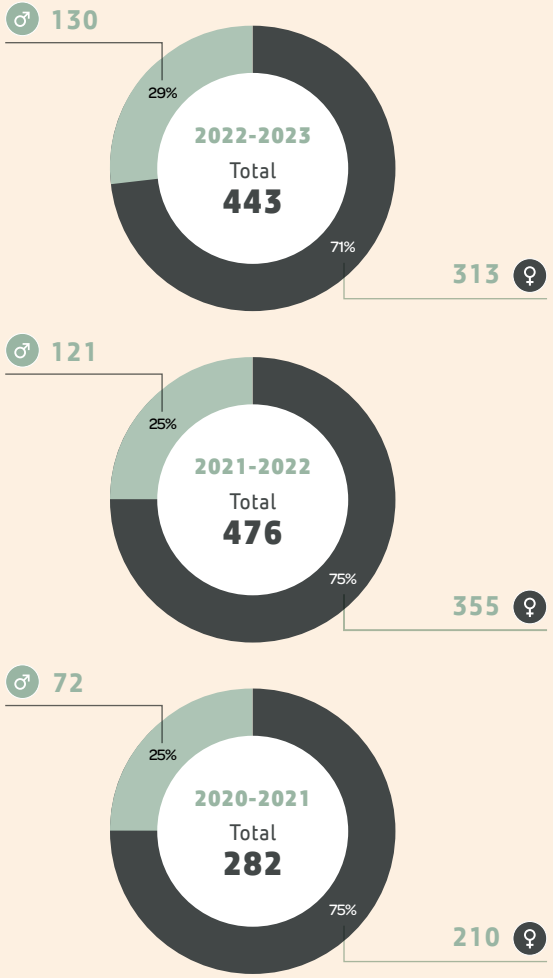


Nuevas incorporaciones por **edad**



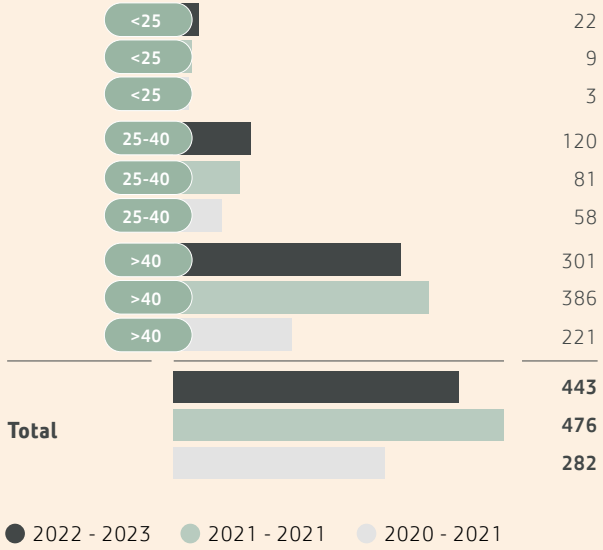
Nuestro compromiso con el mantenimiento de la estabilidad en nuestros equipos ha dado lugar a una **reducción del número de despidos** en este ejercicio con respecto al anterior.

Despidos por **sexo**



Por otro lado, **el tiempo medio de contratación se ha incrementado significativamente** para ambos sexos, si bien continúa siendo superior en mujeres.

Despidos por **edad**

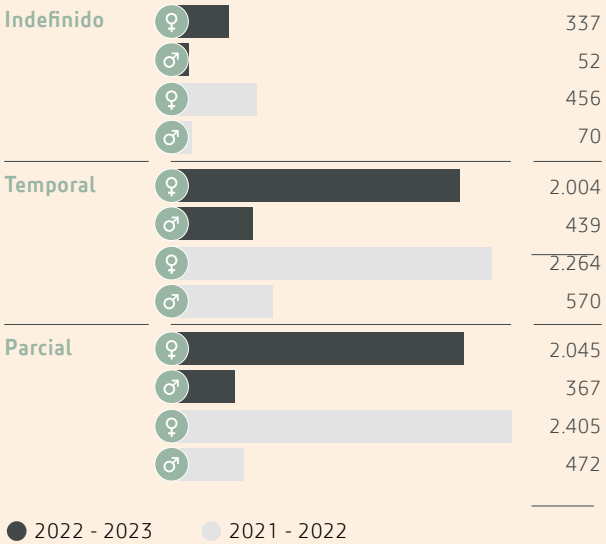


Despidos por **categoría profesional**

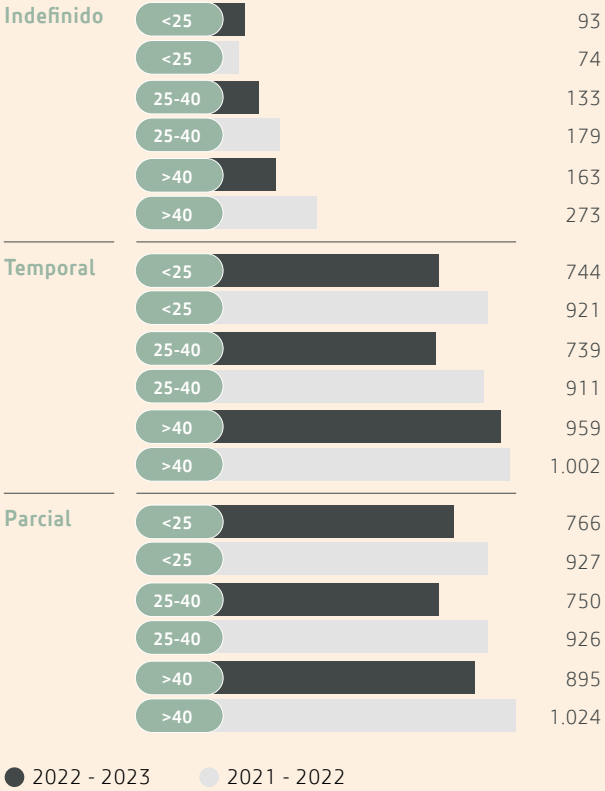
Categorías profesionales	Nº. empleados
ASL/limpieza cocina	55
Camarero	22
Conductor -reponedor	13
Dietista	5
Estructura	26
Gerocultor	3
Limpieza cocina	46
Limpieza instalaciones	8
Mantenimiento	3
Monitor	100
Mozo almacén	4
Personal cocina	4
Personal de cocina	125
Personal oficina	2
Responsables centros/monitores	25
Trabajadora social	2
Total general	**443**

