SERUNION



SALUDABLE, SOSTENIBLE, CON PASIÓN

ÍNDICE

Carta de nuestro Presidente 03

Aliméntate ConSentido en 2023-2024 04

01 Liderando la alimentación ConSentido 05

1.1. Serunion: Alimentamos con propósito 06
1.2. Avanzando con nuestros grupos de interés 20
1.3. "Aliméntate ConSentido", nuestra guía en sostenibilidad 26

02 Gobernanza responsable: la base de nuestro negocio 31

2.1. Compromiso ético en cada decisión 32
2.2. Comprometidos con estándares internacionales de excelencia 39
2.3. De la opinión a la acción: confianza y calidad 42
2.4. Aportando valor a nuestras comunidades 44

03 Alimentación saludable 62

3.1. Velando por una alimentación saludable 63
3.2. Garantizamos la seguridad alimentaria 73
3.3. Innovación como motor de progreso 78

04 Sostenibilidad ambiental 80

4.1. Impulsando proyectos ambientales 84
4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro 86
4.3. Minimizando el desperdicio alimentario e impulsando la circularidad 92
4.3. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos 101

05 Personas liderando el cambio 109

5.1. Somos un gran equipo 110
5.2. Igualdad inclusiva y sin barreras 123
5.3. Un entorno de trabajo seguro y saludable 128

06 Anexos 130

6.1. Sobre esta memoria 131
6.2. Índice de contenidos Ley 11/2018 Información No Financiera y Diversidad, e indicadores GRI 132
6.3. Información correspondiente a Serunion SAU 143

CARTA DE NUESTRO PRESIDENTE



Antonio Llorens Tubau
Presidente y Director General de Serunion

UN AÑO MÁS, TENGO EL PLACER DE PRESENTAR NUESTRA MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA, UN DOCUMENTO QUE REFLEJA CÓMO EN EL EJERCICIO 2023-2024 HEMOS REAFIRMADO NUESTRO COMPROMISO CON LAS PERSONAS, QUE SON EL CENTRO DE TODO LO QUE HACEMOS.

Este ha sido un año lleno de retos, pero también de oportunidades para demostrar qué valores nos mueven. Un ejemplo de ello ha sido nuestra respuesta ante la DANA, en la que estuvimos más cerca que nunca de nuestros clientes, garantizando el servicio y ofreciendo nuestro apoyo en un momento de especial dificultad. Situaciones como esta nos recuerdan que nuestro trabajo va más allá de ofrecer una alimentación de calidad: somos un pilar de confianza para miles de personas.

También ha sido un año de celebración y crecimiento. La **Convención Serunion 2024** nos permitió reunirnos como equipo para compartir nuestros próximos retos y fortalecer nuestra visión de futuro. Fue un espacio de inspiración y motivación en el que reafirmamos nuestro propósito y compromiso con la sociedad, con la innovación, con la sostenibilidad y con nuestros equipos, que son el pilar de nuestra actividad.

Este año también hemos consolidado la integración de los servicios de outsourcing a través de Derichebourg Facility Services, creando excelentes sinergias con nuestros clientes que confían en nuestra manera honesta y profesional de trabajar.

Nuestra ambición sigue siendo la misma: generar un impacto positivo en la vida de las personas, en su bienestar y en el planeta. Para lograrlo, impulsamos un consumo consciente y saludable, facilitando información útil a nuestros comensales. Además, avanzamos en la excelencia con nuestros **restaurantes sostenibles certificados**, que garantizan prácticas responsables con el medio ambiente y las personas de forma integral.

A lo largo del año, hemos desarrollado numerosos proyectos de sostenibilidad, con un enfoque especial en la concienciación y **sensibilización medioambiental de los más pequeños**, y hemos seguido mejorando la experiencia de nuestros clientes con iniciativas como los **programas de dinamización** para mayores, o el uso de la digitalización como palanca para mejorar el bienestar en los restaurantes de empresa.

Nos sentimos muy orgullosos de afirmar que la mayoría de los proyectos que hemos lanzado este año, como i-Spaces o Integración Sostenible, son fruto de la creatividad y del talento de nuestros equipos. La **innovación interna** es un motor que nos impulsa y ayuda a desarrollar soluciones más sostenibles y que superan las expectativas de nuestros clientes.

Por supuesto, **nuestro compromiso con las personas sigue siendo una prioridad**. A través de **Serunion Inclusive**, reforzamos nuestro apoyo a la inclusión laboral, colaborando con entidades que facilitan oportunidades a personas con diversidad funcional y colectivos en riesgo de exclusión.

Nada de esto sería posible sin el compromiso de nuestro equipo. Quiero agradecerles su dedicación y esfuerzo diario, que hacen de Serunion una empresa con alma, comprometida con el bienestar de las personas. Por ello, seguimos apostando por su desarrollo profesional y personal, ofreciéndoles oportunidades de formación y mejora continua.

Te invito a descubrir en estas páginas todo lo que hemos logrado este año y los desafíos que seguimos afrontando con ilusión y determinación.

Atentamente,

Antonio Llorens Tubau
Presidente y Director General de Serunion

ALIMÉNTATE CONSENTIDO EN 23-24

Alimentación saludable

67,7 %
de platos saludables servidos

32.433
recetas desarrolladas

188
expertos en nutrición

9.230
recetas *plant-based* (un 28,5% del total)

Sostenibilidad ambiental

47 %
reducción del desperdicio alimentario

31 %
recetas vegetarianas

51,3 %
de compra local

70 %
envases sostenibles

Personas liderando el cambio

21.930
profesionales en plantilla

+87,6 %
son mujeres

8,3
de valoración media de 717 clientes

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

LIDERANDO LA ALIMENTACIÓN CONSENTIDO





01

Cada plato, cada acción, cada día: nuestra receta para un planeta más sostenible y una sociedad más justa.

SERUNION: ALIMENTAMOS CON PROPÓSITO

En Serunion, desempeñamos un papel destacado en la **restauración colectiva** en España. Somos una referencia en el cuidado de las personas a través de servicios alimentarios que acompañan cada etapa de sus vidas.

Trascendiendo la simple alimentación, nuestro propósito es crear experiencias memorables que unen a las personas en torno a la mesa. Ese momento mágico del día donde la comida se convierte en una forma de **disfrutar, compartir y conectar.**

Más de 30 años transformando la alimentación en una experiencia que conecta personas y cuida del planeta.

Nuestro proyecto empresarial nació hace más de tres décadas, fruto de la unión de cinco grupos alimentarios locales que compartían un compromiso con la excelencia, la innovación y el esfuerzo. Hoy, somos mucho más que la suma de esas experiencias. Nos hemos consolidado como una organización sólida y dinámica, que ha sabido crecer y evolucionar para responder a los retos del sector y las necesidades cambiantes de clientes y comensales.

En cada plato que servimos, combinamos nuestra inspiración en las tradiciones gastronómicas locales con una apuesta constante por la innovación. **Ofrecemos recetas equilibradas, saludables y atractivas**, diseñadas no solo para alimentar, sino también para sorprender y deleitar a quienes confían en nuestros servicios. Este enfoque nos permite transformar la alimentación diaria en un momento único que contribuye al bienestar físico y emocional de las y los comensales.



Con una mirada puesta en el futuro, lideramos una **cadena de valor sostenible**, poniendo a las personas y el planeta en el centro de nuestras operaciones. Desde el uso de productos de proximidad hasta la promoción de hábitos saludables, trabajamos para ser una referencia en restauración y también en sostenibilidad e impacto social positivo.

“EN SERUNION, ALIMENTAR ES MUCHO MÁS QUE SERVIR COMIDA: ES CREAR MOMENTOS ÚNICOS, QUE CUIDAN DE LAS PERSONAS Y FOMENTAN CONEXIONES QUE TRASCIENDEN EL DÍA A DÍA.”

Antonio Llorens

Presidente de Serunion



LA CULTURA SERUNION: LAS PERSONAS, NUESTRA FUENTE DE INSPIRACIÓN



En Serunion, creemos que el éxito se mide por lo que ofrecemos y por cómo logramos crear conexiones humanas que trascienden cada servicio. Por ello, valoramos a todas las personas con las que nos relacionamos: clientes, comensales, empleados y empleadas, y socios, quienes inspiran nuestra visión y propósito.

Nuestra misión es clara: **alimentar a las personas en cada etapa de sus vidas**, con el propósito de cuidarlas, contribuir a su bienestar, apoyar a las comunidades y promover la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de valor. Para lograrlo, nos servimos de una alimentación responsable, saludable y sostenible, además de deliciosa, diseñada para inspirar, conectar y transformar el día a día de quienes confían en nuestros servicios.

Este propósito no sería posible sin los **valores que nos guían**, pilares fundamentales que nos inspiran a alcanzar la excelencia y cumplir nuestra misión:

Reconocimiento al personal: Nuestro equipo es la mayor fortaleza con la que contamos en Serunion. Valoramos su talento y compromiso, fomentando un entorno donde prima la cercanía, respeto y motivación para dar lo mejor.

Fidelidad: Construimos relaciones duraderas y basadas en la confianza, tanto con clientes y comensales como con las personas del equipo. Trabajamos con el objetivo de que cada interacción refuerce este vínculo de cercanía y lealtad.

Responsabilidad: Asumimos con integridad nuestro impacto en las personas y el planeta. Actuamos de forma profesional para cumplir con los más altos estándares éticos y sostenibles en todas nuestras operaciones.

Innovación sostenible: Apostamos por soluciones creativas y adaptadas, liderando con visión de futuro. La especialización y el liderazgo son nuestras herramientas para responder a los retos de un sector en constante evolución.

Excelencia operacional: Nos esforzamos por ofrecer servicios de calidad en cada detalle, desde el diseño de recetas saludables y atractivas hasta la implementación de procesos eficientes que reflejan nuestra profesionalidad y compromiso.

Desde los niños y niñas que descubren hábitos saludables en los comedores escolares hasta las personas mayores que disfrutan de una dieta adaptada a sus necesidades, cada plato que servimos está pensado para compartir momentos en torno a la mesa y **crear experiencias que cuiden la alimentación y el bienestar**.

Un reencuentro para construir el futuro

Tras la pandemia, en Serunion hemos recuperado los encuentros presenciales como espacios clave para la colaboración y la innovación. Los días 13 y 14 de febrero, en Barcelona, más de 300 profesionales del equipo se reunieron en la **Convención Serunion 2024**, un evento diseñado para compartir buenas prácticas, reflexionar sobre el futuro y reforzar nuestro compromiso con las personas.

Durante dos jornadas, abordamos temas estratégicos como la evolución del sector, la innovación en nuestros servicios y el futuro de la compañía. Con un formato dinámico de mesas redondas y debates, las personas participantes intercambiaron ideas y experiencias, **fortaleciendo una visión común**.

#Enamórate con serunion











En Serunion, las personas del equipo son el motor que impulsa nuestro éxito. Sin su talento y dedicación, no podríamos llegar tan lejos, por lo que nos esforzamos en cuidarlas y motivarlas.

Uno de los momentos más destacados fue la entrega de los **premios del CIB** (Concurso de Innovación en la Empresa), donde se reconocieron proyectos innovadores con alto impacto. Además, las sesiones se complementaron con comidas en el World Trade Center de Barcelona y una cena de gala en Drassanes a cargo de Singularis nuestro equipo de catering de autor, fomentando la cercanía entre las personas del equipo y generando una ilusión compartida por este proyecto común.

La Convención 2024 ha sido un punto de inflexión, reafirmando que **Serunion es un equipo unido por una visión común**. Este evento ha marcado el camino para seguir evolucionando conjuntamente, impulsando la innovación, la sostenibilidad y el talento.













+300

profesionales participaron para impulsar la innovación y el desarrollo de nuevos proyectos.

2 días

de inspiración y aprendizaje, con sesiones interactivas y *networking*.

PRESENCIA Y ESPECIALIZACIÓN AL SERVICIO DE CADA NECESIDAD

Con una red estratégica, desde Serunion estamos presentes allí donde las personas nos necesitan.

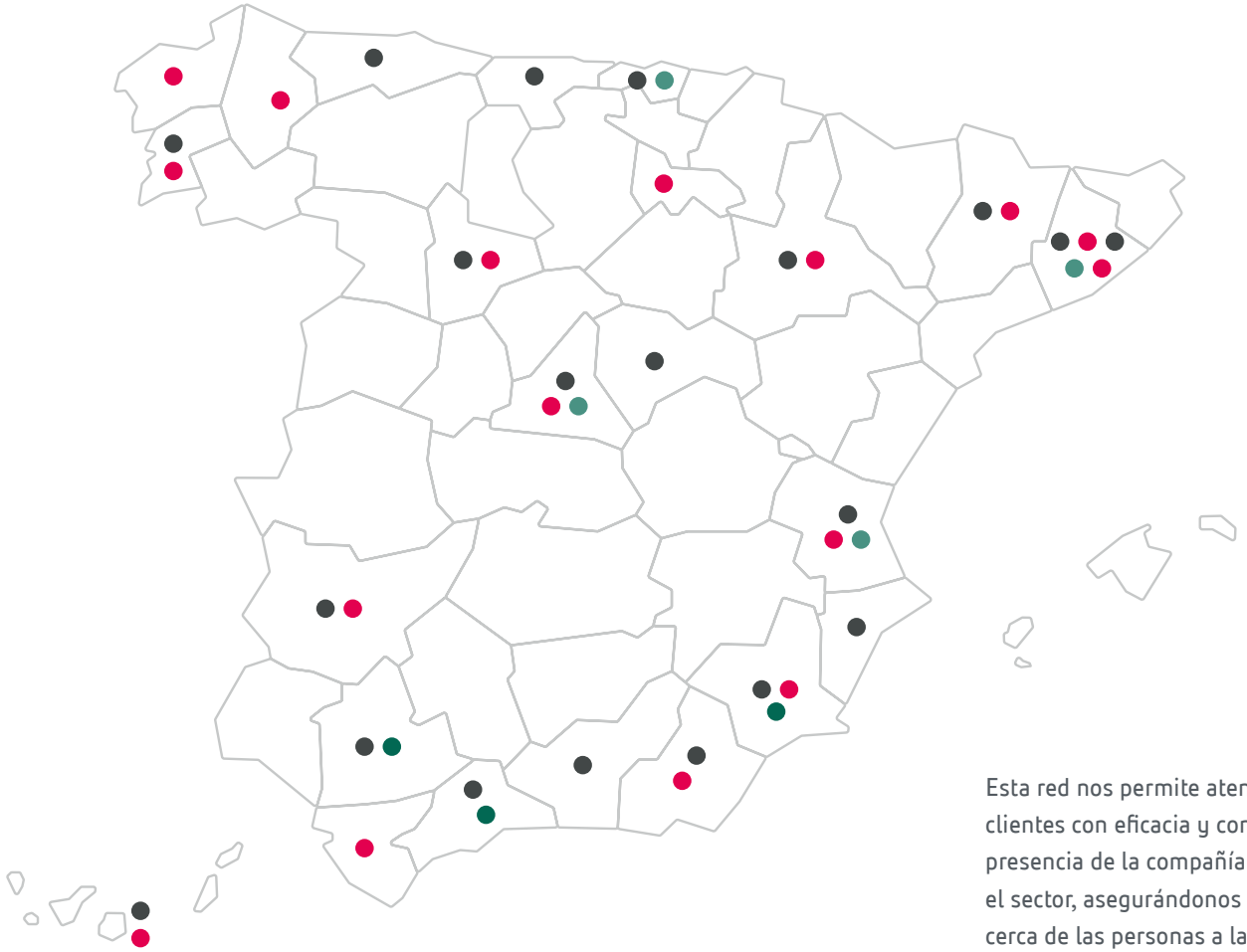
Durante más de tres décadas, hemos desarrollado una infraestructura sólida que asegura un **servicio cercano, ágil y adaptado a las necesidades** de cada cliente y comensal. Con una red estratégicamente distribuida por toda España, estamos donde se nos necesita para ofrecer soluciones de alimentación.

Hoy contamos con:

19 delegaciones operacionales
ubicadas en puntos clave para ofrecer servicios eficientes y personalizados.

16 cocinas centrales
equipadas con tecnología avanzada para preparar menús adaptados a contextos variados, siempre bajo los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

7 oficinas de *vending*
que facilitan soluciones automáticas para cubrir necesidades de alimentación saludable en cualquier momento.



Esta red nos permite atender a nuestros clientes con eficacia y consolidar la presencia de la compañía como líderes en el sector, asegurándonos de estar siempre cerca de las personas a las que servimos.

Además, respondemos a las necesidades únicas de cada persona a través de **divisiones especializadas** que nos permiten ofrecer soluciones adaptadas de forma eficiente:

LA INTEGRACIÓN DE DERICHEBOURG EN ELIOR GROUP FORTALECE LA POSICIÓN DE SERUNION, AMPLIANDO NUESTRA CAPACIDAD PARA OFRECER SOLUCIONES INTEGRALES QUE DAN RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES QUE CONFÍAN EN NUESTROS SERVICIOS.

serunion educa

Transformamos los comedores escolares en espacios educativos, fomentando hábitos saludables y valores de convivencia.

serunion salud

Proporcionamos dietas adaptadas en hospitales y centros de salud, mejorando la experiencia de pacientes y profesionales sanitarios.

serunion vending

Facilitamos soluciones automáticas con opciones saludables y accesibles las 24 horas.

serunion vitae

Acompañamos a las personas mayores con soluciones alimentarias que priorizan su bienestar y dignidad.

serunion RESTAURANTES

Ofrecemos servicios de restauración para empresas e instituciones, creando experiencias gastronómicas adaptadas a las tendencias actuales para mejorar la satisfacción y el bienestar de los equipos.

atende
Nos gusta cuidar de las personas

Trabajamos para que las personas dependientes puedan llevar una vida mejor en su propio hogar, manteniendo su autonomía en su entorno familiar el mayor tiempo posible.