Promedio mensual de contratación

Por **sexo** y tipo de **contrato**



Por **edad**



Promedio mensual de contratación por **categoría profesional**

Indefinido			Temporal			Parcial		
	2022-2023	2021-2022		2022-2023	2021-2022		2022-2023	2021-2022
Animador	-	-	Animador	-	1	Animador	-	1
Cocina	81	75	Cocina	309	333	Cocina	231	220
Conductor-Reponedor	3	4	Conductor-Reponedor	9	10	Conductor-Reponedor	8	10
Dietista	4	4	Dietista	12	20	Dietista	12	16
Estructura	4	7	Estructura	2	3	Estructura	3	3
Gerocultor	45	14	Fisioterapeuta	-	-	Fisioterapeuta	-	-
Limpieza de cocina	70	65	Gerocultor	45	42	Gerocultor	64	45
Limpieza de instalaciones	9	10	Limpieza de cocina	437	417	Limpieza de cocina	401	371
Mantenimiento	1	1	Limpieza de instalaciones	37	22	Limpieza de instalaciones	36	26
Monitor	363	314	Mantenimiento	2	1	Mantenimiento	1	2
Monitor de apoyo	-	-	Monitor	1.205	1.372	Monitor	1.560	1.679
Mozo de almacén	2	-	Monitor acompañante	-	-	Monitor acompañante	-	-
Oficina	2	-	Monitor de apoyo	-	-	Monitor de apoyo	-	-
Sanitario	2	2	Mozo de almacén	3	3	Mozo de almacén	3	3
Servicio al público	16	28	Oficina	3	4	Oficina	2	2
Técnico de departamento	6	-	Peluquero	-	-	Peluquero	-	-
Terapeuta ocupacional	1	-	Sanitario	2	3	Sanitario	1	2
Trabajador social	1	2	Servicio al público	392	598	Servicio al público	289	495
			Técnico de departamento	3	3	Técnico de departamento	3	3
			Terapeuta ocupacional	-	1	Terapeuta ocupacional	-	-
			Trabajador social	1	1	Trabajador social	1	1

La retribución de nuestros equipos se encuentra **regulada por el respectivo convenio colectivo** de aplicación: en un 81% de los casos se trata del convenio estatal del sector laboral de restauración colectiva (BOE 2019-9171), mientras que el 19% restante se corresponde con otros convenios aplicables a áreas como ayuda a domicilio o tiempo libre.

Estamos particularmente enfocados en eliminar posibles diferencias salariales entre nuestros profesionales por razón de su sexo. En este sentido, la **brecha salarial es mínima para las categorías más bajas**. De existir, solo tiene lugar en puestos de mayor responsabilidad, por cuanto se trata de puestos con salarios negociados particularmente por encima de las tablas salariales del convenio colectivo de aplicación.

Promedio salarios por **sexo** y **categoría profesional**

Categoría profesional	Hombre	Mujer	Brecha salarial*
ASL	1.448,84 €	1.470,80 €	-1,52%
Cocinero/a	1.680,04 €	1.584,07 €	5,71%
Jefe/a cocina	2.195,58 €	1.914,18 €	12,82%

*Cifra calculada según muestreo de empleados/as con la fórmula: (Retribución hombres – Retribución mujeres) / Retribución hombres.

Promedio de salarios por **edad**

Edad	Promedio salario
Menor de 30 años	1.336,85 €
Entre 30 a 39 años	1.479,78 €
Entre 40 a 49 años	1.546,56 €
Entre 50 a 59 años	1.548,18 €
Mayor de 60 años	1.590,14 €

No obstante, esos resultados sufren modificaciones sustanciales entre las distintas regiones de España, como muestra la siguiente tabla:

Promedio salarios entre las distintas **comunidades autónomas**

Provincia	Categoría profesional	Hombre	Mujer
Barcelona	ASL	1.651,22 €	1.664,47 €
	Cocinero/a	1.906,95 €	1.859,77 €
	Jefe/a cocina	2.269,94 €	2.126,20 €
Madrid	ASL	1.442,38 €	1.422,15 €
	Cocinero/a	1.671,63 €	1.518,63 €
	Jefe/a cocina	2.302,29 €	1.968,26 €
Valencia	ASL	1.452,51 €	1.458,14 €
	Cocinero/a	1.698,59 €	1.687,29 €
	Jefe/a cocina	2.167,82 €	1.887,32 €

Con el fin de poder ofrecer las mejores condiciones laborales adaptardas a las necesidades de las personas que forman parte de nuestro equipo, informamos, consultamos y negociamos con ellas a través de un **procedimiento formal de diálogo social**, dirigido por el Comité Intercentros, que está en comunicación constante y se reúne periódicamente, ejerciendo el liderazgo y coordinación de la totalidad de comités provinciales de representación de personal de nuestros centros.

Igualmente, **cumplimos con todos los requisitos legales** que el Estatuto de los Trabajadores y convenios colectivos de aplicación exigen en materia de preaviso a las personas empleadas o representantes sindicales sobre cambios operacionales significativos como movilidad geográfica, cambio de centro no sustancial o modificación sustancial de las condiciones de trabajo. Todos los acuerdos alcanzados con la representación sindical son recogidos en acta y las reuniones suelen mantenerse con carácter mensual.

IMPULSAMOS LA FORMACIÓN PARA PROFESIONALIZAR A NUESTROS EQUIPOS

Promovemos un entorno de **desarrollo profesional** que fomenta los valores del esfuerzo y el compromiso. Como parte de nuestra estrategia de cuidado de las personas, diseñamos permanentemente programas con los que nuestros profesionales adquieran nuevas habilidades y conocimientos adaptados a las necesidades de sus puestos de trabajo.

En este propósito, la comunicación interna juega un papel muy destacado, transmitiendo la cultura corporativa e impregnando a todas las personas trabajadoras con la misión, visión, propósito y valores de Serunion. Con el portal del empleado **La Despensa** centralizamos tanto los contenidos formativos e informativos de relevancia interna como los procesos administrativos y de contratación.

Esta labor está apoyada por distintas **políticas y programas internos** dirigidos a impulsar que todas nuestras personas tengan las herramientas necesarias para realizar un trabajo excelente.

“TODAS LAS PERSONAS DE SERUNION SOMOS EMBAJADORES DE LA EMPRESA Y SU CULTURA CORPORATIVA.

Instrumentos para impulsar el desarrollo profesional de nuestro equipo

- Contamos con una **Política de Recursos Humanos** que establece la necesidad de la organización de proporcionar una oferta formativa de calidad, centrada en el valor añadido de nuestras personas y con herramientas de evaluación del desempeño individual y de equipo, por ser esta una inversión que determina el crecimiento a futuro.

- Disponemos de una **Política de Formación** basada en planes anuales adaptados a las necesidades formativas y técnicas de nuestros profesionales, así como en la satisfacción de sus necesidades competenciales presentes y futuras.

- A través del portal La Despensa, nuestros profesionales disponen de acceso al **Campus Serunion**, donde se aloja un portal de *microlearning* en el que, como parte del *welcome pack*, pueden encontrar acciones formativas y orientación sobre la organización, nuestras políticas, herramientas y procedimientos internos. El Campus recoge también los cursos obligatorios de prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos, así como un abanico de formaciones específicamente diseñadas para cada tipo de trabajo.

- Mantenemos acuerdos con las **principales escuelas de negocios y de hostelería de España**, así como con otras entidades de carácter transversal, con el objetivo de cubrir todas y cada una de las necesidades de capacitación de nuestra plantilla en los mejores centros formativos del sector y del país.

EN EL EJERCICIO 2022-2023 HEMOS IMPARTIDO UN TOTAL DE 85.066 HORAS DE FORMACIÓN, SOBRE TEMAS COMO LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, SEGURIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD, LIDERAZGO, EFICIENCIA Y PRODUCTIVIDAD, O SOSTENIBILIDAD.

Escuelas de **Hostelería**

basque culinary center

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO. MADRID.

CIB Culinary Institute of Barcelona

Vegetalmente

PERSAPIA PROYECTOS Y FORMACIÓN

Escuelas de **negocios**

ESADE

IESE Business School Universidad de Navarra

eada business school barcelona

EAE Business School

Formación **transversal y técnica**

AEC

Hediprev

AENOR

Grupo Hedima

AECOC La Asociación de Fabricantes y Distribuidores

goodhabitz online training

Horas de formación por categoría profesional

Categorías profesionales	Horas de formación
Área Manager/Responsable de centro	7.714
Cocina	15.456
Coordinador/a	1.946
Estructura: Dirección, técnicos y Administración	8.780
Limpieza	9.526
Monitor/a	36.015
Personal auxiliar	522
Sala/Cafetería	2.615
Sociosanitario	2.492
Total general	**85.066**

En este ejercicio, hemos profundizado en la apuesta que tenemos por involucrar a nuestros equipos en **proyectos formativos innovadores**.

Iniciativas de formación impulsadas durante el ejercicio 2022-2023

1 **BootCamp de Alto Impacto Formativo en Gestión & Innovación:** hemos celebrado la tercera edición de este programa que realizamos en colaboración con el **Culinary Institute of Barcelona (CIB)** para impartir nuestro proyecto pedagógico.

Durante una semana, profesionales de Serunion testaron sus **habilidades directivas, creativas y emprendedoras** en una formación intensiva con el objetivo de trabajar la creatividad e innovación en la gestión de equipos, además de potenciar aptitudes como la capacidad de liderazgo, comunicación efectiva o pensamiento ágil y eficiente, entre otras, a través de talleres y dinámicas de grupo.

Entre los frutos de este programa en el ejercicio 22-23 destacan la convocatoria extraordinaria de directores de inicios de 2023, así como los proyectos de *intraemprenadoria* puestos en marcha, como **El Horno Verde** o **Integración Sostenible**, orientados a la sostenibilidad y la digitalización como ejes estratégicos.

“

CON LA FORMACIÓN DEL CIB, PROMOVEMOS UN AMBIENTE PROPENSO A LA INNOVACIÓN Y AL PENSAMIENTO DISRUPTIVO EN LA BÚSQUEDA DE MEJORAS EN EL SERVICIO A NUESTROS CLIENTES Y COMENSALES.

2 **Formación “Alimentación baja en sal”:** con la experta gastronómica Irene Flores Hermosa, hemos promovido elecciones saludables para un futuro mejor a través de una formación exclusiva para nuestros chefs y distintos departamentos de todas las divisiones sobre técnicas para mejorar el entorno alimentario y reducir la adición de sal en los menús.

En colaboración con la Fundación Alicia, veinte profesionales de Serunion han recibido en el centro Meetropolitan de Barcelona una **formación en técnicas de potenciación del sabor sin sal**, así como en estrategias para la reducción del desperdicio alimentario.

En nuestra apuesta por enriquecer a nuestro equipo y ofrecerle las mejores condiciones laborales posible, un aspecto clave es el **desarrollo profesional**, que les haga crecer tanto personal como profesionalmente, por lo que este ejercicio hemos dado un paso más en este sentido, apostando por una oferta formativa innovadora, en la que podamos destacar la celebración del BootCamp, que nos ha hecho crecer a todos en equipo.

Roser Bonancia
Talent Manager RRHH

3 **Formación con Vegetalmente:** en el marco de nuestra estrategia colaborativa Aliméntate ConSentido, este ejercicio hemos impartido tres nuevas formaciones para los departamentos de Operaciones, Marketing y Comunicación en Madrid, Valencia y Barcelona, con la ayuda de esta consultoría experta en dietas vegetarianas. Esta colaboración nos impulsa a crear más elaboraciones *plant-based*, con el fin de que nuestros clientes y comensales integren la alimentación con proteína vegetal en sus opciones diarias como una más, propiciando un cambio de enfoque hacia el modelo de alimentación más saludable y sostenible que defendemos en Serunion.

4 **Persapia:** de la mano de esta empresa, en todo el Grupo Serunion hemos realizado formaciones en materia de auditoría operativa y procesos, como revisión y diseño de la rueda de menú, manejo de equipos, análisis operativo, control y gestión de stocks o materias primas, comunicación con el cliente interno y, en definitiva, de acciones orientadas a la mejora de la eficiencia, productividad y organización en cocina.

Asimismo, en Serunion también apostamos por el talento y las oportunidades laborales de los más jóvenes. Por ello, contamos con un **programa de prácticas de empresa** y convenios de colaboración con centros de formación profesional.

En definitiva, con todas estas acciones perseguimos tener **trabajadores preparados** para prestar un mejor servicio a nuestros clientes y comensales, mejorando el bienestar del equipo humano y motivándolos a desempeñar su trabajo, si cabe, con mayor calidad.

EN NUESTRA EMPRESA, SIEMPRE HEMOS VALORADO DE FORMA MUY POSITIVA CONTAR CON UN EQUIPO DIVERSO, PUES ES ALGO QUE NOS ENRIQUECE, POR LO QUE TODAS LAS PERSONAS TIENEN CABIDA EN SERUNION Y PUEDEN APORTARNOS SU VALOR, LO QUE HACE QUE TENGAMOS UNA SÓLIDA APUESTA POR LA INCLUSIÓN.

APOSTAMOS POR LA IGUALDAD PARA TODAS LAS PERSONAS

En Serunion, estamos **comprometidos con la igualdad real**, no solo entre hombres y mujeres, sino también entre todas las personas en general, independientemente de los condicionantes, limitaciones o circunstancias que les puedan afectar.