Serunion *Inclusive*

Integramos a personas con diversidad funcional en nuestra actividad, apostando por la inclusión laboral.

SINGULARIS
El catering de autor

Integramos a personas con diversidad funcional en nuestra actividad, apostando por la inclusión laboral.

serunion Gestión y compras

Garantizamos productos de calidad y sostenibles gracias a una gestión eficiente de proveedores.

DERICHEBOURG Facility Services

Tras la llegada de Derichebourg a Elior Group incorporamos servicios de *facility management* para ofrecer soluciones integrales como limpieza, mantenimiento y otros servicios auxiliares, reforzando nuestro compromiso de excelencia y sostenibilidad, así como la capacidad para ofrecer soluciones globales y adaptadas al mercado español.

MÁS DE 30 AÑOS DE HITOS: NUESTRA EVOLUCIÓN, PLATO A PLATO

Desde la fundación de Serunion en 1990, hemos avanzado con innovación, compromiso y una constante adaptación a los cambios. Cada paso en nuestra historia nos ha permitido avanzar en la propuesta de valor de la compañía, centrada en **'Alimentar ConSentido'** para contribuir a un futuro más sostenible. Estos hitos han definido nuestra trayectoria y nos han consolidado como referentes en el sector:

Cada hito en nuestra historia refuerza nuestra apuesta por alimentar ConSentido y construir un futuro más sostenible.

1990
Fundación de Serunion mediante la unión de cinco empresas locales: Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa y Serhoval.

1992
Ampliamos nuestro alcance con la introducción de la división de vending, apostando por soluciones automáticas innovadoras.

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

1997/8
Expansión internacional con la entrada en Portugal.

2001
Primera colaboración con grandes instituciones como el Banco de España, demostrando capacidad de adaptación a clientes de alto nivel.

2003/4
Nos integramos con Elior Group, adquiriendo una perspectiva global y acceso a recursos estratégicos.

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

2008
Incorporamos la "línea fría", optimizando procesos para garantizar calidad en grandes volúmenes.

2014
Innovamos con servicios de gastronomía corporativa adaptada a las necesidades de grandes empresas.

2015
Lanzamiento de *Positive Foodprint Plan* del Grupo Elior y nuestro proyecto de inclusión recibe el reconocimiento lince Asprona (Premio ANTA).

2016
Ampliamos nuestro impacto en eventos deportivos con el modelo de restauración del Fútbol Club Barcelona.

2018
Certificamos nuestras cocinas de Sevilla, Málaga y Almería como ecológicas y obtenemos la IQNet SR10 de AENOR en sostenibilidad.

2020
Nos adaptamos a los desafíos del COVID-19 con protocolos sanitarios rigurosos y certificaciones que refuerzan la confianza.

2021
Digitalizamos nuestros servicios para mejorar la experiencia de comensales y clientes con plataformas interactivas.

2023
Incorporación de Derichebourg a Elior Group. Ampliamos nuestra oferta aprovechando su *know-how* en servicios de *facility management*.

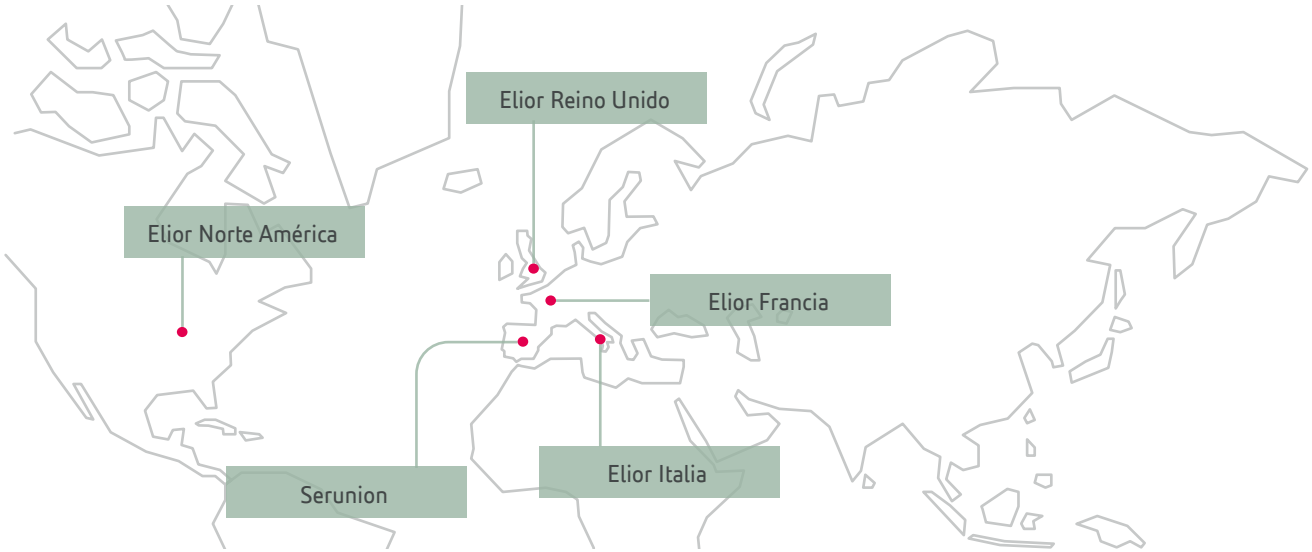
2024
Lanzamos Integración Sostenible, un modelo de restauración inclusivo, social y sostenible.

FORTALEZA GLOBAL, IMPACTO LOCAL

Tras nuestra incorporación en 2003 a **Elior Group**, referente mundial en restauración colectiva y servicios integrales, nos hemos consolidado como un pilar clave del área de *Contract Catering* del grupo. Nuestra experiencia local, enfoque innovador y oferta diversificada han fortalecido el liderazgo que mantenemos en la restauración colectiva en España y han contribuido al posicionamiento de Elior Group como un referente europeo en el sector.

La incorporación de **Derichebourg** a Elior Group en 2023 nos ha permitido transformar el sector al integrar **restauración colectiva y *facility management*** en una propuesta única, manteniendo una visión compartida con foco en la sostenibilidad y la innovación.

Aportamos nuestra fuerza local a un gran grupo global



La alianza de Elior Group con Derichebourg marca un antes y un después en el sector, consolidándonos como un referente en restauración colectiva y *facility management*.

Elior Group + Derichebourg (Visión global, presencia internacional)

- **6.050 M€** de volumen de negocio
- **133.156** personas empleadas
- **480** localizaciones
- **3,2 M** comensales diarios
- **20.200** restaurantes y puntos de venta
- **11** países y 3 continentes

Serunion (División en España, impacto local)

- **518 M€** facturación anual
- **21.930** profesionales en el equipo
- **439.000** comensales diarios
- **3.006** establecimientos

Serunion en Elior Group: Liderazgo, impacto y sostenibilidad

Fortalecimiento de nuestro liderazgo en España

En Serunion, seguimos liderando la restauración colectiva en España, ahora con una oferta más amplia que incluye servicios integrales de ***facility management***.

Expansión de capacidades

La experiencia de Derichebourg en servicios auxiliares **complementa nuestra oferta**, permitiendo atender necesidades de limpieza, mantenimiento y servicios adicionales.

Contribución significativa al grupo

Con una facturación de **518 millones de euros en 2023**, representamos una parte fundamental del éxito global del Elior Group.

Impulso a la sostenibilidad

Integramos **prácticas más sostenibles** en línea con los objetivos del grupo, promoviendo ingredientes locales y reduciendo nuestra huella ambiental.

Con la nueva composición accionarial, el liderazgo de Elior Group se articula en torno a una **combinación única de innovación global y experiencia local**. Por primera vez, dos referentes en áreas complementarias unen fuerzas para ofrecer soluciones integrales para dar respuesta a las necesidades de las personas y las organizaciones, a la vez que contribuye a la protección del planeta.



COMPROMISO GLOBAL CON LA SOSTENIBILIDAD

Elior Group sitúa la sostenibilidad en el centro de su modelo de negocio, integrando criterios ESG en todas sus operaciones para generar un impacto positivo en las personas y el planeta. Este enfoque se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y se estructura en cuatro pilares: **preservar los recursos, fomentar una economía responsable, potenciar el talento y garantizar alimentos y servicios sostenibles**.

En el ejercicio 2023-2024, el grupo ha redefinido sus compromisos para el período hasta 2030, con la integración de **Derichebourg Multiservices** como un elemento clave para ampliar y consolidar su impacto. Como resultado, ha presentado una nueva estrategia de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) denominada "**Aimer sa terre – Horizon 2030**", que refuerza su visión a largo plazo para transformar el sector hacia un modelo más sostenible y equilibrado.

Lideramos la transición hacia un modelo sostenible y responsable

Positive Foodprint Plan 2024

- Elaboraciones saludables
- Ingredientes sostenibles
- Modelo circular
- Prosperidad de personas y comunidades

- Ofreciendo alimentos y servicios sostenibles
- Preservando recursos
- Cultivando talento y diversidad
- Apoyando una economía responsable

AIMER SA TERRE 2030

Ahora, la estrategia "**Aimer sa terre – Horizon 2030**" no solo recoge las metas intermedias de sostenibilidad del anterior plan estratégico New Elior 2024, sino que las sitúa dentro de un marco más ambicioso y holístico. Este nuevo enfoque responde a las expectativas de los grupos de interés y pone un mayor énfasis en las sinergias entre líneas de negocio, ampliando la integración de objetivos sociales y medioambientales y alineándolos con una visión a largo plazo.

MÁS QUE UNA OPCIÓN, ELIOR GROUP ENTIENDE LA SOSTENIBILIDAD COMO UNA RESPONSABILIDAD QUE GUÍA CADA PASO. CON SU NUEVA ESTRATEGIA DE RSC A 2030, TRAZA UNA HOJA DE RUTA CLARA PARA TRANSFORMAR EL SECTOR HACIA UN MODELO MÁS EFICIENTE, RESPETUOSO Y SOSTENIBLE, RESPALDADO POR OBJETIVOS CONCRETOS PARA ALCANZARLO.

Objetivos clave de sostenibilidad de Elior Group a 2030

Desperdicio alimentario

-50 %

Reducción del desperdicio alimentario

Reutilización de productos y materiales

100 %

Envases sostenibles

Materiales reutilizados

Reutilización de materiales

Mitigación del cambio climático

-25 %

de las emisiones de GEI

Adaptación al cambio climático

Alimentos locales

Compras de alimentos locales y nacionales

Biodiversidad y ecosistemas

80 %

de los proveedores cumplen con criterios ESG

Productos de calidad

que respeten la biodiversidad y el bienestar animal

Desarrollo de formación y habilidades

2/3

de gerentes con promoción dentro del grupo

20 %

de aumento en horas de formación por persona empleada

Condiciones laborales

-7 %

Reducción en accidentes laborales

90 %

de tasa de retención de personas empleadas

Trato justo e igualitario

40 %

de mujeres en puestos de liderazgo

16 %

de incremento de personas empleadas con diversidad funcional (5.000 personas)

Salud y seguridad del consumidor

70 %

de recetas calificadas A o B en Nutri-Score o equivalente

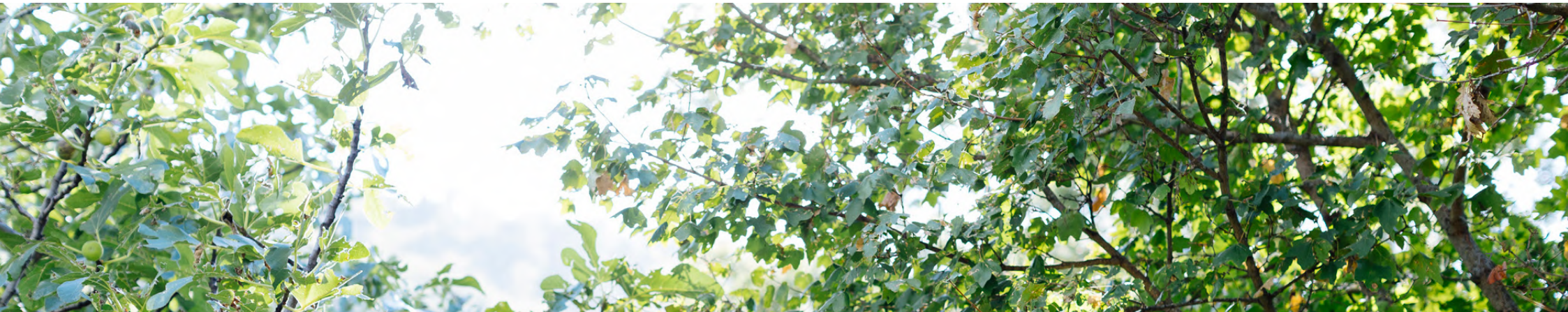
Taxonomia europea

Ingresos elegibles para la taxonomía europea

Comidas “salvadas”

Comidas no consumidas “salvadas”

EN ELIOR GROUP, LA SOSTENIBILIDAD ES EL EJE DE CADA DECISIÓN: DESDE LO QUE PONEMOS EN EL PLATO HASTA CÓMO LO HACEMOS LLEGAR.



“NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD NO TIENE FRONTERAS. NOS MUEVE LA CONVICCIÓN DE QUE CADA ACCIÓN CUENTA, DESDE CADA RECETA HASTA CADA DECISIÓN ESTRATÉGICA.”

Tatiana Pérez de Acha

Directora de Fidelización y RSC de Serunion



Indicadores clave de sostenibilidad de Elior Group en 2024



Medioambientales

70% envases sostenibles

70% productos de limpieza certificados

31% recetas vegetarianas

11% platos de bajo carbono

-14% emisiones de GEI por comida

-47% desperdicio alimentario



Sociales

3,2 M personas atendidas diariamente (**1,8 M** menores y estudiantes)

133.156 profesionales

35% mujeres en el Comité de Líderes

500 especialistas en nutrición

46% mujeres en puestos de dirección



Económicos

1.700 M€ en compras de alimentos, con un **13%** de origen local

6.050 M€ de ingresos

85% tasa de satisfacción de los comensales

333 M€ de EBITDA ajustado

98% cumplimiento en los servicios prestados



De innovación

1º operador de restauración colectiva en medir la huella de carbono de sus comidas (Carbone Score)

Nutri-Score implementado en Francia para evaluar y mejorar la calidad nutricional de los menús

AVANZANDO CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

En Serunion, sabemos que el éxito de nuestra estrategia de sostenibilidad y responsabilidad social radica en la **colaboración con los grupos de interés** de la compañía. Clientes, personas empleadas, proveedores, comunidades y otros actores son clave para construir relaciones de confianza, escuchar sus expectativas y actuar de manera conjunta para generar un impacto positivo.

UN ENFOQUE CENTRADO EN EL DIÁLOGO Y LA TRANSPARENCIA

La comunicación fluida y efectiva con nuestros grupos de interés es una prioridad estratégica. Contamos con un enfoque de escucha activa y múltiples canales de interacción que nos permiten identificar sus necesidades, recoger sus sugerencias y fomentar la colaboración a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

El diálogo constante y transparente con nuestros grupos de interés es la base para construir un futuro más sostenible y colaborativo.



Grupos de interés y sus canales de comunicación

¿Quiénes son y cómo nos comunicamos?

	Propietarios y accionistas	Personas empleadas y representación sindical	Clientes y comensales (consumidores)	Proveedores y socios estratégicos	Organismos no gubernamentales	Comunidad local, sociedad y organizaciones sociales	Administraciones públicas	Medios de comunicación
Informes financieros	●							
Reuniones periódicas	●	●		●			●	
Comunicaciones corporativas	●							
Portal del empleado “La Despensa”		●						
Newsletter interna		●						
Canales de atención y de denuncias		●	●	●				
Apps Colechef y Timechef			●					
Web corporativa, notas de prensa, RRSS y blogs			●	●	●	●	●	●
Plataforma de proveedores				●				
Colaboraciones específicas					●			
Eventos sectoriales					●			
Campañas locales						●		
Participación en actividades comunitarias						●		
Programas de voluntariado corporativo						●		
Informes legales							●	
Participación en licitaciones							●	
Eventos corporativos								●
Relación con los medios								●

Grupos de interés y sus canales de comunicación

El impacto de nuestras comunicaciones

Redes sociales corporativas

LinkedIn
36.500 seguidores

Facebook
24.000 seguidores

Instagram
+4.600 seguidores

YouTube
865 suscriptores

Redes sociales de negocios destacadas

Instagram Serunion EDUCA
+3.500 seguidores

Instagram Singularis
+3.400 seguidores

Historias ConSentido

Instagram
+50.000 reproducciones

Linkedin
+40.000 impresiones

Interacciones
+3.000 interacciones
("me gusta", comentarios, envíos)

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:

- **8 marzo:** *#DíaDeLaMujer*, en el Día Internacional de la Mujer de la mano de Cristina López, directora de IT y miembro del Comité Directivo de Serunion.
- **27 mayo:** *#celiaquia*, en el Día Internacional de la Enfermedad Celiaca de la mano de Nuria Segura, dietista-nutricionista en Serunion.
- **5 junio:** *#DíaMundialDelMedioAmbiente*, en el Día Mundial del Medio Ambiente de la mano de Tatiana Pérez de Acha, directora de Sostenibilidad y RSC.
- **29 septiembre:** *#DesperdicioCero*, en el Día de la Lucha contra el Desperdicio Alimentario de la mano de Julio Aguirre, jefe de área en Serunion.
- **3 diciembre:** *#DíaInternacionalDeLasPersonas ConDiscapacidad*, con motivo de la celebración de este día, damos a conocer la historia de Hugo, que ha podido acceder a un puesto de trabajo gracias a Serunion Inclusive.
- **20 octubre:** *#DíaDelChef*, en el que la chef Carolina habla sobre cómo contar con los mejores profesionales enfocados en las personas es el mejor ingrediente para fomentar una alimentación saludable.