Por ello, impulsamos los derechos a la conciliación, a la formación y al desarrollo profesional para continuar avanzando en la garantía de la igualdad de oportunidades en la empresa, extendiendo los frutos de esta política a todos nuestros profesionales.

INTEGRAMOS LA IGUALDAD EN LA TOMA DE DECISIONES DE PERSONAL

Nuestra Política de **Recursos Humanos**, así como las normas y programas que derivan de ella, toman conciencia de que ámbitos como la selección de personal, la promoción interna, las políticas salariales o de formación, las condiciones de seguridad y salud laboral o la conciliación son especialmente sensibles a este respecto.

Instrumentos para garantizar la igualdad de oportunidades

Promovemos la **comunicación** tanto externa como interna sobre temas de igualdad, fomentando una cultura de equidad de trato y oportunidades como uno de los principios básicos de nuestra actividad y estrategia de negocio.

Publicamos nuestras ofertas laborales en la Intranet, de forma que sean totalmente transparentes y accesibles para cualquier persona que desee desarrollarse o promocionar internamente. En este sentido, las ofertas se anuncian sin preferencia de sexo, respetando la privacidad de datos personales y estando desligadas de exigencias de edad o procedencia.

Contamos con el **manual DIANA para garantizar la igualdad y no discriminación en el proceso selectivo**, detallándose el proceso que debe seguirse para conseguir que el proceso de selección esté libre de discriminación.

Hemos puesto en marcha la **herramienta de reclutamiento digital Teamtailor**, que consigue la automatización de los procesos de búsqueda y selección de candidatos, mejorando la experiencia de usuario e incrementando la efectividad de esta labor vital para la empresa.

PONEMOS EN MARCHA NUESTRO III PLAN DE IGUALDAD

En febrero de 2023 firmamos, en colaboración con los sindicatos CCOO y UGT, el **III Plan de Igualdad de Serunion**, que actualiza y amplía nuestro I Plan de Igualdad, suscrito en 2019 y que convirtió a nuestra organización en una de las empresas más destacadas del sector de la restauración colectiva por su compromiso firme con la diversidad, la sostenibilidad y la calidad.

Con este nuevo Plan, potenciamos la **presencia de mujeres en posiciones de responsabilidad**, reforzamos las medidas de conciliación de la vida personal y profesional en la empresa, e implantamos un nuevo protocolo de tolerancia cero contra el acoso.

Asimismo, el Plan incorpora un calendario de trabajo exigente con líneas estratégicas muy marcadas, dirigidas a asegurar la igualdad en la promoción interna, aplicar un lenguaje igualitario en cualesquiera comunicaciones de Serunion y difundir de una manera amplia el **protocolo contra el acoso sexual o por razones de género**, que define con claridad los pasos que deben darse si ocurre un caso de este tipo, así como los órganos que deben gestionar estas situaciones y las competencias de las personas al frente de estos órganos.

Este año, **no hemos recibido ninguna denuncia** relacionada con la vulneración de derechos fundamentales.

Nuestras cuatro palancas a favor de la inclusión

1. Damos visibilidad y cooperamos activamente con **Centros Especiales de Empleo (CEE) y Centros Ocupacionales (CO)**.
2. Impulsamos la formación y evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo para **adaptarlo a las capacidades diversas**, generando entornos de trabajo sensibles y abiertos.
3. Colaboramos con entidades que trabajan con **colectivos en riesgo de exclusión social**.
4. Patrocinamos **eventos deportivos y culturales que promueven la igualdad y la inclusión**.

FAVORECEMOS LA INTEGRACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Otra de las misiones que nos hemos propuesto es **contribuir de forma positiva a la inclusión** de colectivos vulnerables, entre quienes se encuentran las personas con discapacidad.

De esta manera, nos comprometemos con un **modelo normalizado de la diversidad en el mundo laboral**, por lo que trabajamos para generar entornos inclusivos, favorecer la igualdad de oportunidades y fomentar las capacidades diversas.

En el ejercicio 22-23, hemos contado con 305 profesionales con discapacidad, que se unen a la empresa con un contrato indefinido.

En Serunion, estamos limitados por las subrogaciones laborales, obligatorias en nuestro convenio, y por un gran porcentaje de contrataciones a jornada parcial. Por esta razón, nos acogemos al certificado de excepcionalidad a través de la **contratación directa de servicios a Centros Especiales de Empleo**, por no alcanzar la cuota de reserva del 2% exigida por la Ley General de Discapacidad:

Centros especiales de empleo

Entidades privadas

También tenemos contacto con distintos **servicios públicos de empleo**, tanto de ámbito nacional como local, con los que trabajamos para reducir las situaciones de desempleo en su respectivo ámbito territorial:

- Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias.
- Servei Public d'Ocupació de Catalunya.
- Ayuntamiento de Cornellá de Llobregat.
- Programa Làbora del Ayuntamiento de Barcelona.
- Escuela de Restauración y Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramanet.
- Ayuntamientos de La Garriga, Guadalajara y Cuenca.
- Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta (Sevilla), con el proyecto de inserción laboral EMPODÉRATE.

Por último, mantenemos acuerdos con entidades que favorecen la integración de personas con discapacidad para **ampliar nuestros equipo**s y materializar en nuestras cocinas el compromiso de Serunion hacia la plena inclusión de todas las personas:

- **Programa Incorpora de La Caixa:** este ejercicio hemos contratado a 53 profesionales en centros de toda España, además de haber 15 ofertas abiertas, en el marco de este programa fundamental para Serunion.
- **Plan de Empleo de Cruz Roja:** mediante este proyecto, accedemos a una bolsa de empleo de profesionales con formación específica, proporcionando a personas vulnerables la posibilidad de acceder a un empleo con garantías y posibilidades de desarrollo.
- **Cocina central de Valladolid:** de la mano de la Fundación Lince Asprona, esta cocina ha desarrollado un modelo inclusivo sostenible que favorece la integración de personas con discapacidades físicas y psíquicas, que se unen a estas cocinas como personal auxiliar, consiguiendo la estabilidad laboral y económica necesarias para garantizar su futuro e independencia.

De forma adicional, trabajamos con otras entidades que dedican sus esfuerzos a la inserción de personas migrantes, con discapacidad o en riesgo de exclusión:

Otras entidades

EN COLABORACIÓN CON ASINDOWN, HEMOS INICIADO EL PROYECTO "LA MARE QUE VA – UNA LOCURA DE PROPORCIONES GASTRONÓMICAS", CON UNA ESCUELA EN LA QUE PERSONAS CON DISCAPACIDAD APRENDEN DE MAESTROS DE LA COCINA OFICIOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, CON EL FIN DE CONSEGUIR SU ESTABILIDAD LABORAL Y AUTONOMÍA PERSONAL.