Web corporativa

Usuarios únicos
54.636 y 169.467 páginas visitadas

Newsletter Serunion

Enviada a
+3.000 receptores, con tasas de apertura superiores al 20%

Plataforma de proveedores

Cientos de proveedores activos, colaborando bajo criterios de sostenibilidad

PRIORIZAMOS LOS ASUNTOS RELEVANTES

En Serunion, sabemos que identificar y priorizar los temas más importantes para nuestros grupos de interés y para la compañía es esencial para avanzar en nuestra estrategia de sostenibilidad. Por ello, realizamos un **análisis de materialidad** de manera periódica, revisando los aspectos previamente identificados y verificando si se han producido cambios relevantes.

Durante 2024, este análisis ha mantenido las dimensiones clave que reflejan nuestra gestión sostenible: **buen gobierno, económica, ambiental y social**. Sin embargo, algunos temas han sido ajustados o eliminados para alinearlos con la realidad actual de la compañía y las expectativas de nuestros grupos de interés.

Los resultados del análisis de materialidad nos permiten identificar áreas prioritarias en las que debemos enfocar nuestra estrategia para contribuir a la creación de un impacto positivo.

El proceso de evaluación incluyó una encuesta online que contó con la participación de **136 agentes** representativos de nuestros grupos de interés, entre ellos clientes y consumidores, profesionales de la compañía, representantes sindicales y proveedores. En estas encuestas, no solo se calificó la relevancia de los temas estudiados, sino que también se recogieron proyecciones específicas realizadas por clientes y consumidores sobre estos aspectos para la compañía.

En la revisión del análisis de materialidad realizada en 2024, hemos identificado como relevantes aspectos como el cumplimiento normativo, la calidad de las materias primas, la gestión eficiente de recursos y residuos, y la creación de empleo estable y equitativo. Cada uno de estos temas refleja **nuestras prioridades** y el compromiso con la creación de un impacto positivo en las personas y el planeta.



Las prioridades de Serunion según nuestro análisis de materialidad

DIMENSIÓN DE BUEN GOBIERNO

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

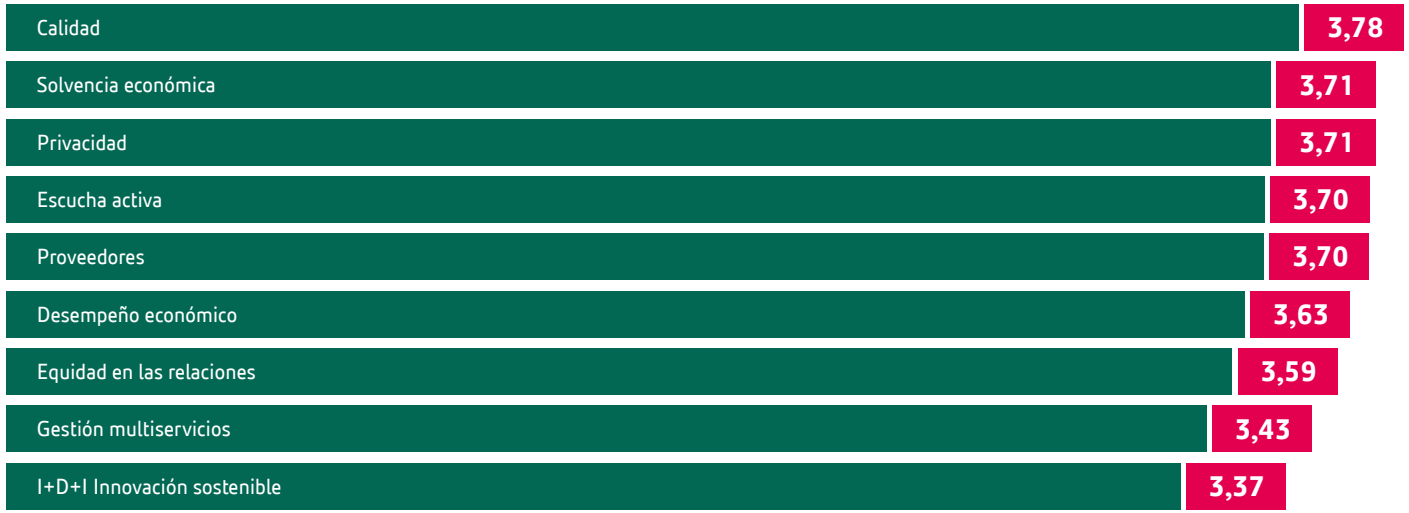
- Cumplimiento normativo
- Respeto a los acuerdos comerciales
- Conducta ética
- Transparencia informativa



DIMENSIÓN ECONÓMICA

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

- Calidad de materias primas
- Solvencia económica
- Privacidad de los datos personales
- Escucha activa y adecuación
- Selección y seguimiento de proveedores



Las prioridades de Serunion según nuestro análisis de materialidad

DIMENSIÓN AMBIENTAL

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

- Reducción del desperdicio de alimentos
- Gestión y uso eficiente de los recursos
- Reducción de emisiones y huella de carbono
- Gestión eficiente de los residuos



DIMENSIÓN SOCIAL

Los aspectos más relevantes en esta dimensión son:

- Condiciones de seguridad y salud laboral
- Código de conducta e integridad
- Creación y estabilidad en el empleo
- Política de igualdad y discriminación
- Capacitación y desarrollo de las personas



“ALIMÉNTATE CONSENTIDO”, NUESTRA GUÍA EN SOSTENIBILIDAD

En Serunion, hemos asumido la sostenibilidad como un pilar estratégico de nuestro modelo de negocio. Este compromiso se materializa en **“Aliméntate ConSentido”**, un plan que promueve una alimentación responsable, saludable y sostenible, al tiempo que actúa como hoja de ruta para alcanzar nuestros objetivos y generar impacto positivo junto a los grupos de interés de la compañía.

Un compromiso con las personas y el planeta: ‘Aliméntate ConSentido’ impulsa hábitos responsables para un futuro más sostenible.

Este marco estratégico se alinea con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Entre los 17 objetivos globales, hemos priorizado seis, donde consideramos que podemos aportar una mayor contribución:

- **ODS 2:** Hambre cero
- **ODS 3:** Salud y bienestar
- **ODS 5:** Igualdad de género
- **ODS 8:** Trabajo decente y crecimiento económico
- **ODS 12:** Producción y consumo responsables
- **ODS 13:** Acción por el clima

Actuamos para contribuir a la consecución de estos objetivos mediante el desarrollo de acciones basadas en los **criterios ESG** *(Environmental, Social & Governance)*, asegurando un enfoque integral que abarque todos los aspectos de la sostenibilidad. Además, desde 2004, mantenemos nuestro compromiso con el **Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, uniéndonos a la mayor iniciativa global en materia de responsabilidad social para contribuir al desarrollo sostenible. Este compromiso no sólo refuerza nuestra estrategia, sino que también nos posiciona como referentes en la promoción de un modelo de negocio responsable.

En Serunion, trabajamos en línea con los criterios ESG y el Pacto Mundial de la ONU, impulsando un modelo de negocio responsable y sostenible.



DE LA ESTRATEGIA A LA ACCIÓN DIARIA

Desde su lanzamiento en 2021, **"Aliméntate ConSentido"** no solo ha transformado nuestra cultura corporativa, sino que también ha servido como una llamada a la acción para involucrar a nuestros equipos, socios y comensales en un modelo de alimentación que beneficia tanto a las personas como al planeta.

El plan se basa en **cuatro pilares clave** que dirigen nuestras acciones hacia un impacto tangible y que materializamos a través del diseño de proyectos concretos, la ejecución de acciones específicas y la evaluación continua de resultados para garantizar una mejora constante.

Para convertir estos pilares en resultados tangibles, hemos desarrollado un enfoque basado en **información, formación y dinamización**, adaptando cada iniciativa a las necesidades y expectativas de nuestros grupos de interés. De este modo, logramos que los esfuerzos en sostenibilidad se integren en cada área de la organización, haciendo que todos los agentes implicados adopten una visión compartida sobre una alimentación más responsable y consciente.

Pilares de 'Aliméntate ConSentido': De la estrategia a la acción

ELECCIONES SALUDABLES

Incrementamos opciones ricas en vegetales, frutas y legumbres para fomentar una alimentación equilibrada.

INGREDIENTES SOSTENIBLES

Priorizamos productos locales y de temporada, respaldados por certificaciones de sostenibilidad.



MODELO CIRCULAR

Reducimos desperdicios, optimizamos recursos y eliminamos plásticos desechables.

PERSONAS Y COMUNIDADES

Apoyamos la inclusión laboral y colaboramos con comunidades vulnerables.

'Aliméntate ConSentido' es mucho más que un plan estratégico: es nuestra forma de transformar la alimentación en una experiencia que conecta, cuida e inspira a las personas, siempre pensando por y para ellas.



Entre las **líneas de acción** más destacadas que materializan nuestro plan, se encuentran:

PLAN DE COMUNICACIÓN CORPORATIVA: Compartimos nuestros valores, estrategias y consejos a través de canales internos y externos, motivando a todos los equipos a alinearse con nuestra misión.

COLABORACIONES ESTRATÉGICAS: Trabajamos con empresas y entidades innovadoras en el ámbito de la sostenibilidad, ampliando el alcance de nuestras iniciativas.

PROYECTOS EDUCATIVOS Y CAMPAÑAS PARTICIPATIVAS: Creamos iniciativas que no solo informan, sino que inspiran a nuestros clientes y comensales a adoptar hábitos sostenibles en su día a día.

FORMACIÓN ESPECIALIZADA: Diseñamos contenidos específicos para capacitar a las personas del equipo, ya sean de cocina, operaciones o ventas, para integrar la sostenibilidad en cada paso del proceso.

CERTIFICACIÓN DE COMEDOR SOSTENIBLE: Adoptamos estándares de responsabilidad social que refuerzan nuestro compromiso y facilitan el seguimiento de resultados.



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS INNOVADORAS: Fomentamos la gastronomía flexiteriana, con recetas basadas en vegetales, cereales y legumbres, reduciendo el impacto ambiental asociado al consumo de productos de origen animal.

Materializamos nuestro compromiso a través de los cuatro pilares de 'Aliméntate ConSentido', implementando **acciones específicas** que abarcan la organización, fortalecen la estrategia y generan resultados medibles con impacto positivo en personas y el planeta.

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	Incrementar la salud y el bienestar mediante una alimentación adecuada	Reducir el impacto ambiental de la agricultura	Reducción del desperdicio alimentario y uso eficiente de recursos	Reducir desigualdades y fomentar empleos decentes
Nuestra aportación	**Elegimos ConSentido** Proporcionando comida saludable	**Consumimos ConSentido** Utilizando ingredientes sostenibles	**Actuamos ConSentido** Promoviendo la economía circular	**Crecemos ConSentido** Comprometidos con la sociedad
Nuestros compromisos	• Ampliar la oferta de recetas equilibradas y nutritivas. • Incorporar más opciones vegetales en los menús. • Reducir la huella de carbono de las recetas.	• Priorizar productos locales y de temporada. • Certificar proveedores con sellos de sostenibilidad reconocidos. • Reducir los de envases plásticos en la cadena de valor.	• Reducir el desperdicio alimentario en los procesos. • Optimizar el uso de recursos como agua y energía. • Eliminar progresivamente los plásticos desechables.	• Fomentar la inclusión laboral de colectivos vulnerables. • Garantizar igualdad de oportunidades. • Promover proyectos sociales y colaborativos con comunidades locales.
Evolución KPIs	**67,7%** de platos saludables servidos **28,5%** de recetas con base vegetal **68,0%** de fruta fresca y verdura de temporada **143** centros donde realizamos nuestros programas de dinamización "Es tu Momento"	**55,6%** de envases desechables sin plástico **10,1%** de productos sostenibles **65,3%** de productos de pollo de engorde con criterios del Compromiso Europeo del Pollo (ECC) **78,8%** de productos con etiquetado sostenible **51,6%** de productos de proximidad **22,9%** de productos de pesca y acuicultura sostenibles **9,2%** de productos alimenticios que respetan la biodiversidad	**6,5%*** de recetas *low carbon* **0,1%** comidas servidas en envases reutilizables **57,4%** envases desechables sostenibles **66,4%** de reducción del desperdicio alimentario **90,1%** de valorización del residuo del aceite usado para biodiésel	**4,3** horas de formación por persona al año **10%** ratio de absentismo **0,6%** del volumen de compras procedente de la economía social y solidaria **20%** de mujeres en puestos de liderazgo **21.644 t** de comidas donadas **70,9%** del volumen de compras a proveedores comprometidos con nuestros criterios

*Se ha modificado la fórmula para el cálculo de estas recetas y, a partir de ahora, se considera el volumen total de recetas ofrecidas por la compañía, no solo las corporativas, como se hacía anteriormente.

UN FUTURO CONSENTIDO

Continuamos avanzando con paso firme hacia una alimentación más responsable, saludable y sostenible, transformando cada acción en un impacto positivo para las personas y el planeta.

En el último ejercicio, hemos reforzado nuestro compromiso con la sostenibilidad a través de **acciones innovadoras y campañas** que han involucrado a comensales, clientes y socios estratégicos. Inspirándonos en nuestras raíces gastronómicas, hemos adaptado las recetas y propuestas que ofrecemos para alinearlas con los objetivos de impacto positivo que hemos fijado.

Por primera vez, hemos llevado nuestras acciones más allá de los restaurantes, acercándolas también a quienes nos siguen en redes sociales.

Entre nuestras iniciativas más destacadas, hemos ofrecido más de **9.500 recetas *plant-based*** elaboradas con productos frescos, de temporada y cercanos, priorizando las opciones con un menor impacto ambiental. Además, continuamos utilizando el sistema ***Carbone Score*** para informar a nuestros clientes sobre la huella de carbono generada por cada elección alimentaria, fomentando así decisiones más responsables.

En septiembre de 2023, lanzamos la nueva edición del plan de dinamización **#AliméntateConSentido**, con el que llenamos nuestros centros y restaurantes de mensajes, platos y actividades para reforzar el compromiso de promover una alimentación saludable y sostenible.

Cada mes, **nuestros chefs han diseñado platos únicos** que no solo destacan por su calidad y creatividad, sino que también nos han servido como inspiración para generar contenido educativo y participativo en nuestras redes sociales y canales de comunicación. Estas iniciativas incluyen concursos, publicaciones interactivas y charlas con expertos en sostenibilidad.

En 2023-2024, hemos llevado a cabo nuestro **plan de dinamización** con acciones sencillas y accesibles que cada persona puede implementar en su día a día. Bajo el lema "**¡Es tu momento!**", hemos trabajado para inspirar pequeños cambios que, sumados, generen un impacto significativo para la salud, el planeta y la sociedad.

Las acciones propuestas han estado alineadas con los ODS 2, 3, 5, 8, 12 y 13, con el fin de aportar nuestra contribución local a los grandes desafíos globales. De este modo, defendemos la convicción de que **nuestra salud depende directamente de la salud del planeta** y así queremos trasladarlo a clientes y comensales a través de la gastronomía, dándoles a conocer cómo pueden ayudar a reducir la huella de carbono para contribuir al bienestar de nuestro planeta.

Mediante este programa de dinamización, trasladamos nuestros compromisos en materia de sostenibilidad a clientes y comensales, **haciéndoles partícipes mediante una experiencia única**.

En este sentido, hemos llevado a cabo las siguientes acciones:

12 JORNADAS GASTRONÓMICAS
Con la sostenibilidad como bandera, con menús especiales inspirados en diversas temáticas y consejos para que cada persona pueda contribuir a la generación de un impacto positivo.

DIRECTOS EN INSTAGRAM
Con referentes del mundo de la sostenibilidad y la gastronomía, que han dado a conocer recetas con cero desperdicio.

SERUNION TIPS
Publicando un conjunto de consejos para ayudar a nuestros usuarios a pasar a la acción mediante pequeños gestos con gran impacto.

GOBERNANZA RESPONSABLE: LA BASE DE NUESTRO NEGOCIO

02

En Serunion, actuamos con integridad y transparencia, asegurando que cada decisión refleje nuestros valores y principios fundamentales.





COMPROMISO ÉTICO EN CADA DECISIÓN

En Serunion, la **responsabilidad social** no es solo un compromiso, sino una estrategia transversal que define nuestro propósito y dirige cada una de las actuaciones que llevamos a cabo, poniendo a las personas en el centro de todo lo que hacemos. Liderada desde la alta dirección, esta visión se traduce en políticas claras, objetivos concretos y acciones medibles que impactan en todos los niveles de la organización.



Acciones lideradas por la alta dirección

1

Diseño de políticas y objetivos estratégicos

Definimos metas específicas alineadas con la estrategia global del grupo, como incrementar la adopción de prácticas sostenibles en los próximos años.

2

Formación y desarrollo continuo

Organizamos programas de capacitación anuales para nuestro equipo, midiendo el impacto mediante encuestas de satisfacción.

3

Integración en procesos

Supervisamos que el 100% de los procesos clave cumplan con los requisitos del sistema de gestión, auditando su implementación periódicamente.

4

Evaluación y mejora continua

Realizamos revisiones trimestrales de nuestras metas y programas, integrando sugerencias de mejora provenientes de nuestros grupos de interés.

5

Comunicación transparente

Publicamos informes con KPIs sobre nuestro desempeño sostenible, promoviendo la participación de nuestros grupos de interés en su revisión.