OFRECEMOS UN ENTORNO LABORAL SEGURO Y SALUDABLE

En Serunion, incorporamos como uno de los vectores básicos de nuestra cultura corporativa la **salud, seguridad y bienestar de nuestras personas**, fijándonos en los estándares internacionales más exigentes en materia de salud y seguridad en el trabajo.

Impulsamos la **concienciación y formación** de nuestros equipos para llevar una vida saludable dentro y fuera del ámbito laboral, capacitándolos para asumir su carácter de líderes de seguridad, tanto propios como de los compañeros del área de trabajo en la que operan.

En este sentido, nuestra **Política de Prevención de Riesgos Laborales**, certificada por la norma ISO 45001 sobre Seguridad y Salud en el Trabajo, va más allá de la legislación española en la materia, y encomienda su implantación y seguimiento a la Comisión de Prevención en Seguridad y Salud.

TRABAJAMOS PARA ASEGURAR LA EXISTENCIA DE ENTORNOS LABORALES SEGUROS Y SIN RIESGOS, SIENDO UNO DE LOS COMPROMISOS MÁS IMPORTANTES QUE ASUMIMOS CON NUESTROS PROFESIONALES.

	2022-2023		2021-2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	27,4	30,4	22,1	31,8
Índice de gravedad**	0,6	0,8	0,5	0,7
Nº bajas por enfermedad profesional	1	7	0	9
Horas de absentismo	450.624	2.756.123	500.974	2.694.400

*Índice de frecuencia: Nº accidentes/Nº horas trabajadas x 1.000.000. **Índice de gravedad: Nº jornadas perdidas / Nº horas trabajadas x 1.000.

	Hombres	Mujeres
Días de baja AT (accidente de trabajo)	1.816	11.519
Nº accidentes	87	442
Horas efectivas trabajadas	3.175.678	14.528.164

Las **formaciones en salud mental** ofrecidas por Serunion nos han ayudado a ser conscientes de lo importante que es cuidarla para mantener nuestro bienestar en todos los aspectos de la vida, además de darnos a conocer las vías de ayuda a las que podemos acudir en caso de detectar que algo no va bien.

Andrea Tarrago
Operaciones Sanidad Catalunya, participante proyecto coaching

A lo largo del ejercicio 2022-2023, hemos puesto en marcha diversas **campañas de comunicación interna** centradas en cuidar de las personas, informándoles de los mecanismos que ponemos a su disposición en Serunion para contribuir a su mejor salud:

- **"Invierte en tu salud":** desde el departamento de Prevención de Riesgos Laborales, hemos impulsado a las personas de nuestro equipo a cuidar de su salud a través de distintas estrategias, como la mejora de la socialización o la práctica de ejercicio físico. Por ello, periódicamente hemos enviado un correo electrónico a las personas trabajadoras, informándoles en el portal La Despensa sobre los recursos que ponemos a su disposición sobre la materia.

- **"Tenemos química":** desde marzo de 2023, informamos al equipo sobre la importancia de la seguridad y salud laboral en el momento de manipular productos químicos. Esta campaña, diseñada por miembros del departamento de Seguridad y Salud Laboral, representantes de trabajadores y responsables de centros, ha consistido en el envío de correos electrónicos, la impartición de sesiones formativas, la puesta en marcha de un canal de comunicación y el reparto de un tríptico resumen.

- **Salud mental:** desarrollamos acciones de *coaching* e intervención a través de formaciones prácticas, además de comenzar una colaboración con GoodHabitz para que nuestros profesionales accedan a una amplia gama de cursos diseñados para mejorar la salud mental, así como su desarrollo personal y profesional.

Finalmente, continuamos con el objetivo de que nuestras personas, además de gozar de un ambiente saludable y seguro en el ámbito laboral, adquieran los conocimientos y herramientas necesarios para **cuidarse también fuera del trabajo**.

"HEMOS LOGRADO REDUCIR EN UN 70% LOS ACCIDENTES LABORALES RELACIONADOS CON PRODUCTOS QUÍMICOS CON RESPECTO DEL EJERCICIO ANTERIOR.

serunion

06

ANEXOS

Serunion, una gran empresa.

SOBRE ESTA MEMORIA

Con la **Memoria de Sostenibilidad 2022-2023** del Grupo Serunion, comunicamos a nuestros grupos de interés, un año más, las acciones y estrategias que hemos desarrollado para cumplir el compromiso que mantenemos en materia social, ambiental y de buen gobierno con nuestro principal cometido: promover una alimentación saludable y sostenible en todas las etapas de la vida.

La **transparencia** es uno de los principios fundamentales de la estrategia del Grupo. Por ello, a través de este documento detallamos los avances en materia de sostenibilidad que en el conjunto de Serunion hemos logrado durante el último ejercicio fiscal, comprendido entre el 1 de octubre de 2022 y el 30 de septiembre de 2023. De acuerdo con ello, la información contenida en este documento engloba a Serunion S.A.U. y a todas nuestras sociedades participadas.

La información recopilada en esta Memoria cumple las exigencias de contenido establecidas en la **Ley 11/2018** de 28 de diciembre, de Información No Financiera y Diversidad, siendo el estándar Internacional Global Reporting Initiative (GRI), utilizado como referencia, la base de reporte. Asimismo, puede complementarse con la que es reportada en el Estado de Información No Financiera (EINF) del **Grupo Elior**, al que pertenecemos, por lo que incluye también referencias a nuestro propio Grupo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS LEY 11/2018 INFORMACIÓN NO FINANCIERA Y DIVERSIDAD Y TABLA GRI