Nuestra gobernanza responsable: un modelo integrado y participativo

Consejo de Administración y Comité Ejecutivo

Son los órganos encargados de la toma de decisiones que afectan tanto a la gestión diaria como a la coordinación estratégica de Serunion.



Antonio Llorens Tubau
Presidencia - director general



Cristina López Sánchez
CIO



Óscar Tesouro Rodríguez
Operaciones Facilities, Gestión y Compras y Vending



Aksel Helbek Albet
Comercial, Marketing, Fidelización, RSC



José Roberto Casal Ferreira
Operaciones Enseñanza



Felip Pascual Fernández
Operaciones B&I



Bruno Cesena
Compras logística y calidad



Rosa Sánchez Olmos
Finanzas y Legal



Francisco Javier Mañas Gascón
Operaciones Sanidad y Social



Alberto Navarro Iborra
Recursos Humanos

Comité Ético

Se encarga de supervisar el desarrollo de la estrategia de cumplimiento de Serunion, promoviendo el cumplimiento de la normativa de aplicación y participando en la resolución de dudas e investigación de denuncias de personas empleadas y otros grupos de interés. Se reúne trimestralmente y de forma extraordinaria si es necesario.

Rosa Sánchez Olmos
Dirección Financiera

Ivette Vilaseca Pagerols
Legal

María Pérez González
Compliance Officer

Alberto Navarro Iborra
Recursos Humanos

NUESTRA GOBERNANZA MULTINIVEL, ALINEADA CON LOS VALORES DE RESPONSABILIDAD INDIVIDUAL Y COLECTIVA, ASEGURA QUE LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES ÉTICOS GUÍEN CADA UNA DE NUESTRAS DECISIONES Y ACCIONES. ESTO SE REFLEJA EN HERRAMIENTAS Y PROCESOS DISEÑADOS PARA GARANTIZAR UNA APLICACIÓN EFECTIVA EN TODOS LOS NIVELES DE LA ORGANIZACIÓN.

Grupo Experto de RSC

Es el órgano compuesto por profesionales 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
Calidad y Medio Ambiente

Mónica Sánchez Baldellou
Gestión de Recursos Humanos

Itziar Catalán González
Calidad y Medio Ambiente

Ivette Vilaseca Pagerols
Legal

Roser Bonancia Canellas
Desarrollo de Recursos Humanos

María Pérez González
Compliance Officer

Tatiana Pérez de Acha Beamonte
Fidelización y Responsabilidad Social Corporativa

Carlota Rodríguez Morato
Organización y Compras

Sonia Moreno Zamora
Compras Alimentarias

Mar Ruíz Vargas
Salud y Seguridad Laboral

UNA ORGANIZACIÓN SÓLIDA PARA UN FUTURO RESPONSABLE

Contamos con un modelo de gobernanza fundamentado en cinco niveles bien diferenciados que interconectan los **valores éticos y sostenibles, así como la gestión de riesgos** de nuestra compañía. Estos niveles aseguran que cada decisión, acción y proceso esté alineado con los más altos estándares de responsabilidad corporativa.

El compromiso ético guía cada decisión que tomamos, construyendo un futuro responsable para las personas y el planeta.

Principios Éticos y Guía de la Integridad

1

Nuestra base: actuar con responsabilidad e integridad

La Guía de la Integridad establece los valores fundamentales que todas las personas en Serunion nos comprometemos a cumplir, garantizando actuaciones éticas en cualquier situación profesional.

Principios clave

- Prevención de conflictos de interés.
- Igualdad de oportunidades.
- Relaciones transparentes con todos los actores.
- Preservación de la integridad del patrimonio.

Herramientas para garantizar su cumplimiento

Buzón de denuncias: Permite reportar de forma anónima y confidencial cualquier incumplimiento.

Web de integridad de Elior Group: Recursos informativos y educativos para reforzar el compromiso ético.

Integrity Quiz: Formación interactiva para evaluar y mejorar el conocimiento sobre integridad.

Programa de integridad: Formación específica para personas empleadas en contacto directo con clientes, complementada con publicaciones del Departamento de Comunicación Interna para sensibilizar a toda la organización.

Políticas Corporativas 2

Reglas claras para una buena gobernanza

Nuestras políticas corporativas establecen el marco ético que guía la actividad diaria en la compañía, promoviendo una cultura de integridad y responsabilidad en todas las operaciones que realizamos.

Ley de la Competencia: Garantiza prácticas comerciales justas, sanas y transparentes.

Prevención del Fraude: Refuerza una cultura ética que trasciende el cumplimiento normativo.

Patrocinios y Donaciones: Evita conflictos de interés y tráfico de influencias, concretándose en tres subpolíticas clave:

- **Regalos/Invitaciones:** Establece límites y prohíbe entregas a amigos y amigas o familiares.
- **Relaciones con intermediarios:** Minimiza pasos intermedios entre proveedores y consumidores.
- **Conflictos de interés:** Identifica y mitiga posibles situaciones de riesgo.

Sistema de *Compliance* 3

Integridad y transparencia como pilares de cumplimiento

Nuestro sistema de *compliance* asegura que cada acción y decisión esté alineada con los más altos estándares éticos y legales, siendo supervisado por el **Comité Ético**, órgano clave con recursos propios para garantizar su eficacia.

EN 2024, HEMOS REFORZADO NUESTRA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO MEDIANTE LA FORMACIÓN "NORMATIVA GRUPO ELIOR CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL SOBORNO", DIRIGIDA A 269 DIRECTIVOS DE OPERACIONES Y ESTRUCTURAS, ASÍ COMO JEFES DE ÁREA, PROMOVIENDO UNA CULTURA ÉTICA Y DE TRANSPARENCIA.

Evaluación constante: Identificación de riesgos, especialmente penales, y evaluación de estándares.

Supervisión activa: Reportes regulares al Comité Ético sobre el cumplimiento normativo.

Plan de acción: Diseño de objetivos concretos, con plazos y responsables definidos.

Gestión de incidencias: Canales específicos para denuncias y consultas, con seguimiento por parte del *Compliance Officer*.

Política Integrada y Sistema Integrado de Gestión

4

La Política Integrada de Serunion unifica los principios clave que guían nuestra actividad diaria

Desde la seguridad alimentaria hasta el bienestar laboral y la sostenibilidad, este marco estratégico se implementa a través de un Sistema Integrado de Gestión (SIG), que asegura el cumplimiento normativo, mejora continua y optimización de recursos.

¿Qué abarca nuestra Política Integrada?

1.

Seguridad alimentaria: Procesos que garantizan la calidad de los productos desde su origen hasta el cliente final.

2.

Bienestar y salud laboral: Promovemos un entorno seguro y saludable para todas las personas empleadas.

3.

Compromiso con la sostenibilidad: Integramos criterios ambientales en cada operación, minimizando nuestro impacto en el planeta.

Refrescando los principios. Para asegurar que nuestra Política Integrada esté presente en el día a día de cada persona del equipo, este año hemos distribuido un comunicado interno claro y práctico que incluye:

Qué es la Política Integrada: Una explicación sencilla y directa sobre su importancia y cómo afecta a nuestro trabajo diario.

Compromisos individuales: Ejemplos concretos de cómo cada persona empleada puede contribuir, como la correcta gestión de residuos, cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, o uso responsable de los recursos.

Herramientas disponibles: Acceso a guías rápidas, capacitaciones online y un buzón de sugerencias donde se pueden plantear mejoras o dudas.

Reconocimientos y avances: Destacamos cómo las acciones individuales han contribuido a logros recientes, como la reducción del desperdicio alimentario y mejoras en la satisfacción de clientes.

Este mensaje refuerza el **compromiso colectivo con los valores de la empresa** y convierte a cada persona del equipo en un actor clave para la sostenibilidad y la seguridad. Además, se complementa con materiales visuales en puntos clave de trabajo, como cartelería explicativa y mensajes digitales en nuestras plataformas internas.

Gestión de riesgos

5

Anticipándonos al futuro para proteger nuestro presente

Realizamos análisis periódicos para identificar, clasificar y gestionar los riesgos que podrían impactar nuestra actividad, priorizando aquellos más significativos.

EN EL EJERCICIO 2023-2024, HEMOS IDENTIFICADO 68 RIESGOS, DE LOS CUALES 18 HAN SIDO CLASIFICADOS COMO SIGNIFICATIVOS. ENTRE ELLOS, DESTACAN LA INFLACIÓN Y EL CAMBIO CLIMÁTICO, POR SU ALTA RELEVANCIA E IMPACTO.

Clasificación de riesgos

1.

Directos: Controlados internamente y registrados en nuestra tabla de evaluación.

2.

Indirectos: Fuera de nuestro control y, por tanto, su no-evaluación está justificada.

3.

Anormales: Asociados a situaciones excepcionales, como proyectos específicos.



Herramientas adicionales:

Nuestra matriz DAFO nos permite potenciar fortalezas y oportunidades, mientras abordamos debilidades y amenazas. Además, contamos con el respaldo de la **Política Activa de Prevención y Gestión del Riesgo de Elior Group**, que refuerza nuestro enfoque proactivo.

COMPROMETIDOS CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES DE EXCELENCIA

En Serunion, nuestra **gestión ética y responsable** se refuerza con certificaciones y reconocimientos que acreditan el cumplimiento de estándares internacionales de relevancia en calidad, gestión ambiental, seguridad alimentaria, y seguridad y salud laboral. Estas acreditaciones no solo respaldan nuestras operaciones, sino que también nos guían e impulsan hacia una mejora continua.

Más de un centenar de comedores y restaurantes certificados como sostenibles: Serunion lidera la transformación del sector de la restauración colectiva en España.

Certificaciones ISO de Serunion

ISO 9001:2015 DE GESTIÓN DE CALIDAD

88
centros

- Diseño, desarrollo y elaboración de comidas preparadas en centros y transportadas a colectividades.
- Almacenamiento y entrega de productos alimenticios a cocinas de colectividades.
- Elaboración de comidas en caliente y bajo línea fría desde cocinas centrales.
- Prestación y gestión del servicio de comidas preparadas.

ISO 14001:2015 DE GESTIÓN AMBIENTAL

18
centros

- Diseño, desarrollo y elaboración de comidas preparadas en centros y bajo procesos de línea fría en cocinas centrales.
- Prestación y gestión de servicios de comidas preparadas transportadas.

ISO 22000:2018 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

7
centros

- Elaboración de comidas en línea caliente, línea fría y pasteurizadas desde cocina central para consumo *off-site*.
- Elaboración y servicio de comidas preparadas *on-site*.

ISO 45001:2018 DE SEGURIDAD Y SALUD

2.860
centros

- Gestión operativa y administrativa.
- Provisión de comidas desde cocinas centrales.
- Servicios de comedor, cafetería, atención domiciliaria y actividades educativas, incluyendo transporte escolar y atención a alumnado con necesidades específicas.
- Servicio de limpieza de instalaciones.
- Aprovisionamiento y venta de productos a través de máquinas de autoservicio.

CERTIFICACIÓN DE COMEDOR SOSTENIBLE AENOR

Este año, **115 centros de Serunion** han sido certificados como Restaurantes Sostenibles por AENOR, reafirmando nuestro liderazgo en el sector con prácticas responsables en consumo de recursos, formación, productos de proximidad, pesca sostenible y reducción de desechables.

Con el objetivo de hacer **entrega de los certificados de "Restauración Sostenible"** de AENOR en nuestros centros de la Comunidad de Madrid y poner en valor la importancia de haber obtenido con esta certificación, hemos celebrado este evento. En total, 27 comedores han recibido dichos certificados, entre los que se encuentran los de Mapfre, Siemens Gamesa, el Hospital Universitario de La Paz o el Hospital Gómez Ulla y centros educativos como el colegio Santa María del Pilar o el Trinity College.

El acto ha sido presidido por nuestro Presidente, Antonio Llorens, y el CEO de AENOR, Rafael García Meiro, además de estar presentes el viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio de la CAM, Rafael García González y Miguel Garrido, presidente de CEIM.

Certificaciones de Aenor

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

+55%

de los proveedores son locales, alcanzando casi el 100% en zonas como Galicia y Cataluña.

SOSTENIBILIDAD EN EL MENÚ

30%

de pesca sostenible y baja presencia de fritos en nuestros menús equilibrados, variados y nutricionalmente idóneos.

REDUCCIÓN DE DESECHABLES

-5,4%

de la compra del centro es en productos desechables.

VALORIZACIÓN DE RESIDUOS

90%

del aceite usado se transforma en biodiésel, el desperdicio se gestiona con la herramienta Wastio y se separan entre cocina y comedor.

SERUNION EDUCA

67

certificaciones, incluyendo la primera residencia universitaria.

SERUNION SALUD

25

centros certificados en hospitales como IMQ, San Juan de Dios o Asepeyo, tanto para alimentación a pacientes como cafeterías.

SERUNION RESTAURANTES

20

establecimientos como Mapfre y Almirall con certificación, disponiendo de ella en todos los restaurantes de la compañía que están gestionados por Serunion.

SERUNION VITAE

1º

centro para mayores reconocido (Ballesol Oleiros).

AENOR RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

Celebramos junto a AENOR el evento "Confianza en el compromiso contra el desperdicio alimentario"

OTRAS CERTIFICACIONES Y RECONOCIMIENTOS DESTACADOS



IQNET SR10

Certificación de responsabilidad social basada en criterios ESG para 3.419 centros bajo el alcance de la elaboración y transporte de comidas preparadas en frío y en caliente para colectividades.

CERTIFICACIÓN SEEDO

Avala nuestras recetas saludables para prevenir la obesidad.

CERTIFICACIÓN CAAE

(Comité Andaluz de Agricultura Ecológica): En nuestras cocinas de Jerez y Almería, promoviendo recetas ecológicas.

SELLO AQS

Reconoce el cumplimiento de las normas en la venta automática.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

Convenio con el Consejo Catalán de Producción Integrada apostando por productos locales certificados que garantizan calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

AMED

26 centros certificados que promueven la dieta mediterránea como modelo saludable.

ECOVADIS BRONZE

Con 66 puntos, estamos en el percentil 84 de empresas evaluadas en sostenibilidad.

DE LA OPINIÓN A LA ACCIÓN: CONFIANZA Y CALIDAD

Trabajamos para lograr la máxima **satisfacción de nuestros clientes y comensales**, constituyéndose como un compromiso que guía cada acción. A través de la escucha activa, herramientas de evaluación y estrictos protocolos de calidad, buscamos no solo responder a las expectativas, sino superarlas, construyendo relaciones basadas en confianza y excelencia.

Cada valoración nos impulsa a ser mejores: 392 clientes han calificado nuestros servicios como excelentes este año.

ESCUCHA ACTIVA COMO MOTOR DE MEJORA

La opinión de quienes confían en nuestra compañía es esencial para garantizar un servicio que esté a la altura de sus expectativas. Por ello, implementamos herramientas específicas para **medir y mejorar constantemente**:

- **Evaluaciones anuales (B2B):** Mediante las Actas de Valoración, los clientes otorgan una puntuación a nuestros servicios, logrando este año un **NPS* general de 48** y, por tanto, un aumento de clientes altamente satisfechos respecto al ejercicio anterior, cuando obtuvimos una puntuación de 42. Esto se traduce en mejoras en la calidad del servicio, atención al cliente y/o percepción general de la marca. Asimismo, en encuestas adicionales realizadas a 717 clientes hemos obtenido una valoración media de 8,3 sobre 10, una alta puntuación que nos motiva para continuar mejorando.

- **Encuestas a comensales (B2C):** Con una valoración media de **7,01 en 7.006 encuestas**, destacan aspectos como la calidad de la relación, la atención a las necesidades y la sostenibilidad, reflejando cómo nuestro enfoque en las personas es apreciado por los clientes que confían en la compañía.



*El NPS (Net Promoter Score) es un indicador que mide la satisfacción y lealtad de los clientes hacia una empresa, producto o servicio.

CALIDAD QUE TRASCIENDE LOS ESTÁNDARES

La calidad no es negociable y en Serunion trabajamos a múltiples niveles para garantizar la excelencia en cada plato que servimos:

- **Seguimiento integral en nuestras cocinas:** Controlamos aspectos esenciales como limpieza, desinfección, cadena de frío, alérgenos y buenas prácticas de manipulación.

- **Sistema de Autocontrol (APPCC):** Este modelo preventivo identifica puntos críticos y establece controles exhaustivos para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los menús.

- **Auditorías:** Este año, hemos realizado 4.180 auditorías de higiene, analizando más de 21.000 platos elaborados, reforzando nuestra capacidad para cumplir con los estándares más exigentes.

- **Herramientas digitales:** Con EASYQ, 399 centros han digitalizado los registros de control, mejorando la eficiencia y trazabilidad de los procesos.

- **Comunicación efectiva con clientes:** Gestionamos cada queja o sugerencia con seriedad a través de nuestro canal especializado:

  damosrespuesta@damosrespuesta.com

  Durante este ejercicio, hemos tramitado 191 reclamaciones, garantizando soluciones rápidas y efectivas mediante la coordinación interna.

Comprometidos con la excelencia: más de 4.000 auditorías realizadas y 21.000 platos analizados para garantizar calidad y seguridad alimentaria.

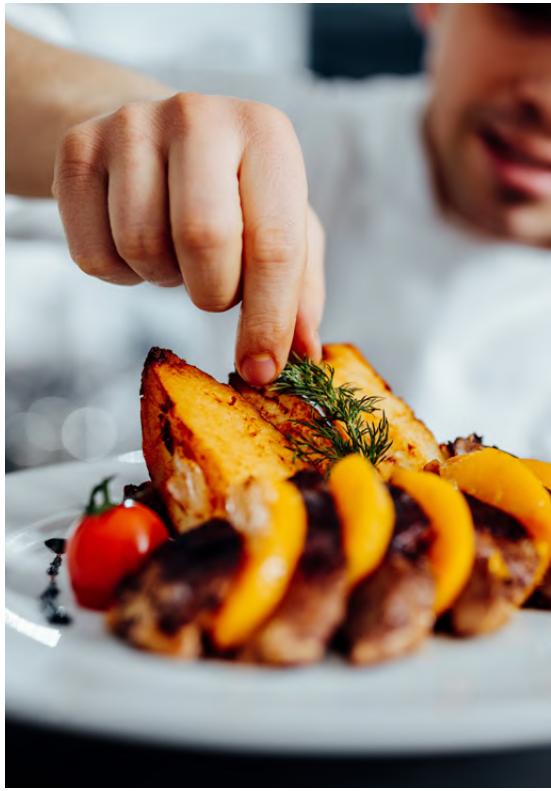
Durante este ejercicio, las nuevas **iniciativas puestas en marcha desde el Departamento de Calidad han sido**:

- Como todos los años, hemos continuado trabajando con la **nueva normativa publicada**, tanto a nivel nacional como europeo, e incluyendo los aspectos que nos aplican dentro de nuestros procesos y documentación.

- Dentro de la revisión de aspectos claves de las auditorías de verificación, hemos incluido la **comprobación de la cumplimentación del registro de revisión de Pastas, Legumbres, Arroces y Harinas (PLAH)**, dentro de nuestro Plan de Lucha contra Plagas.

- Dentro del Plan de Lucha contra Plagas, hemos **incrementado las auditorías** realizadas a fabricantes y distribuidores de Pastas, Legumbres, Arroces y Harinas (PLAH).

- Hemos desarrollado un **webinar de PLAH** destinado al equipo de Operaciones para formarles en cuanto a almacenamiento y supervisión de estas materias primas, así como en el registro implantado para su control.



APORTANDO VALOR A NUESTRAS COMUNIDADES

Con una presencia consolidada en el territorio nacional gracias a nuestros 3.006 centros y más de 21.800 personas empleadas, en Serunion aprovechamos la amplia red con la que contamos para **generar un impacto positivo en las comunidades donde operamos**. Desde la creación de empleo local hasta el apoyo a proyectos solidarios y educativos, nos esforzamos por crear valor compartido que trascienda nuestras operaciones diarias.

Canalizamos nuestra influencia a través de todos los agentes de interés de la compañía, desde la sociedad en general hasta clientes, colaboradores y entidades externas, con el objetivo de responder a los retos sociales y ambientales de nuestro entorno, **contribuir al progreso colectivo y fortalecer nuestras relaciones** con cada uno de ellos.

INICIATIVAS QUE TRANSFORMAN

En Serunion, cada proyecto que emprendemos es una oportunidad para marcar la diferencia. Desde iniciativas solidarias hasta programas educativos y colaboraciones estratégicas, trabajamos con un objetivo claro: transformar los retos sociales y ambientales en **oportunidades para construir una sociedad más justa, sostenible e inclusiva**.

Además de los buenos resultados obtenidos con cada acción, valoramos profundamente la **escucha activa** de la sociedad y de cada persona participante o coorganizadora. Obtener su *feedback* es de gran utilidad, ya que nos permite mejorar enfoques, contenidos, ideas y la forma de organizar nuestras iniciativas, asegurando que cada proyecto sea una experiencia enriquecedora y significativa.



+20
iniciativas

Hemos desarrollado más de 20 iniciativas que inspiran, conectan y transforman nuestras comunidades, impulsando sostenibilidad, inclusión y educación.

SERUNION EN ACCIÓN: PROYECTOS QUE CONSTRUYEN UN FUTURO MEJOR

Solidaridad y apoyo social

Desayuno solidario en apoyo a la investigación contra el cáncer

Junto a la AECC, organizamos un desayuno solidario que movilizó a empleados y colaboradores para recaudar fondos destinados a la investigación oncológica, reforzando el compromiso con la salud y la lucha contra el cáncer.

100
desayunos servidos en el evento

Recaudación
destinada íntegramente a proyectos de investigación contra el cáncer

Jornada de Formación para la Inclusión Laboral

Hemos organizado una jornada formativa dentro del marco de nuestro programa Serunion Inclusive, con el objetivo de preparar a personas con capacidades diversas para su incorporación laboral, en línea con nuestro compromiso con la inclusión y la igualdad de oportunidades.

+20
asistentes en la formación

4
departamentos implicados en el diseño y ejecución del programa

Favorecemos la inclusión laboral con el programa Incorpora

En colaboración con el programa Incorpora de la Fundación "la Caixa", hemos integrado a 84 personas en riesgo de exclusión social durante 2024. Este programa, apoyado por 411 entidades sociales, fomenta oportunidades laborales para colectivos vulnerables en todo el país.

84
nuevas incorporaciones a la plantilla en 2024

95%
de aumento con respecto a 2023

Serunion y Cruz Roja: Aliados en la iniciativa #ContrataSin

En colaboración con Cruz Roja, reforzamos nuestro compromiso con la inclusión laboral a través de la iniciativa #ContrataSin, que promueve la contratación de personas en riesgo de exclusión social y contribuye a una sociedad más inclusiva y equitativa.

+30
personas beneficiadas por el programa

15
empresas involucradas en fomentar la inclusión laboral

Nuestras iniciativas se dividen en:

SOLIDARIDAD Y APOYO SOCIAL

EDUCACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

NUTRICIÓN Y DEPORTE

Inclusión en acción: Juntos construimos un futuro más justo

Durante este último ejercicio, hemos reforzado alianzas estratégicas que nos permiten desarrollar programas de formación y empleo dirigidos a **colectivos en riesgo de exclusión social**, ampliando el impacto de nuestras acciones a nivel nacional.



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.

DESDE 2017, COLABORAMOS CON LA FUNDACIÓN SOCIAL MUSIC EN EL PROYECTO 'MÚSICOS POR LA SALUD'. EN ESTE EJERCICIO, HEMOS LLEVADO LA MAGIA DE LA MÚSICA EN DIRECTO A 15 CENTROS HOSPITALARIOS Y SANITARIOS, MEJORANDO LA CALIDAD ASISTENCIAL DE LOS PACIENTES.



“CONSIDERAMOS QUE LA DIVERSIDAD Y LA INCLUSIÓN SON CLAVE PARA UNA SOCIEDAD MÁS JUSTA. A TRAVÉS DE SERUNION INCLUSIVE, CREAMOS OPORTUNIDADES REALES PARA PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN, FOMENTANDO UN ENTORNO QUE VALORA TODAS LAS CAPACIDADES.”

Susana Gallego

Responsable Comercial de Serunion Inclusive

Educación y sensibilización



Encuentros intergeneracionales en las Fallas de Valencia

Serunion Educa impulsa la cultura valenciana con actividades intergeneracionales. Junto al Gremio de Artistas Falleros, organizó un Concurso Fallero con 80 colegios, cuyos “ninots” se donaron a hospitales y centros de día. La iniciativa incluyó merienda, bailes tradicionales y visita al Museo del Ninot, fomentando la unión entre jóvenes y mayores.

80
colegios participantes en el Concurso Fallero “Un fum de tradición”

+100
jóvenes y 10 mayores compartiendo actividades culturales







Fomentando el consumo de pescado en los comedores escolares

En Serunion Educa, hemos lanzado *Superpeixiño*, una divertida iniciativa diseñada para enseñar a niñas y niños la importancia del pescado en una dieta equilibrada. A través de talleres interactivos, actividades educativas y menús especiales, los pequeños descubren cómo incluir el pescado de forma creativa y saludable en sus comidas.

80
colegios participantes en la campaña

+10.000
niños han aprendido sobre los beneficios del pescado

Educación y sensibilización



Celebrando la riqueza gastronómica local

Desde Serunion Educa, hemos lanzado *Lo Mejor de Cada Casa*, un proyecto educativo que resalta la diversidad gastronómica de España. A través de talleres, menús temáticos y actividades, los comedores escolares se transforman en un espacio para descubrir las tradiciones culinarias de cada región, fomentando el conocimiento cultural y la conexión con los orígenes locales.

80
colegios participantes en todo el país

+25.000
niños y niñas aprendiendo sobre gastronomía regional

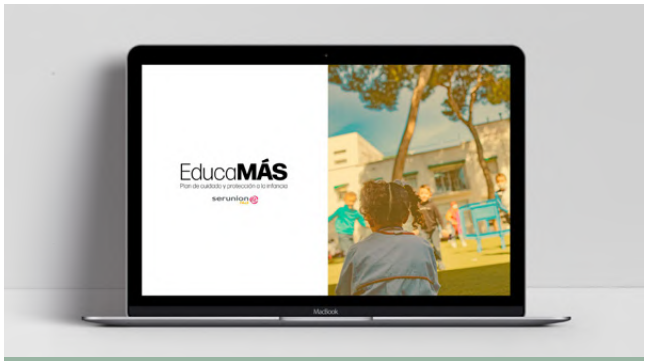


Innovación en comedores escolares: transformando la experiencia educativa

En nuestra división de Serunion Educa, implementamos proyectos innovadores que convierten el comedor escolar en un espacio educativo y dinámico. Estas iniciativas, que combinan tecnología, sostenibilidad y participación activa, han mejorado la experiencia de los y las estudiantes, fomentando el aprendizaje a través de actividades interactivas y menús diseñados para educar en salud y convivencia.

2
colegios pioneros en nuevas metodologías

+1.500
estudiantes beneficiados



Un año transformando los comedores escolares

Hemos celebrado el primer aniversario de EducaMás, un plan integral que combina alimentación saludable, educación en valores y bienestar infantil en los comedores escolares. Este proyecto, que busca convertir los comedores en espacios educativos y de convivencia, ha generado un impacto positivo al promover hábitos saludables y reforzar valores como la empatía, el respeto y la sostenibilidad entre los más pequeños.

Con el inicio del nuevo curso escolar 24-25, hemos celebrado un **webinar sobre la iniciativa** en el que han participado Pilar Polo, psicóloga de la Fundación Vicki Bernadet, junto con Roberto Casal, Director Operacional de la División de Educa, y Roser Bonancia, Jefa de Desarrollo de RRHH. Ha estado dirigido a Directores Regionales y Jefes de Área de Educa, así como a los Coordinadores de Monitores, y se ha puesto el foco en aspectos como las conductas sanas según la etapa de desarrollo del menor, qué constituye una situación de acoso o qué podemos entender por conflicto.

500
comedores escolares implementando EducaMás

+20.000
niñas y niños beneficiados por el programa

Educación y sensibilización



Presentes en el XVII Congreso de Escuelas Católicas

Hemos tenido el placer de ser patrocinadores de este importante encuentro para poner en valor la excelencia educativa y la creación de entornos que fomenten el aprendizaje y el bienestar. Durante su celebración, hemos preparado actividades en línea con nuestro compromiso con la calidad y la tradición, incluyendo una muestra de productos artesanales elaborados por las hermanas Mercedarias del Convento de San Andrés de Marchena y una cata de chocolates guiada por el chef Sergio Fernández.

2.000
profesionales de la educación de España y otros países

"Ser, estar, educar..."
Bajo el lema "Ser, estar, educar... con nombre propio".

TRIS TRAS: Nuevo proyecto educativo para el curso escolar

Desde Serunion Educa, hemos puesto en marcha ***TRIS TRAS, A JUGAR!*, un proyecto educativo** que combina aprendizaje y diversión en los comedores escolares. Este programa promueve el desarrollo integral de los más pequeños a través de juegos, talleres y actividades que fomentan valores como la sostenibilidad, la convivencia y la creatividad en un entorno seguro y educativo.

+1.200
actividades diseñadas para niños y niñas

80
colegios participantes en toda España



+1.000.000

Reforzamos nuestro compromiso educativo: más de 1 millón de alumnas y alumnos impactados y 200 profesionales formados para potenciar habilidades sociales, emocionales y valores sostenibles en los comedores escolares.

“EN SERUNION EDUCA, NUESTRA MISIÓN VA MÁS ALLÁ DE SERVIR ALIMENTOS; TRANSFORMAMOS EL COMEDOR Y LAS AULAS EN ESPACIOS DONDE NACEN APRENDIZAJES, SE COMPARTEN VALORES Y SE CONSTRUYE UN FUTURO MÁS SOSTENIBLE PARA LAS NUEVAS GENERACIONES.”

Sergio Villalba

Responsable de Proyectos Educativos en Serunion



Nutrición y deporte





Un menú navideño con estrella Michelin para pacientes hospitalarios

Junto a la reconocida chef Susi Díaz, hemos unido fuerzas para llevar la magia de la Navidad a los pacientes del Hospital General Universitario de Alicante. El menú incluyó platos especiales diseñados para alegrar la estancia hospitalaria, reafirmando nuestro compromiso con la calidad y la humanidad en nuestros servicios.

+500
pacientes disfrutaron de un menú especial

Chef Susi Díaz
en colaboración, galardonada de una estrella Michelin





Reviviendo la tradición del aperitivo en residencias de mayores

Desde Serunion Vitae, hemos puesto en marcha una campaña para rescatar la tradición del aperitivo en residencias de mayores, ofreciendo momentos de convivencia y disfrute para sus residentes. Mediante esta actividad buscamos fomentar la interacción social y celebrar las costumbres locales.

+20
tapas típicas de toda la geografía española

15
centros involucrados en la promoción de esta actividad



Nutrición personalizada en la Residencia Joaquín Blume

Somos el aliado nutricional de los atletas de la Residencia Joaquín Blume de Madrid, gestionando menús personalizados para potenciar su rendimiento. Las dietas incluyen opciones sin lactosa, sin gluten, hipercalóricas, vegetarianas e hiperproteicas.

Además en noviembre de 2023, participamos en la Semana de la Cocina Italiana junto a la Embajada de Italia, la Fundación Deporte Joven y chefs italianos, promoviendo la unión entre gastronomía y deporte de élite.

+400
comidas semanales preparadas para más de 150 deportistas de élite

Cocina Italiana
Participación destacada en la Semana de la Cocina Italiana

Nutrición y deporte



Serunion Vending lanza su campaña ‘ConSentido 2024’

Desde Serunion Vending, reforzamos nuestro compromiso con la salud y el bienestar a través de esta campaña, centrada en promover elecciones más saludables y sostenibles en el *vending*. Cada trimestre ponemos en valor un aspecto de alimentación saludable, basándonos en tres pilares fundamentales: Retar a las personas usuarias a unirse a un estilo de vida saludable, ofrecer información para ser más conscientes, y ofrecer consejos para incorporarlos como hábitos diarios y saludables.



Celebramos el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria

En esta jornada, ponemos en valor nuestro Decálogo de Seguridad Alimentaria, que recoge los requisitos a aplicar en el trabajo diario de las personas del equipo para garantizar la seguridad alimentaria. Entre estos, destacan aspectos críticos como el lavado de manos y la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo.





Asistimos al Science & Cooking World Congress

En el congreso se realizaron mesas de trabajo sobre temas gastronómicos, como “Gluten y Gastronomía”, con la participación de Maider Pellejero, Responsable de Dietética y Nutrición, y Mireia Vázquez, Referente de Excelencia Operacional.

+80%
referencias con productos sin azúcares añadidos

+5.000
máquintas *vending* actualizadas con opciones saludables

Seguridad Alimentaria
Destacamos nuestro Decálogo de Seguridad Alimentaria

En equipo
alcanzamos juntos el compromiso

5ª
edición del congreso celebrado en Barcelona

Participación
de diversos profesionales de Serunion

CONSTRUYENDO EXPERIENCIAS TRANSFORMADORAS CON NUESTROS AGENTES DE INTERÉS

En Serunion, nuestros clientes, colaboradores externos y partners en eventos sectoriales son impulsores clave de las iniciativas que desarrollamos. Este año, hemos trabajado juntos en encuentros, proyectos y colaboraciones que refuerzan la confianza, fomentan la innovación y generan impactos positivos en las comunidades locales. Estas alianzas trascienden nuestras operaciones diarias, abriendo nuevas oportunidades para construir un futuro más sostenible, inclusivo y saludable.

Más de 15 colaboraciones estratégicas con clientes y *partners* que generan innovación, confianza y un impacto positivo en sostenibilidad y calidad.

Serunion y sus aliados: transformando juntos el futuro de la restauración



Mapfre y Serunion: Alianza sostenible para una gastronomía responsable

En nuestra apuesta por una gastronomía sostenible, hemos reforzado la colaboración que mantenemos con Mapfre, centrada en la reducción de residuos y el uso de productos de proximidad. Esta alianza destaca como ejemplo de cómo las empresas podemos generar sinergias para implementar prácticas responsables que beneficien tanto al medio ambiente como a las comunidades locales. Con menús equilibrados y acciones concretas en sostenibilidad, hemos demostrado que es posible unir calidad y compromiso ambiental.

+60.000
comidas servidas con productos de proximidad

-20%
en residuos generados en los últimos dos años



Éxito del Serunion Talks en colaboración con “La Mare que Va”

En esta edición de Serunion Talks, organizada por la división Serunion Educa en colaboración con la Fundación Asindown y su proyecto “La Mare que Va”, exploramos proyectos educativos innovadores que transforman los patios escolares en espacios naturalizados, de valores y de emociones. A través de talleres impartidos por personas expertas en innovación pedagógica, reafirmamos nuestro compromiso con la creación de espacios inclusivos, sostenibles y enriquecedores para las comunidades escolares y familiares.