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Marco de *reporting*	6.1. Sobre esta Memoria.	GRI 1
A) Breve descripción del modelo de negocio del grupo.	1.1. Liderando la restauración colectiva. 1.2. Respaldados por un grupo internacional.	GRI 2-1, 2-6, 203-2
Entorno empresarial, organización y estructura, mercados en los que opera, objetivos y estrategias, principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución.	1.1. Liderando la restauración colectiva. 1.2. Respaldados por un grupo internacional.	GRI 2-1, 2-2, 2-6, 2-22, 2-23, 2-24, 2-25
Políticas, resultados, riesgos, indicadores clave.	2.1. Impulsados por una gestión ética.	GRI 2-23, 2-24, 2-25
MEDIOAMBIENTE		GRI: 3-3
Información detallada		
Sobre los efectos actuales y previsibles de las actividades de la empresa en el medio ambiente y, en su caso, la salud y la seguridad.	2.2. Comprometidos con exigentes estándares.	GRI 3-3, 307-1, 308-2
Los procedimientos de evaluación o certificación ambiental.	2.2. Comprometidos con exigentes estándares.	GRI 3-3, 307-1, 308-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Los recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales.	Sistema de contabilidad financiera.	
La aplicación del principio de precaución.	4. Impulsando la sostenibilidad ambiental.	GRI 2-25, 3-3, 307-1
La cantidad de provisiones y garantías para riesgos ambientales.	Garantías legales establecidas por la Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Ambiental.	
Contaminación:		
Medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones de carbono que afectan gravemente el medio ambiente; teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de una actividad, incluido el ruido y la contaminación lumínica.	4.6. Avanzamos hacia la descarbonización.	GRI 305-1, 305-2,305-3, 305-6, 305-7
Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos.	4.3. Priorizamos la eliminación del desperdicio alimentario. 4.4. Trabajamos para conseguir un modelo circular.	GRI 3-3, 301-2, 301-3, 306-1, 306-2
Acciones para combatir el desperdicio de alimentos.	4.3. Priorizamos la eliminación del desperdicio alimentario.	No se aplica
Uso sostenible de los recursos:		
El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales.	4.5. Usamos los recursos de forma responsable.	GRI 303-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Consumo de materias primas.	4. Impulsando la sostenibilidad ambiental.	GRI 3-3, 301-1, 301-2, 307-1
Medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso.	4.3. Priorizamos la eliminación del desperdicio alimentario. 4.5. Usamos los recursos de forma responsable.	GRI 302-4, 302-5
Consumo, directo e indirecto, de energía.	4.5. Usamos los recursos de forma responsable.	GRI 302-1, 302-2
Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética y el uso de energías renovables.	4.5. Usamos los recursos de forma responsable.	GRI 3-3, 203-1, 302-1, 302-4, 302-5, 303-1, 305-1, 305-2
Cambio climático:		
Los elementos importantes de las emisiones de gases de efecto invernadero generados como resultado de las actividades de la empresa, incluido el uso de los bienes y servicios que produce.	4.6. Avanzamos hacia la descarbonización.	GRI 3-3, 201-2, 302-1, 303-1, 305-1, 305-2, 305-3
Las medidas adoptadas para adaptarse a las consecuencias del cambio climático.	4.6. Avanzamos hacia la descarbonización.	GRI 3-3, 201-2, 302-1, 303-1, 305-1, 305-2
Las metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y los medios implementados para tal fin.	4.6. Avanzamos hacia la descarbonización.	GRI 301-1, 305-1, 305-5

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Protección de la biodiversidad:		
Medidas tomadas para preservar o restaurar la biodiversidad.	Llevamos a cabo medidas de prevención de acuerdo con la legislación, además de contribuir en iniciativas para promover la conservación de la biodiversidad. 4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 304-3
Impactos causados por las actividades u operaciones en áreas protegidas.	La compañía no opera en áreas protegidas.	GRI 304-2, 303-2
LABORAL		GRI: 103-2; 102-8
Empleo:		
Número total y distribución de empleados por sexo, edad, país y clasificación profesional.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Promedio anual de contratos indefinidos, de contratos temporales y de contratos a tiempo parcial por sexo, edad y clasificación profesional.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Número de despidos por sexo, edad y clasificación profesional.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Las remuneraciones medias y su evolución desagregados por sexo, edad y clasificación profesional o igual valor.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 405-2
Brecha salarial.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 405-2
La remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 405-2
La remuneración media de los consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, dietas, indemnizaciones, el pago a los sistemas de previsión de ahorro a largo plazo y cualquier otra percepción desagregada por sexo.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-19, 2-20
Implantación de políticas de desconexión laboral.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas. Menos de un 7% de las personas de nuestra plantilla disponen de medios telemáticos corporativos para mantener la conexión por cuestiones inherentes a nuestra propia actividad. El resto de la plantilla dispone de un calendario cerrado que garantiza su desconexión laboral conforme los acuerdos de negociación colectiva y siempre en línea con la política del Grupo Elior en este ámbito.	
Empleados con discapacidad.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 405-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Organización del trabajo:		
Organización del tiempo de trabajo.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 401-2, 401-3
Número de horas de absentismo.	5.3. Ofrecemos un entorno laboral seguro y saludable.	GRI 403-2
Medidas destinadas a facilitar el disfrute de la conciliación y fomentar el ejercicio corresponsable de estos por parte de ambos progenitores.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas. La empresa cumple estrictamente con las medidas legales de conciliación laboral: (i) concreción de jornada para las personas que tengan a su cargo un familiar con discapacidad superior al 33%; (ii) facilitar el cambio de turno, movilidad geográfica y turno de vacaciones para atender situaciones parentales en caso de régimen de visitas para padres/madres divorciados/as separados/as.	
Salud y seguridad:		
Condiciones de salud y seguridad en el trabajo.	5.3. Ofrecemos un entorno laboral seguro y saludable.	403-3, 403-4
Accidentes de trabajo, en particular su frecuencia y gravedad, así como las enfermedades profesionales, desagregado por sexo.	5.3. Ofrecemos un entorno laboral seguro y saludable.	GRI 403-2, 403-3

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Relaciones sociales:		
Organización del diálogo social, incluidos procedimientos para informar y consultar al personal y negociar con ellos.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 402-1, 403-1, 403-4
Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país.	5.1. Contamos con un gran equipo. El convenio aplicable es el de restauración de colectividades. Respetamos los derechos de los trabajadores subrogados que provienen de otros convenios.	GRI 2-30
El balance de los convenios colectivos, particularmente en el campo de la salud y la seguridad en el trabajo.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 2-30, 403-4
Formación:		
Las políticas implementadas en el campo de la formación.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 404-2
La cantidad total de horas de formación por categorías profesionales.	5.1. Contamos con un gran equipo.	GRI 404-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas Las medidas de accesibilidad a los centros de trabajo están condicionadas por la tipología de contratación en la que se opera en las instalaciones de nuestros clientes. No nos permite el establecimiento de medidas concretas de accesibilidad o, en todo caso, están supeditadas a los criterios técnicos y organizacionales de nuestros clientes en sus instalaciones. Seguimos trabajando en el análisis de medidas de accesibilidad de nuestras instalaciones. En nuestra página web, tenemos una opción de «Alto contraste» para facilitar la lectura para personas con dificultades de visión.	
La integración y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 405-1
Igualdad:		
Medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 401-3, 405-1, 405-2
Planes de igualdad (Capítulo III de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres).	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 3-3, 405-1
Medidas adoptadas para promover el empleo.	5.1. Contamos con un gran equipo.	
Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
La política contra todo tipo de discriminación y, en su caso, de gestión de la diversidad.	5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 3-3, 406-1
DERECHOS HUMANOS		GRI: 3-3; 102-15; 102-16; 102-17
Aplicación de procedimientos de diligencia debida en materia de derechos humanos.	2.2. Comprometidos con exigentes estándares. 4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 3-3, 412-2
Prevención de los riesgos de vulneración de derechos humanos.	2.2. Comprometidos con exigentes estándares. 4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 412-2
En su caso, medidas para mitigar, gestionar y reparar posibles abusos cometidos.	No se ha producido ningún riesgo de vulneración de derechos humanos, por lo que no ha sido necesario establecer medidas específicas.	GRI 412-2
Denuncias por casos de vulneración de derechos humanos.	No ha habido denuncias de vulneración de derechos humanos.	GRI 406-1
Promoción y cumplimiento de las disposiciones de los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo relacionadas con el respeto por la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva.	4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles	GRI 407-1, 408-1, 409-1, 410-1
La eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación.	2.1. Impulsados por una gestión ética. 5.2. Apostamos por la igualdad para todas las personas.	GRI 405-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
La eliminación del trabajo forzoso u obligatorio.	2.1. Impulsados por una gestión ética.	GRI 409-1
La abolición efectiva del trabajo infantil.	2.1. Impulsados por una gestión ética.	GRI 408-1
CORRUPCIÓN		GRI: 3-3; 2-23, 2-24
Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno.	2.1. Impulsados por una gestión ética.	GRI 2-23, 2-24, 205-1, 205-2, 419-1
Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales.	2.1. Impulsados por una gestión ética.	GRI 2-23, 2-24, 205-2, 419-1
Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.	Donaciones por valor de 115 M €.	GRI 201-1, 413-1
SOCIEDAD		GRI: 3-3; 413-1
Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible:		
El impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local.	2.3. Buscando la máxima satisfacción. 2.4 Creando valor compartido con nuestros grupos de interés.	
El impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y en el territorio.	2.3. Buscando la máxima satisfacción. 2.4 Creando valor compartido con nuestros grupos de interés.	GRI 411-1, 413-2
Las relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos.	2.3. Buscando la máxima satisfacción 2.4 Creando valor compartido con nuestros grupos de interés.	GRI 2-29

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Las acciones de asociación o patrocinio.	2.3. Buscando la máxima satisfacción. 2.4 Creando valor compartido con nuestros grupos de interés.	GRI 203-1, 102-12, 102-16, 102-13
Subcontratación y proveedores:		
La inclusión en la política de compras de cuestiones sociales, de igualdad de género y ambientales.	4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 2-6, 308-1, 414-1
Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental.	4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 2-6, 414-2
Sistemas de supervisión y auditorías y resultados de las mismas.	2.3. Buscando la máxima satisfacción. 3.2. Protegemos a nuestros clientes y comensales. 4.1. Utilizamos ingredientes sostenibles.	GRI 308-2, 407-1, 408-1, 409-1
Consumidores:		
Medidas para la salud y la seguridad de los consumidores.	3.2. Protegemos a nuestros clientes y comensales.	GRI 416-1
Sistemas de reclamación.	2.3. Buscando la máxima satisfacción.	GRI 416-2, 418-1
Quejas recibidas y resolución de las mismas.	2.3. Buscando la máxima satisfacción.	GRI 3-3, 416-2, 417-2
Subvenciones públicas recibidas.	No se han recibido subvenciones públicas, a excepción de las de Fundae.	GRI 201-4

INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A SERUNION SAU

En este apartado se incluye **información específica sobre Serunion SAU**, principal sociedad que forma parte del Grupo Serunion. Dicha información se complementa con lo reportado en la propia Memoria de Sostenibilidad y EINF 21-22 del Grupo.

El Grupo Serunion es un conjunto de empresas y marcas con pertenencia 100% a Grupo Elior. Por ello, toda la información financiera y no financiera relativa a cada una de las subsidiarias del Grupo es pública y está a disposición de sus *stakeholders* en la web www.eliorgroup.com. Para más información, puede acceder directamente al *Reporting Document* del Grupo a través del siguiente enlace:

eliorgroup.com/sites/www.eliorgroup.com/files/2023-12/URD_Elior_Group_2022-2023_ENG_202312211816.pdf

Esta sociedad ha servido en este ejercicio el **69% del total de menús del Grupo Serunion**, mostrándose en la siguiente tabla la clasificación de dichos menús.

	22-23	21-22
Empresa	5.552.668	5.082.241
Enseñanza	26.919.441	24.825.870
Sanidad-social	14.196.861	13.839.591
TOTAL	**46.668.970**	**43.747.703**

EL EQUIPO DE SERUNION SAU

La organización cuenta con **14.132 empleados**, lo que supone el 66,4% del total de la plantilla del Grupo Serunion.

Distribución plantilla por sexo	2022-2023	2021-2022
Mujeres	12.346	10.566
Hombres	1.786	1.740
TOTAL	**14.132**	**12.306**

Distribución plantilla por tipo de contrato	2022-2023		2021-2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Eventual	236	1.266	266	1.371
Permanente	1.550	11.080	1.474	9.195
TOTAL	**14.132**		**12.306**	

Distribución plantilla por tipo de jornada	2022-2023		2021-2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Jornada completa	1.000	2.682	1.042	2.617
Jornada parcial	786	9.664	698	7.949
TOTAL	**14.132**		**12.306**	

Distribución de plantilla por **edad**

		2022-2023
<25	Mujeres	842
	Hombres	166
25-40	Mujeres	2.873
	Hombres	626
>40	Mujeres	8.631
	Hombres	994
Total		**14.132**

Nuevas incorporaciones

En este ejercicio económico, hemos realizado **nuevas contrataciones o incorporaciones** para dar respuesta a nuestras necesidades o subrogaciones relativas a nuevos contratos.