3
talleres experienciales realizados por personas expertas en innovación pedagógica

+50
asistentes, incluyendo clientes y profesionales educativos



Participación de Serunion en Alimentaria & Hostelco 2024

Este año, hemos reafirmado nuestro liderazgo en el sector de la restauración colectiva con una destacada participación en la feria Alimentaria & Hostelco 2024, uno de los eventos más relevantes de alimentación y hostelería en Europa. Durante la feria, hemos estado presentes en iniciativas clave para poner en valor nuestro compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la calidad, como las mesas redondas sobre sostenibilidad en menús escolares y sobre valores del sector.

Además, cabe destacar que Juan Luis Celis, nuestro Director de Calidad, fue reconocido como Socio de Honor por su labor en la mejora de la seguridad alimentaria para personas con alergias. Con más de 100.000 visitantes, la feria ha sido una plataforma para compartir avances tecnológicos, debatir sobre sostenibilidad y promover iniciativas que marcan la diferencia.

+100.000
visitantes en la feria

Reconocimientos
Premio ATX Allery Protection 2024 a Juan Luis Cellis, nuestro Director de Calidad







Compromiso con el bienestar en el III Congreso Intersectorial de Envejecimiento y Dependencia

Hemos participado en este congreso celebrado en Málaga desde Serunion Vitae, compartiendo ideas innovadoras para mejorar la calidad de vida de las personas mayores.

400
asistententes atendidos con servicio gastronómico

Serunion Vitae
como representante destacado en el evento



Serunion Sanidad en el XXIV Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria

Serunion Sanidad participó en el congreso intersectorial de la AEHH en Córdoba, presentando innovaciones en la gestión de restauración hospitalaria y reforzando su liderazgo en el sector sanitario.

+400
profesionales del sector participaron en el evento

Hospitales
Stand dedicado a novedades en restauración hospitalaria



Mercabana organiza una jornada sobre envejecimiento saludable

Hemos participado en la jornada sobre los servicios de calidad para un envejecimiento saludable organizada por Mercabana y Restauración Colectiva (RC). Nuestro Director Comercial tuvo la oportunidad de participar en la mesa redonda sobre modelos de gestión de compras en residencias geriátricas, pudiendo debatir junto a otros expertos sobre el futuro de los servicios alimentarios en estos centros, tratando temas como la importancia de contar con proveedores de alimentos frescos y sostenibles, así como la necesidad de seguir apostando por la innovación para mejorar la calidad de vida de las personas mayores.

Participación

de Xavier Maresma, nuestro Director Comercial de la División Social

Empoderamiento

a las residencias de la tercera edad



Compartimos nuestra experiencia en seguridad alimentaria en el Learning Day

Nuestro director de Calidad y Medio Ambiente, Juan Luis Celis, representó a Serunion en este evento organizado por Restauración News. Durante su intervención, destacó la importancia de la formación continua y el uso de herramientas tecnológicas para avanzar en seguridad alimentaria, reafirmando el compromiso de la compañía con la excelencia en el sector de la restauración colectiva.

Tendencias

Evento dirigido a gestores de restaurantes, centrado en tendencias y desafíos tecnológicos

Digitalización

Participación en un debate clave sobre digitalización y puntos críticos en seguridad alimentaria

“LOS EVENTOS QUE CELEBRAMOS CON NUESTROS CLIENTES SON CLAVES PARA LA GENERACIÓN DE NUEVAS IDEAS QUE CAMBIAN LA FORMA EN QUE CUIDAMOS A LAS PERSONAS Y AL PLANETA.”



Xavier Maresma

Director Comercial de la división Social

Lares Mayores en el Centro de Recursos Educativos de la ONCE (Sevilla)

ACRA (Asociación Catalana de Recursos Asistenciales)

Clúster Alimentario Mercabarna-Barcelona

Revista Restauración Colectiva

Fundación Española de la Nutrición (FEN)

Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS)

Unión Catalana de Hospitales

Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE)

Fundación Deporte Joven

Serunion y sus aliados estratégicos:

juntos impulsamos el cambio



INTEGRACIÓN SOSTENIBLE: INNOVACIÓN Y COMPROMISO SOCIAL EN NUESTROS RESTAURANTES

Durante este ejercicio, hemos lanzado nuestro **innovador modelo de servicio "Integración Sostenible"**. Se trata de un nuevo modelo 360º que combina sostenibilidad, inclusión social y salud nutricional para promover un modelo de restauración ético y responsable. La implantación por primera vez de este enfoque pionero ha sido en SEAT Martorell, un cliente junto al que gestionamos siete comedores y siete cafeterías, en el que servimos cada día 4.000 comidas y 5.000 bocadillos.

En esta nueva propuesta para avanzar hacia la sostenibilidad se desarrolla poniendo el foco en tres pilares clave, con el fin de generar un impacto positivo en las comunidades, el medio ambiente y la conciencia individual de quienes disfrutan de nuestros servicios.

Con este nuevo modelo de restauración, buscamos ser un precedente en el sector, demostrando que es posible **combinar la excelencia gastronómica con un fuerte compromiso social y medioambiental**.





Reducción del impacto ambiental y apoyo a la economía local

A través de la colaboración con asociaciones locales, como el Consell Català de la Producció Integral de Cataluña para promover el consumo de productos de proximidad y de temporada sostenibles en los próximos años.

Apoyo a la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión

Mediante la colaboración con entidades sociales como AURA Fundació.

Apuesta por una alimentación equilibrada y responsable

Favoreciendo una mejora en la salud de los comensales, a la vez que transformamos la cadena de suministro y la cadena de valor.





“PARA SERUNION, ESTA COLABORACIÓN REPRESENTA LA OPORTUNIDAD DE OFRECER A NUESTROS COMENSALES DE SEAT ALIMENTOS FRESCOS Y DE ALTA CALIDAD, MIENTRAS APOYAMOS UN MODELO DE NEGOCIO QUE PRIORIZA LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL.”

Dídac Duart Castells

Director Comercial Sanidad -B&I



RECONOCIMIENTOS QUE REFUERZAN NUESTRO PROPÓSITO

Durante este ejercicio, hemos obtenido diversos premios y distinciones que reconocen nuestro compromiso con la sostenibilidad, la inclusión y la promoción de hábitos saludables. Estos logros no solo avalan nuestra labor, sino que también **nos motivan a seguir innovando y generando impacto positivo** en las personas, el planeta y la sociedad.

Estamos entre los 100 grupos que más aportan al bienestar social, según el ranking de empresas con mayor impacto a la sociedad realizado por Economía 3.

Logros que inspiran: Premios y reconocimientos 2024

Somos reconocidos como la 32ª Mejor Empresa Nacional por la Igualdad

En el II Ranking de Empresas por la Igualdad, organizado por la Fundación Woman Forward, hemos sido reconocidos como la 32ª mejor empresa nacional gracias a nuestro sólido compromiso afianzado a través de nuestro Plan de Igualdad y las acciones efectivas que ponemos en práctica. En la ceremonia de presentación del Ranking participó nuestra compañera Roser Bonancia, Talent Manager de la compañía.

50
Entre las 50 compañías nacionales que promueven la igualdad de género

Igualdad
Destacada nuestro firme compromiso y acciones efectivas por la igualdad

Galardonados por Aura Fundación por nuestro compromiso con la inclusión

En la Gala de Verano organizada por esta entidad, hemos recibido el "Reconocimiento al compromiso en la inclusión social y laboral de personas con discapacidad intelectual". Se trata de un reconocimiento que pone en valor el trabajo que realizamos por fomentar la inclusión y la diversidad de nuestros equipos

3
Personas icorporadas con discapacidad intelectual en el centro de SEAT

Diversidad
Aportamos diversidad a nuestros equipos de profesionales



El CIB de Serunion premiado en los XV Premios CEGOS con Equipos y Talento

El proyecto pedagógico del Culinary Institute of Barcelona (CIB), desarrollado en colaboración con Serunion, ha sido galardonado en los prestigiosos Premios CEGOS con Equipos y Talento. Este programa, diseñado para unir talento interno e innovación, ofrece una experiencia única de formación intensiva.

En sus cuatro ediciones, el CIB ha potenciado las habilidades de más de 80 profesionales, consolidándose como un referente en la estrategia de formación de la compañía. Este premio resalta el compromiso de Serunion con la excelencia y el desarrollo de sus equipos

+80
Profesionales formados en 4 ediciones del programa

Reconocimiento
En la categoría Estrategia, Cultura y Transformación

ALIMENTACIÓN SALUDABLE





03

En Serunion, las personas siempre han sido nuestra prioridad. Durante más de 30 años, hemos trabajado para diseñar iniciativas que inspiren a clientes y comensales a comprender cómo nuestras elecciones alimentarias influyen directamente en el bienestar y la calidad de vida.

VELANDO POR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Entendemos que cada etapa de la vida y cada entorno requiere un enfoque alimentario único. Por ello, desde cada división diseñamos **soluciones equilibradas y adaptadas a las necesidades de nuestros comensales**, ya sea en su lugar de trabajo, en colegios o centros hospitalarios. Nos esforzamos por ir más allá de ofrecer opciones saludables, inspirando a las personas y brindándoles las herramientas necesarias para hacer elecciones conscientes que mejoren su bienestar y calidad de vida.

El mejor ingrediente para fomentar una alimentación saludable es contar con profesionales apasionados por la nutrición y el bienestar.

PROFESIONALES Y COLABORACIONES: EL MOTOR DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Contamos con **188 nutricionistas y dietistas** que diseñan menús equilibrados y personalizados para dar respuesta a las demandas nutricionales más exigentes. Este trabajo se complementa con la creatividad de un equipo de **chefs expertos** que elaboran propuestas gastronómicas sabrosas y saludables para comensales de todas las edades y condiciones.

Asimismo, en ocasiones especiales, contamos con la colaboración de **expertos culinarios reconocidos** como Mario Sandoval, Sergio Fernández, Susi Díaz y Ángels Puntas, entre otros, quienes aportan su talento y visión innovadora para enriquecer nuestras propuestas culinarias.

En Serunion, combinamos excelencia profesional e innovación colaborativa para diseñar soluciones alimentarias que promuevan la salud y el bienestar. Este enfoque integral nos permite ofrecer experiencias gastronómicas saludables y equilibradas, adaptadas a las necesidades específicas de cada etapa de la vida y en todas nuestras divisiones.

Además de esto, participamos en diversos proyectos e iniciativas enfocadas en el **fomento de una alimentación saludable**.



Promovemos el cambio hacia una alimentación *plant-based*

Transformamos nuestra oferta gastronómica hacia un modelo plant-based, que beneficia tanto a la salud como al planeta. Con técnicas de cocción saludables y la utilización de ingredientes de calidad, nuestras recetas promueven un estilo de vida más equilibrado y sostenible, reduciendo la huella de carbono y fomentando elecciones conscientes.

9.230
recetas basadas en proteínas vegetales

0%
aceite de palma en nuestras elaboraciones

FACE y Serunion: Comprometidos con los menús sin gluten

En colaboración con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), garantizamos procedimientos seguros para la elaboración, manipulación y conservación de menús sin gluten. Esta alianza asegura una experiencia gastronómica segura y de calidad para personas con celiaquía, reflejando nuestro compromiso con una alimentación inclusiva y saludable

+8
años de colaboración continua con FACE

Menús sin gluten
Miles de menús sin gluten servidos diariamente en nuestros centros

TRANSFORMANDO LA ALIMENTACIÓN EN LOS RESTAURANTES DE EMPRESA

En Serunion B&I, llevamos la alimentación saludable y sostenible al entorno laboral, adaptándonos a las nuevas demandas de personas empleadas y empresas. Nuestra propuesta gastronómica combina innovación, bienestar y sostenibilidad bajo el concepto de **Gastrowellness**, una fórmula que sitúa la salud en el centro de la experiencia laboral.

Impulsamos la elección consciente en nuestros restaurantes, ofreciendo información detallada como el cálculo de la **huella de carbono de cada plato** mediante la herramienta Carbone Score, que fomenta la minimización del impacto ambiental.

En línea con nuestra visión innovadora, hemos desarrollado conceptos únicos para reinventar el tradicional restaurante de empresa, integrando **alimentación saludable, digitalización y sostenibilidad**.

Estas iniciativas no solo mejoran la experiencia del comensal, sino que también responden a las nuevas demandas laborales y sociales.

239

centros con información nutricional y consejos saludables disponibles para fomentar hábitos alimentarios responsables y sostenibles.

Innovaciones en Serunion B&I



Bites to Go: Comida *take-away* para empleados, ideal para entornos híbridos.



Bites: *Workcafé* modular y digitalizado para espacios sin cocina.



The Green House: Espacios *eco-friendly* con ingredientes de kilómetro 0.



5Senses: Restaurante rápido basado en el modelo Harvard, con recetas equilibradas y multiculturales.



Meetropolitan: Un clásico que organiza la oferta en corners temáticos desde 2017.



ORIGIN: Espacios *free flow* que transforman la experiencia de los comedores tradicionales.



i-Spaces: Innovación tecnológica para mejorar la experiencia del cliente implementando sistemas de pedidos digitales y servicio en mesa.

Lanzamos ORIGIN, un nuevo concepto de restaurante donde destaca el origen del producto

En este ejercicio, hemos desarrollado este nuevo concepto de **restaurante en el que se fusiona lo tradicional y local con lo moderno y de tendencia**. Poniendo el foco en el origen del producto, principal protagonista de la propuesta gastronómica de este nuevo concepto.

Destaca, por tanto, la apuesta por la auténtica cocina local con ingredientes de km0, de temporada y frescos, además de incluir una variedad de productos originales de otros lugares del mundo. Como resultado, ofrecemos una **elaboración casera, sabrosa y saludable**, con una presentación exquisita donde ponemos el foco en el producto.

App TimeChef Corporate

Este año hemos lanzado la app TimeChef Corporate, una nueva aplicación que permite a las personas usuarias de restaurantes de empresa contar con un chef personal en el bolsillo, ofreciendo la posibilidad de consultar el menú, decidir las preferencias de alimentación, reservar un espacio y, así, evitar colas o sorpresas por falta de productos o espacios.

El proyecto i-Spaces

El proyecto i-Spaces transforma la experiencia de los y las comensales mediante la integración de tecnología avanzada, como la app TimeChef, kioskos de autoservicio y robots con IA, como el robot camarero Alfred. Esta innovación mejora la eficiencia operativa y personaliza la interacción con los clientes, facilitando un servicio más rápido y cómodo. Además, fomenta la sostenibilidad al reducir colas, optimizar recursos y minimizar el desperdicio alimentario.

Nuestra apuesta por el bienestar en el entorno laboral se refuerza con el **Decálogo Gastrowellness**, una iniciativa que alinea nuestras soluciones gastronómicas con estándares internacionales como el *WELL Building Standard*, situando la alimentación consciente como un pilar esencial para mejorar la salud y productividad de los empleados.

“EN SERUNION, CREAMOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS QUE CONECTAN CON LAS NUEVAS GENERACIONES, INTEGRANDO INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y OPCIONES CONSCIENTES QUE PROMUEVEN UN ESTILO DE VIDA RESPONSABLE TAMBIÉN EN EL ENTORNO LABORAL.”



Susana Tello

Directora Regional de Andalucía en Serunion

INNOVACIÓN SALUDABLE EN SERUNION VENDING

En Serunion Vending, adaptamos el programa Aliméntate ConSentido para fomentar elecciones saludables y sostenibles, alineando nuestra oferta a través de las máquinas expendedoras con el compromiso que mantenemos por una alimentación consciente. Durante este ejercicio, lanzamos acciones trimestrales que **promueven hábitos saludables**, acompañadas de campañas de comunicación directa para informar a las personas usuarias sobre su impacto.

Así, proporcionamos herramientas como **códigos QR en nuestras máquinas**, que ofrecen información detallada sobre ingredientes, valores nutricionales y alérgenos. Incorporamos criterios nutricionales para identificar productos *Saludables* (sin aceite de palma ni azúcares añadidos) o de *Bienestar* (que aportan beneficios adicionales a una dieta equilibrada).

Con conceptos innovadores como **ColmaD.O.**, hemos revolucionado el *vending* tradicional, ofreciendo una experiencia moderna y sostenible. Este modelo híbrido combina la rapidez del *vending* con la calidad de la restauración, asegurando frescura, gastronomía de tendencia y tecnología al servicio del cliente.

Transformamos el *vending* en una experiencia consciente: acciones de sensibilización, productos saludables y tecnología innovadora para fomentar elecciones responsables.



CRECIENDO SALUDABLES CON SERUNION EDUCA

En Serunion Educa, entendemos que la etapa escolar es crucial para el **desarrollo de hábitos alimentarios saludables** que impactarán en la vida adulta. Más allá de ofrecer menús variados y equilibrados, trabajamos en iniciativas educativas que promuevan la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente y el bienestar integral de las y los menores.

Esta labor no sería posible sin el compromiso y la dedicación de los más de 10.000 profesionales del monitoreo que forman parte de nuestro equipo, quienes acompañan diariamente a los niños y niñas en los momentos de alimentación, velando por su bienestar y seguridad, y fomentando un entorno educativo positivo y seguro en el comedor escolar.



Nuestros objetivos alimenticios clave para las y los más pequeños:

- **Frutas y verduras:** Aseguramos su presencia diaria, priorizando productos de temporada.
- **Productos ecológicos:** Incorporados de mutuo acuerdo con los clientes, fomentando el respeto al entorno.
- **Alternativas sostenibles:** Reducimos la carne roja y potenciamos opciones saludables.
- **Alimentos procesados:** Limitados en favor de elaboraciones propias sin azúcares ni edulcorantes artificiales.
- **Ingredientes funcionales:** Como probióticos y prebióticos, para reforzar la salud.
- **Opciones adaptadas:** Menús sin gluten, leche sin lactosa y bebidas vegetales para quienes lo necesiten.
- **Hidratación garantizada:** Con 233 fuentes de agua instaladas en los colegios.