Nuevas incorporaciones por sexo	2022-2023	2021-2022
Mujeres	3.346	3.232
Hombres	462	526
TOTAL	**3.808**	**3.757**

Nuevas incorporaciones por edad	2022-2023	2021-2022
Menores de 25	588	1.153
De 25 a 40	1.121	2.026
Mayores de 40	2.098	578
TOTAL	**3.807**	**3.757**

Despidos

Despidos por sexo	2022-2023	2021-2022
Mujeres	205	355
Hombres	85	121
TOTAL	**290**	**476**

Despidos por edad	2022-2023	2021-2022
Menores de 25	13	9
De 25 a 40	75	81
Mayores de 40	202	386
TOTAL	**290**	**476**

Promedio de contratación

Promedio mensual de contratación por sexo	2022-2023		2021-2022	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Indefinido	30	201	41	257
Temporal	216	1.277	213	1.300
Tiempo parcial	171	1.273	168	1.351

Promedio mensual de contratación por edad	2022-2023	2021-2022
Indefinido		
Menores de 25	49	45
De 25 a 40	83	103
Mayores de 40	98	150
Temporal		
Menores de 25	357	385
De 25 a 40	485	508
Mayores de 40	653	620
Tiempo parcial		
Menores de 25	368	389
De 25 a 40	486	615
Mayores de 40	590	515

Promedio mensual de contratación por **categoría profesional**

Indefinido			Temporal			Parcial		
	2022-2023	2021-2022		2022-2023	2021-2022		2022-2023	2021-2022
Animador	-	-	Animador	-	1	Animador	-	1
Cocina	81	75	Cocina	309	333	Cocina	231	220
Conductor-Reponedor	3	4	Conductor-Reponedor	9	10	Conductor-Reponedor	8	10
Dietista	4	4	Dietista	12	20	Dietista	12	16
Estructura	4	7	Estructura	2	3	Estructura	3	3
Gerocultor	45	14	Fisioterapeuta	-	-	Fisioterapeuta	-	-
Limpieza de cocina	70	65	Gerocultor	45	42	Gerocultor	64	45
Limpieza de instalaciones	9	10	Limpieza de cocina	437	417	Limpieza de cocina	401	371
Mantenimiento	1	1	Limpieza de instalaciones	37	22	Limpieza de instalaciones	36	26
Monitor	363	314	Mantenimiento	2	1	Mantenimiento	1	2
Monitor de apoyo	-	-	Monitor	1.205	1.372	Monitor	1.560	1.679
Mozo de almacén	2	-	Monitor acompañante	-	-	Monitor acompañante	-	-
Oficina	2	-	Monitor de apoyo	-	-	Monitor de apoyo	-	-
Sanitario	2	2	Mozo de almacén	3	3	Mozo de almacén	3	3
Servicio al público	16	28	Oficina	3	4	Oficina	2	2
Técnico de departamento	6	-	Peluquero	-	-	Peluquero	-	-
Terapeuta ocupacional	1	-	Sanitario	2	3	Sanitario	1	2
Trabajador social	1	2	Servicio al público	392	598	Servicio al público	289	495
			Técnico de departamento	3	3	Técnico de departamento	3	3
			Terapeuta ocupacional	-	1	Terapeuta ocupacional	-	-
			Trabajador social	1	1	Trabajador social	1	1

Antigüedad media

La antigüedad media se ha reducido a 7,67 años en este ejercicio, frente a los 7,91 del ejercicio 21-22.

Remuneración de consejeros y directivos

La remuneración media de nuestros consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, asciende a 106.650,07 €*.

*Para evitar la vulneración de la protección de datos de estas personas, dado que solo hay dos mujeres directivas, no podemos distinguir dicha información por sexo.

SEGURIDAD Y SALUD

	2022-2023	
	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	27,4	30,4
Índice de gravedad**	0,6	0,8
Nº bajas por enfermedad profesional	1	7
Horas de absentismo	450.624	2.756.123

*Índice de frecuencia: Nº accidentes/Nº horas trabajadas x 1.000.000.

**Índice de gravedad: Nº jornadas perdidas / Nº horas trabajadas x 1.000.

	Hombres	Mujeres
Días de baja AT (accidente de trabajo)	1.816	11.519
Nº accidentes	87	442
Horas efectivas trabajadas	3.175.678	14.528.164

DESEMPEÑO ECONÓMICO

En la siguiente tabla se muestran los indicadores económicos correspondientes a Serunion SAU.

Indicadores	2022-2023	2021-2022
Beneficios obtenidos	775.149,06 €	-7.794.419,93 €
Impuestos sobre beneficios pagados (TAX CASH)	189.411 €	260.764,62 €
Subvenciones públicas recibidas (Subv Fundae– Formación)*	705.532,86 €	547.756,01 €
Donaciones recibidas	61.785,75 €	89.101,50 €

*Las subvenciones se han calculado en base a la media de las aportaciones de 6 meses del año 2022 y media de las aportaciones de 6 meses del año 2023, por no coincidir los periodos de los certificados con el periodo de reporte de la memoria.

Por otro lado, en relación con el **Reglamento de Taxonomía** derivado del Pacto Verde definido por la Comisión Europea en 2019, desde el Grupo Elior, tal y como ha publicado en su Annual Financial Report Fiscal 2022-2023, se ha realizado un análisis de las actividades llevadas a cabo por el Grupo a nivel global. Según se indica, dado que el año fiscal del Grupo difiere del año natural, solo son aplicables los objetivos de mitigación y adaptación al cambio climático, y no se considera que las actividades de catering y servicios de alimentación contribuyan sustancialmente a estos objetivos. Por tanto, las actividades que llevamos a cabo desde Serunion no se clasifican como elegibles para la Taxonomía.

ALCANCE DE LAS NORMAS DE CARÁCTER VOLUNTARIO EN LAS QUE ESTAMOS CERTIFICADOS Y NÚMERO DE CENTROS EN LAS QUE ESTÁN IMPLANTADAS

El nº de centros con certificado de la **Norma UNE-EN ISO 9001:2015** es 100, con los siguientes alcances:

- El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en el propio centro y transportadas para su entrega en colectividades diversas.
- El almacenamiento y la entrega de productos alimenticios a cocinas de colectividades diversas.
- El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en caliente y bajo el proceso de línea fría y transportadas desde cocinas centrales para colectividades diversas.
- La prestación del servicio de comidas preparadas transportadas.
- La gestión de la elaboración y el servicio de comidas preparadas.

El nº de centros con certificación en la **Norma UNE-EN ISO 14001:2015** es 13, con los siguientes alcances:

- El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en el propio centro y transportadas para su entrega en colectividades diversas.
- El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en caliente y bajo el proceso de línea fría y transportadas desde cocinas centrales para colectividades diversas.
- La gestión de la elaboración y el servicio de comidas preparadas.
- La prestación del servicio de comidas preparadas transportadas

El nº de centros certificados bajo la **Norma UNE-EN ISO 22000:2018** es 11, con los siguientes alcances:

- La elaboración de comidas preparadas en cocina central en línea caliente, línea fría y comidas pasteurizadas.
- Elaboración y servicio de comidas preparadas en centros.

La norma IQNET SR10 se encuentra certificada en un total de 3.419 centros, bajo el alcance de la elaboración y transporte de comidas preparadas en frío y en caliente para colectividades.

La norma ISO 45001 tiene los siguientes alcances:

- Gestión administrativa y de soporte a la gestión operativa
- Provisión de comidas desde cocinas centrales
- Servicio de atención domiciliaria

serunion

Diseñado por Ecoavantis