Aprender, saborear, cuidar: las iniciativas de Serunion Educa

Hábitos sociales

- **Educar en positivo:** Programa exclusivo desarrollado junto al neuropsicólogo Álvaro Bilbao, que proporciona herramientas pedagógicas a nuestro equipo de monitoreo para fomentar el bienestar integral del alumnado en el comedor y el patio escolar.
- **Plan EducaMás:** En colaboración con la Fundación Vicki Bernadet, desarrollamos protocolos para garantizar espacios seguros, éticos y respetuosos en el entorno escolar.
- **Programa "Somos Únic@s":** En colaboración con la Fundación Colacao, hemos puesto en marcha este programa con el fin de dar visibilidad a la problemática del *bullying*, especialmente en los comedores escolares, y movilizar a la sociedad para combatirla. Así, buscamos reforzar la idea de que el comedor escolar es un espacio educativo para el respeto y la convivencia.

Hábitos saludables

- **Club Nutrifriends por el Planeta:** Una iniciativa que enseña a niñas y niños a reconocer los valores de una dieta equilibrada mediante personajes educativos.
- **Real Fish y El encanto de la tradición:** Proyectos que integran alimentos frescos y recetas tradicionales adaptadas a las y los más pequeños.
- **¡Vamos al Mercado!:** Programa diseñado por el chef Sergio Fernández que introduce a los niños y niñas al mundo de los alimentos a través de recetas locales y "merca-consejos", promoviendo la cultura alimentaria y la sostenibilidad.

Hábitos sostenibles

- **Los viajes sostenibles de René:** Actividades prácticas que incentivan a niñas y niños a participar en proyectos como plantar árboles o elegir alimentos de proximidad.



CUMPLIMOS DOS AÑOS CON NUESTRO PROYECTO EDUCAR EN POSITIVO DE LA MANO DE ÁLVARO BILBAO, HABIENDO FORMADO A MÁS DE 9.000 MONITORES Y MONITORAS Y LLEGANDO A MÁS DE 90.000 NIÑAS Y NIÑOS.

CUIDADO INTEGRAL E INNOVACIÓN DESDE SERUNION VITAE Y SALUD

Desde esta división, combinamos innovación y personalización para contribuir a la mejora de la calidad de vida de las personas mayores y pacientes en los centros sociosanitarios y hospitalarios. Nuestro objetivo es ofrecer una atención integral que abarca desde la **alimentación adaptada** hasta iniciativas que fomenten el bienestar emocional, social y físico.

En **Serunion Vitae**, entendemos que el bienestar de las personas mayores abarca tanto su calidad de vida en los centros residenciales como en sus propios hogares. Por ello, hemos diseñado un **Plan de Dinamización** y un **Servicio de Atención Domiciliaria (SAD)**, enfocados en proporcionar experiencias personalizadas y adaptadas a cada necesidad:

- **Jornadas gastronómicas colectivas:** Convertimos la hora de comer en una experiencia enriquecedora, promoviendo la socialización y el disfrute.
- **Iniciativas de cercanía:** Acciones que fortalecen los lazos entre residentes, familias y el personal de los centros, creando espacios de confianza y conexión emocional.
- **Actividades al aire libre:** Organizamos salidas para romper la rutina diaria, fomentar el contacto con el entorno y disfrutar de nuevas experiencias.
- **Entrega de menús adaptados a domicilio:** A través del SAD, llevamos soluciones alimentarias personalizadas a los hogares de personas mayores o con necesidades específicas, asegurando que puedan mantener una dieta equilibrada y saludable, incluso sin asistencia presencial.

Claves de bienestar y envejecimiento activo con Serunion

52.000
menús diarios servidos en **491 centros residenciales y de día** gestionados por Serunion Vitae.

+30
cafeterías hospitalarias certificadas con el sello "Gastronomía Saludable" de SEEDO.

+60
profesionales formados este año en técnicas como Facile à Manger.

39.000
menús diarios servidos en **112 hospitales y centros sanitarios** con Serunion Salud.

NUESTRO COMPROMISO CON LA SALUD Y EL BIENESTAR LLEGA CADA DÍA A MÁS DE 91.000 PERSONAS EN CENTROS RESIDENCIALES, DE DÍA Y HOSPITALARIOS EN TODA ESPAÑA.

Iniciativas de Serunion Vitae: Innovación y cuidado

La Cocina del Recuerdo

12 jornadas temáticas mensuales: Diseñadas para evocar sabores tradicionales que refuerzan el sentido de identidad cultural y emocional de los residentes.

Talleres prácticos: Actividades creativas que involucran a residentes y sus familias, aportando beneficios cognitivos y emocionales mientras se comparten materiales gráficos sobre la experiencia.

Nuevo sistema de comunicación con Fundación Aymar Puig

Implementación de un canal interactivo para facilitar la conexión entre familias y residentes, destacando la transparencia en la alimentación y el apoyo en la toma de decisiones conscientes sobre las necesidades nutricionales de las personas usuarias.

Facile à Manger

Formación especializada en técnicas de texturización para mejorar la experiencia alimentaria de personas con dificultades para masticar o deglutir.

Creación de la Guía Facile à Manger en casa, que facilita a personas cuidadoras y familiares el aprendizaje de técnicas para ofrecer comidas más accesibles y placenteras.

Deliciosos postres caseros sin azúcar añadido

Publicación de un libro de recetas digital que promueve la elaboración de postres saludables utilizando únicamente ingredientes naturales, eliminando el uso de azúcar refinado.

En **Serunion Salud**, nos centramos en mejorar la calidad de vida en entornos hospitalarios mediante menús personalizados y equilibrados, que se adaptan a las necesidades de cada paciente, profesional sanitario y familiar, garantizando que cada experiencia contribuya al bienestar físico y emocional de quienes confían en nosotros.



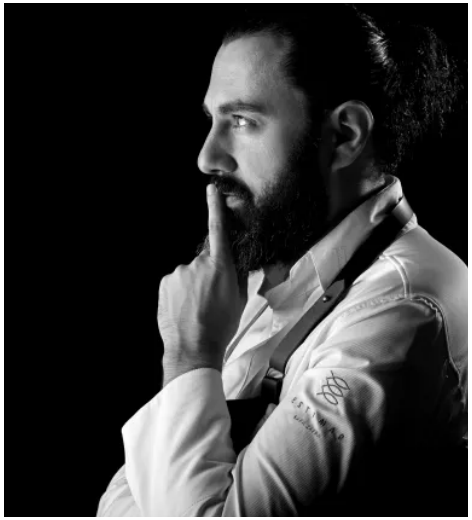




Iniciativas de Serunion Salud: Innovación para el bienestar hospitalario







Sello "Gastronomía Saludable"

Más de 30 cafeterías hospitalarias certificadas por la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO), destacando nuestro compromiso con la calidad y la alimentación saludable.

Daily Break

25 hospitales cuentan con este concepto que transforma las cafeterías en espacios cálidos y modernos, proporcionando desconexión del entorno hospitalario y fomentando el bienestar.

Naturaly Honest Meals

Implementado en 4 centros, esta propuesta ofrece menús de proximidad y temporada en un entorno sostenible con diseño pensado para el confort de las personas usuarias.

Día Nacional del Niño Hospitalizado

Minicartas de pediatría diseñadas para fomentar la apetencia en menores hospitalizados, presentes en hospitales como los de Burgos y Albacete.

Colaboración con chefs de renombre

Rafa Zafra: Menú especial para pacientes y familiares.

Ricardo Temiño: Menú del Día de Reyes adaptado a las dietas terapéuticas en el Hospital Universitario de Burgos.

Juan Guillamón: Creación de menús especiales para pacientes, como en el Día Mundial de la Nutrición en el Hospital General Universitario Morales Meseguer (Murcia).

Saborea tu bienestar

Programa en colaboración con hospitales para diseñar menús personalizados que mejoren el bienestar de pacientes y profesionales.

Guía de dietas hospitalarias

Lanzamiento de un ebook educativo para mejorar el conocimiento de los y las pacientes sobre su dieta, en línea con las recomendaciones médicas y nutricionales.

GARANTIZAMOS LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para cumplir con los estrictos requisitos que nos permiten garantizar la seguridad alimentaria en los productos que ofrecemos a clientes y comensales, aplicamos tres pilares fundamentales: **prevención, innovación tecnológica y formación continua**. Estos enfoques nos permiten anticipar riesgos, aplicar medidas de control eficaces y capacitar a las personas de nuestro equipo para garantizar la calidad en cada etapa del proceso.

Garantizar la seguridad alimentaria es cuidar cada paso del proceso para ofrecer tranquilidad y confianza a nuestros comensales.

Nuestra prioridad es la **protección de 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 toda la documentación de aplicación en materia de seguridad alimentaria, así como una serie de acciones correctoras ante posibles emergencias.
- 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
- 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.





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.

- Nuestras instalaciones se someten también, de forma periódica, a **auditorías de seguridad alimentaria**, tanto internas como externas. En este sentido, en el ejercicio 23-24 hemos llevado a cabo más de 4.000 auditorías, así como más de 21.122 análisis de platos preparados y 5.598 análisis de superficies, además de analíticas de manipuladores, materias primas, aguas o ambientes, entre otras variables.

- 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.

- Nuestro Departamento de Calidad continúa gestionando 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.

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 **EASY Q** en 399 centros, un software que permite la gestión de la información obtenida durante el desarrollo de los trabajos de control de seguridad alimentaria en el centro, así como la verificación de su realización y la gestión de todas las tareas derivadas de este tipo de controles, entre otras muchas

funciones relacionadas con la gestión de la seguridad alimentaria. Además, permite realizar al personal todas las gestiones derivadas del Sistema de Autocontrol (registros, gestión de tareas, control de incidencias, etc.) de manera digital.

- A través de **Q Total**, el Departamento de Calidad puede centralizar toda la información de los centros; analíticas, auditorías, controles de plagas, gestión de residuos, actas de sanidad, planes de acción, instalaciones, etc. Además, en esta misma herramienta, gestionamos documentación de empresas proveedoras (RGSEAA, Compromisos firmados, Declaraciones, etc.), así como las incidencias en materia de calidad y seguridad alimentaria de los productos que suministran.

- Usamos **DOCUO**, gestor documental y de procesos. La herramienta permite almacenar y codificar todos los documentos del Sistema Integrado de Gestión que posee la compañía. Asimismo, en esta herramienta se establecen, definen y diseñan los procesos que tenemos implantados, quedando registradas todas las actuaciones llevadas a cabo para cada uno de ellos.

- Disponemos de la herramienta **ALIMENTIUM**, gestor en el cual las empresas proveedoras cargan las fichas técnicas de los productos que suministran. La herramienta mostrará a cada centro las fichas técnicas de los productos que tiene dados de alta, con toda la información relativa a ingredientes, vida útil, parámetros microbiológicos.

- Disponemos de un **Servicio de actualización de legislación**, que nos mantiene al día de todas las novedades normativas sobre seguridad alimentaria, además de otras normativas de medio ambiente, seguridad y salud, tanto de lo concerniente a nuestros centros como empresas proveedoras.

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.



“NUESTRA MISIÓN ES IR MÁS ALLÁ DE LOS ESTÁNDARES, APLICANDO INNOVACIÓN, FORMACIÓN Y PREVENCIÓN PARA QUE CADA COMIDA SEA UNA GARANTÍA DE CONFIANZA.”

Juan Luis Celis

Director de Calidad y Medio Ambiente



Tres vías para garantizar la seguridad alimentaria

Prevención

4.186
auditorías realizadas.

21.122
análisis de platos preparados.

+5.598
análisis de superficies.

Control
continuo de manipuladores, materias primas y ambientes.

Innovación tecnológica

399
centros con EASY Q implementado.

100%
de auditorías digitalizadas.

+10
herramientas digitales implementadas para seguridad alimentaria.

Formación continua

+10.000
horas de formación impartidas.

100%
del personal capacitado en seguridad alimentaria.

+50
sesiones específicas sobre trazabilidad y manipulación de alimentos.



INNOVACIÓN COMO MOTOR DE PROGRESO

En Serunion, entendemos la innovación como una **herramienta esencial** para ofrecer servicios más eficientes, seguros y adaptados a las necesidades cambiantes de nuestros clientes y comensales.
A través de la innovación, no solo mejoramos nuestra oferta gastronómica, sino que también optimizamos procesos y reforzamos nuestro compromiso con la sostenibilidad.

Desde la puesta en marcha de programas internos hasta el desarrollo de herramientas digitales, **la innovación está presente en cada aspecto de nuestra actividad**. Durante este último ejercicio, hemos implementado proyectos a través de los que buscamos mejorar la experiencia de nuestros clientes, optimizar la operativa de nuestros centros y avanzar en soluciones sostenibles.

Áreas de innovación en Serunion

Innovación en procesos: Mejora continua en seguridad alimentaria, logística y operaciones.

Digitalización de servicios: Uso de apps y herramientas digitales para agilizar la experiencia de las personas usuarias.

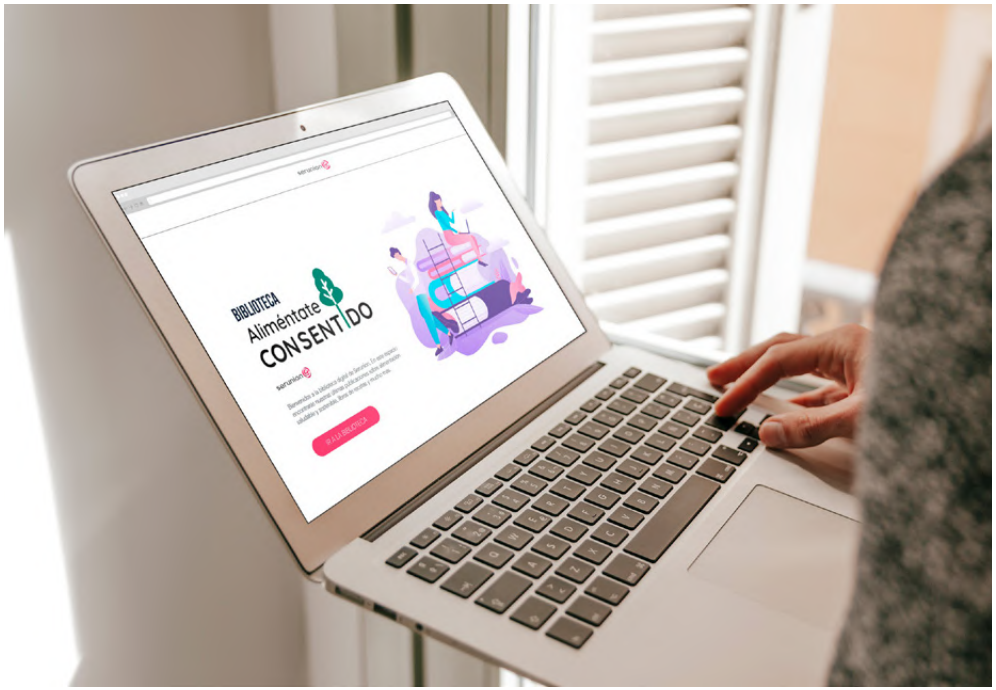
Innovación sostenible: Proyectos enfocados en la reducción del desperdicio y el fomento de hábitos responsables.

Además, hemos desarrollado **proyectos digitales específicos** para distintas divisiones, enfocados en mejorar la experiencia del cliente, la sostenibilidad y la eficiencia de nuestros servicios.



En la **División B&I**, implementamos conceptos innovadores como *Meetropolitan*, 5Senses y The Green House, diseñados para ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y sostenible.

Por otro lado, en la **División Educa** destaca la app **ColeChef**, una herramienta móvil que facilita la comunicación 24/7 entre las familias y el comedor escolar. Actualmente, **100.325 personas usuarias están registrados en ColeChef**, de las cuales 99.853 tienen alumnas y alumnos activos asignados. Con esta app, las familias pueden acceder a información personalizada como menús diarios y mensuales, dietas adaptadas para alergias e intolerancias, recomendaciones



nutricionales para cenas, actividades realizadas en el comedor, y reportes como los Informes Trimestrales o la Libreta Viajera.

En cuanto a **TimeChef,** esta app ha sido fundamental para la transformación digital en la gestión de nuestros servicios. Con **171.552 personas usuarias** activas, permite reservar menús, ayudando a reducir el desperdicio alimentario. También hemos integrado kioskos **pre-order** en algunos servicios, ofreciendo opciones fast food y optimizando la rapidez y eficiencia en el servicio.

LA DESPENSA
Tu parada diaria

Por otro lado, contamos con **La Despensa**, una plataforma interna de comunicación y formación que permite a nuestros empleados y empleadas acceder fácilmente a información corporativa y recursos formativos, consolidando nuestro compromiso con el desarrollo de nuestros equipos.

Asimismo, con el fin de compartir nuestro conocimiento y la apuesta por la alimentación sostenible, con el paso de los años hemos elaborado diversos libros que ponemos a disposición del público en **nuestra Biblioteca de Serunion**. En el marco de Aliméntate ConSentido, ofrecemos libros en formato ebook sobre alimentación saludable y sostenible, así como libros de recetas de postres caseros sin azúcares añadidos, entre otros.

La innovación en Serunion también está alineada con nuestro compromiso con la sostenibilidad. A través de soluciones tecnológicas y nuevos formatos de servicio, buscamos reducir el impacto ambiental de la actividad que llevamos a cabo y promover hábitos responsables entre nuestros comensales.



SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL





04

El cambio comienza con cada elección: desde los ingredientes que utilizamos hasta la gestión de residuos. Cada acción contribuye a reducir nuestro impacto ambiental

En Serunion, la sostenibilidad ambiental es un compromiso clave que deriva de la responsabilidad compartida con clientes, comensales y colaboradores. Durante el periodo 2023-2024, hemos continuado avanzando con un modelo de gestión que integra la **protección del entorno** en cada aspecto de la actividad, desde la selección de ingredientes hasta la optimización de recursos.

Este compromiso se traduce en una **estrategia ambiental integral**, basada en cuatro pilares que orientan las decisiones y acciones para mejorar nuestro desempeño ambiental.

Cuatro pilares para una sostenibilidad integral

1

Creamos proyectos sostenibles

Impulsamos iniciativas innovadoras que fortalecen nuestro compromiso con el entorno y promueven prácticas más responsables.

2

Minimizamos el desperdicio alimentario e impulsamos la circularidad

Transformamos los residuos en recursos, aplicando principios de economía circular en toda nuestra cadena de valor.

3

Elegimos nuestros ingredientes

Apostamos por productos locales y de temporada que minimizan la huella ambiental y apoyan a las comunidades cercanas.

4

Hacia la descarbonización y optimización de recursos

Implementamos tecnologías y procesos que reducen nuestra huella de carbono y fomentan un uso más eficiente de la energía y los materiales.



Comprometidos con una alimentación sostenible para crear un futuro mejor.

Gestión de riesgos ambientales

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.

En el último análisis realizado durante el pasado ejercicio, hemos identificado un total de **72 riesgos**, de los que 20 han sido considerados como significativos y, por tanto, son aquellos para los que debemos hacer un seguimiento más exhaustivo. Entre ellos, destacan las emisiones y su impacto en el cambio climáticos, así como la inflación, al ser los más relevantes 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.

Desempeño ambiental y evaluación de aspectos

Durante el curso 2023-2024, **hemos incluido en las cocinas centrales la identificación y seguimiento de algunos aspectos** como el consumo de barquetas, gas y film. También hemos identificado un nuevo aspecto que empezará a evaluarse a partir de octubre del 2025, que es la compra de producto químico en todos los centros para controlar la cantidad en volumen que consumen y poder evaluarlo.

En lo referente a los **criterios de evaluación**, se mantienen los tres tipos de situaciones para cada aspecto (normal, anormal y emergencia) junto a la influencia directa o indirecta, según el control que se tenga en el centro evaluado. Asimismo, cada aspecto aparece referido en tres tablas: Magnitud (M), Gravedad (G)/Peligrosidad (P), Frecuencia (F) y Grado de Influencia (P), y es valorado en cada una de las categorías como 1, 2, 3, 4 o 5; a excepción, como novedad en este curso, del Grado de influencia que toma valores 1,3 y 5.

Los resultados son analizados teniendo en cuenta situaciones especiales que se hayan podido producir en el centro en el periodo analizado. Como resultado de este análisis, determinamos definitivamente aquellos **aspectos que se consideran**



como significativos y que han de ser tenidos en cuenta a la hora de fijar los objetivos ambientales.

También **evaluamos situaciones de emergencia** teniendo en cuenta la probabilidad de ocurrencia (baja, media o alta) y las consecuencias (reparable, reparable a largo plazo o irreparable). Algunas de estas situaciones de emergencia evaluadas son: incendio, inundaciones, derrame de sustancia química, escape de gas de cocina, emisiones por pérdida de gas en elementos de refrigeración, etc. En este curso no ha ocurrido ninguna situación de emergencia en nuestros centros, por lo que al evaluarlos no se ha identificado ninguno como aspecto significativo.

Hemos visto de manera general en la mayoría de los centros en los que gestionamos los residuos producidos a través de un gestor que, al mejorar la segregación de las diferentes fracciones producidas, ha habido una disminución de la **fracción resto (RSU)**. En muchos centros se ha conseguido también disminuir la cantidad de envases plásticos no peligrosos y papel y cartón generados respecto al año anterior.

Tras realizar la evaluación de los aspectos ambientales de manera individual por centro, aquellos que se han **identificado como significativos** en más centros han sido los siguientes:



- Generación de residuos de envases contaminados.
- Consumo de energía.
- Generación de residuo de papel y cartón.
- Generación de residuo plástico.
- Consumo de combustible.

De cara al año 2024-2025 y con el objetivo de mejorar la gestión de todos los aspectos ambientales, hemos establecido **objetivos y oportunidades de mejora** enfocados a mejorar algunos de los aspectos identificados como significativos en cada centro para conseguir así año tras año ir mitigando nuestro impacto ambiental.

Además, durante el curso hemos impartido **formaciones específicas de refuerzo** en los centros certificados en la norma ISO 14001, además de simulacros prácticos de situaciones de emergencia en los que ha participado el personal. Cada año, realizamos un simulacro diferente rotando entre las diferentes situaciones de emergencia que puedan darse en el centro.

Como añadido y como empresa comprometida con el medio ambiente, en todos los centros hacemos entrega al personal de la **Guía de Buenas Prácticas Medioambientales** enfocada al tipo de centro de trabajo: oficina, sanidad social, empresas, colegios y cocinas centrales. En estos documentos se dan pautas para:

- Consumo responsable de electricidad, agua, gas, combustible e incluso compra de materiales.
- Gestión de residuos.
- Gestión de emisiones, vertidos y ruido.
- Gestión de situaciones de emergencia.

Para verificar que todo esto se lleva a cabo en los centros, incluimos dentro de nuestras auditorias de verificación un bloque orientado a **comprobar que se aplican las buenas prácticas** en gestión de residuos y, además, para aquellos que tienen implantada la norma ISO 14001, comprobamos la gestión de residuos peligrosos y no peligrosos, control de consumo, ruido y vibraciones y plan de emergencias ambientales.

IMPULSANDO PROYECTOS AMBIENTALES

Nuestro compromiso ambiental se traduce en proyectos a través de los que buscamos tanto reducir el impacto de las actividades que llevamos a cabo en el entorno como generar un impacto positivo en las comunidades donde operamos. Estas iniciativas, diseñadas para abordar los desafíos actuales, **combinan innovación y sostenibilidad**, reforzando la estrategia ambiental de la compañía.

Alineadas con principios como la circularidad y la reducción de la huella de carbono, estas acciones promueven el uso responsable de recursos, la minimización del desperdicio alimentario y la integración de prácticas de economía circular. Durante el ejercicio 2023-2024, hemos desarrollado diversas iniciativas que consolidan este enfoque. A continuación, se presentan las más relevantes.



Educación ambiental: Acqua, cuidando el agua como recurso esencial

El **proyecto *Acqua*** demuestra cómo desde Serunion integramos la sostenibilidad en nuestra estrategia ambiental. Con esta iniciativa educativa, buscamos sensibilizar a los y las más jóvenes sobre la importancia de preservar el agua mediante talleres interactivos y recursos pedagógicos diseñados para fomentar hábitos responsables.

Esta iniciativa ha sido reconocida como **mejor proyecto en la categoría de Restauración Colectiva de los Hostelco Awards**. Este premio reconoce el trabajo por la sostenibilidad que realizamos al buscar alternativas para el aprovechamiento del agua sobrante en el comedor escolar.

+500
actividades realizadas en centros escolares

80%
de niñas y niños participantes reconocen un mayor conocimiento sobre el uso responsable del agua

Impulsamos la economía circular junto a BASF y Bûmerang

Mediante esta colaboración, hemos implementado un **innovador sistema de envases reutilizables** en Tarragona, que se basa en los principios de la economía circular y nos ha permitido reducir significativamente los residuos generados por envases de un solo uso.

A través de esta alianza estratégica, fomentamos una restauración colectiva más sostenible, mejorando la eficiencia en la gestión de recursos y reduciendo el impacto ambiental. Con más de 50.000 menús servidos, esta iniciativa demuestra el compromiso de Serunion por integrar **soluciones innovadoras que impulsan un cambio positivo** en la industria.

+50.000
menús servidos con envases reutilizables desde el inicio del proyecto

Un solo uso
Reducción significativa de envases de un solo uso gracias a esta colaboración

Contra el desperdicio alimentario en las residencias de mayores

Desde la división de Serunion Vitae, trasladamos nuestro **compromiso con la sostenibilidad a las residencias de mayores** a través de la planificación de menús sostenibles, la valorización de residuos y la priorización de productos de proximidad. De este modo, además de reducir el impacto ambiental, aseguramos un modelo de gestión responsable y alineado con la misión de cuidar tanto a las personas como al planeta.

Durante las jornadas de proveedores Ilunion Vida Senior, hemos sido **premiados por Ilunion** por nuestro compromiso y dedicación a la sostenibilidad, especialmente en la prevención del desperdicio en residencias de mayores.

You&Me: Impulsando la sostenibilidad en nuestros restaurantes

Hemos lanzado "You&Me", un programa innovador que conecta a comensales de empresas, centros educativos y sanitarios con **hábitos alimentarios sostenibles**. Con la colaboración de la chef Àngels Puntas, la iniciativa incluye jornadas gastronómicas, recetas exclusivas, concursos y consejos prácticos para inspirar un cambio colectivo hacia un futuro más consciente y respetuoso con el medio ambiente.

150
clientes participan en esta campaña de dinamización

6
temáticas bimensuales con jornadas gastronómicas centradas en la sostenibilidad

En Serunion Vitae, reducimos el desperdicio alimentario en residencias de mayores con menús optimizados y un enfoque sostenible.



SELECCIONAMOS INGREDIENTES PENSANDO EN EL FUTURO

Cada elección en nuestra cocina es una oportunidad para transformar hábitos alimentarios en acciones responsables que impacten en el medio ambiente. En Serunion, seleccionamos ingredientes que no solo garantizan la calidad y el sabor de los platos, sino que también responden a criterios de sostenibilidad y respeto por los recursos naturales.

Guiados por la **Política de Compras Regional y Estacional** de Serunion, optamos por productos frescos, de cercanía, de temporada y certificados. Este enfoque minimiza el impacto ambiental, fortalece las comunidades locales y garantiza platos de alta calidad, saludables y sostenibles, consolidándonos como impulsores de un modelo de restauración con impacto positivo en el sector y en las comunidades.



Ingredientes sostenibles: calidad y respeto por el entorno

Productos sostenibles e integrados

Primera empresa en España certificada con platos sostenibles por el CAAE en nuestras cocinas centrales de Jerez y Almería.

Producidos con métodos que respetan los ecosistemas, fomentan la biodiversidad y promueven prácticas responsables a lo largo de la cadena de valor.

Compras de proximidad

51,6% de nuestras compras fueron de proximidad en 23-24, con una inversión de **90,3** millones de euros. **100%** de nuestros productos alimenticios son de origen nacional.

Fomentamos las economías locales al priorizar proveedores regionales, reduciendo las distancias de transporte y el impacto ambiental asociado.



Productos de temporada

78,8% de nuestras frutas y verduras son de temporada, garantizando sabor y valor nutricional.

Respetamos los ciclos naturales de los alimentos con platos más frescos, sabrosos y nutritivos, al tiempo que reducimos el impacto ambiental.

Pesca y acuicultura sostenibles

22,9% de nuestros productos acuícolas son sostenibles, equivalentes a **948** toneladas de pescado en 23-24.

Apostamos por especies menos conocidas para evitar la sobreexplotación y contribuir así a una mayor biodiversidad marina.

Productos de calidad

Utilizamos aceite de oliva virgen extra para aderezos y girasol alto oleico para cocinar en lugar de aceite de palma y/o soja.

Priorizamos aquellos ingredientes considerados como opciones más saludables, nutritivas y con un menor impacto ambiental.

“CADA ELECCIÓN CUENTA EN NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD, POR LO QUE DESDE LA SELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PLATOS PRESTAMOS ATENCIÓN A CADA DETALLE, PRIORIZANDO SIEMPRE AQUELLOS RECURSOS PRODUCIDOS DE FORMA MÁS SOSTENIBLE.”

Patricia Fontaiña

Directora Regional de Galicia de la División Educa



HERRAMIENTAS CLAVE PARA IMPULSAR LA SOSTENIBILIDAD ENTRE NUESTROS PROVEEDORES

Nuestra colaboración con los proveedores no solo busca garantizar un suministro responsable, sino que también establece las bases para la generación de un impacto positivo compartido. Por ello, a través de la implementación de diversas herramientas, fomentamos su alineación con nuestros principios y fortalecemos su compromiso con la sostenibilidad.

Una cadena de valor sostenible se construye a partir de relaciones sólidas, procesos responsables y un compromiso compartido para la creación de un impacto positivo en el futuro del planeta.

Aseguramos el cumplimiento de políticas y estándares

Guía de buenas prácticas

Pautas específicas para la integración de prácticas sostenibles en las operaciones de nuestros proveedores.

Procesos de homologación

Verificación de nuestro departamento de calidad sobre el cumplimiento de los requisitos que exigimos a los proveedores.

Evaluaciones y auditorías

En el ejercicio 2023-2024, hemos realizado 60 auditorías para supervisar el cumplimiento de criterios sociales y ambientales de nuestros proveedores.

Carta de Compras Responsables del Grupo Elior

Para formalizar el cumplimiento de estándares éticos, sociales y de seguridad alimentaria.

Jornadas de sostenibilidad

Espacios de diálogo colaborativo que fomentan la alineación de los proveedores con nuestras metas sostenibles.

Código de conducta para proveedores

Garantiza el respeto de los derechos humanos, condiciones laborales justas y protección ambiental con auditorías y otras obligaciones.

CERTIFICACIONES QUE AVALAN NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

Las prácticas responsables que aplicamos en relación con la **elección de los mejores ingredientes** están respaldadas por certificaciones reconocidas que garantizan calidad, origen y sostenibilidad en los productos que adquirimos. Concretamente, el 10,1% de éstos están respaldados por certificaciones sociales, ambientales o denominaciones de origen, lo que representa un volumen de 17,7 millones de euros en compras.

Certificación que asegura condiciones laborales dignas y salarios justos para los productores.

Sello que fomenta la acción colectiva para proteger el medio ambiente y mejorar la vida de las comunidades productoras.

Certificación Ecológica Europea: Garantiza la producción respetuosa con el medio ambiente dentro de la Unión Europea.

Certificación para café, cacao y té, que capacita a los agricultores sobre buenas prácticas sociales y ambientales.

Certificación de pesca sostenible que promueve la protección de la biodiversidad marina.

Iniciativa que promueve una industria del té justa y sostenible a nivel global.

Indicación geográfica protegida que respalda la tradición y el origen de los productos.

Denominación de origen que garantiza la calidad y autenticidad de los productos.

Etiqueta ecológica europea que avala la reducción del impacto ambiental durante todo el ciclo de vida del producto.



COMPROMISO CON EL BIENESTAR ANIMAL

El **respeto por el bienestar animal** también representa un valor determinante en nuestra política de compras. Por ello, exigimos a los proveedores el cumplimiento de estrictos estándares que garanticen la calidad de vida de los animales, alineados con los últimos avances científicos y las "Cinco Libertades" del Farm Animal Welfare Committee (FAWC).

Como socios fundadores de la **Coalición para el Bienestar Animal**, impulsamos mejoras continuas en este ámbito. Además, como parte del Grupo Elior, destacamos por nuestro liderazgo en protección animal, superando la media del sector según el *Business Benchmark* on *Farm Animal Welfare* (BBFAW). Actualmente, desde el Grupo Elior se está trabajando en el desarrollo de una nueva política de bienestar animal centrada en la resiliencia de las proteínas animales.

En Serunion, trabajamos por contribuir al bienestar animal continuamente, para lo que fomentamos prácticas responsables en toda nuestra cadena de valor.

En la práctica, durante el ejercicio 2023-2024, el 1,8% de los huevos adquiridos procedieron de **gallinas libres de jaula**, representando 40,4 toneladas de productos (huevos de cáscara, líquidos y elaborados). Este esfuerzo subraya nuestra ambición de avanzar hacia un modelo de consumo más ético y sostenible.



MINIMIZANDO EL DESPERDICIO ALIMENTARIO E IMPULSANDO LA CIRCULARIDAD

En Serunion, minimizar este desperdicio es **una prioridad estratégica y un compromiso ético**. Como líderes en la restauración colectiva, trabajamos en todas las etapas de nuestra cadena de valor, desde la planificación hasta el post-consumo, para reducir su impacto ambiental y transformar nuestra forma de operar hacia un modelo más responsable.

En 2023-2024, el desperdicio alimentario por comensal se ha reducido a 15,7 gramos, representando un 11,5% del total de desperdicio producido en nuestras instalaciones.

En línea con este compromiso, durante 2023-2024, hemos alcanzado una **reducción del 15,6% en el desperdicio alimentario** con respecto al año anterior en los 1.040 centros en los que monitorizamos este indicador, alcanzando una reducción del 66% desde que implantamos el plan Wastio en 2022.

Para alcanzar estos logros, aplicamos acciones concretas, como la planificación eficiente de menús y espacios para reducir el desperdicio desde el origen, la cuantificación del desperdicio en tiempo real para tomar decisiones informadas, la valorización del 92% del aceite usado en biodiésel para fomentar la economía circular, y el desarrollo de campañas de sensibilización, como las llevadas a cabo desde Serunion Vitae, con menús sostenibles para residencias de mayores.

Además, alineamos nuestras acciones con el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que refuerza la importancia de priorizar el consumo humano y establecer planes preventivos en toda la cadena alimentaria.



Apostamos por *Wastio*, una innovadora aplicación para medir, analizar y reducir en tiempo real los excedentes alimentarios, que hemos implementado en más de 1.000 centros, reduciendo el excedente alimentario en un 15,6% con respecto al año anterior.

Jerarquía del manejo del desperdicio alimentario

- **Prevención:** Reducción del origen.
- **Reutilización:** Donaciones para consumo humano.
- **Valorización:** Uso para compostaje o biodiésel.
- **Eliminación responsable:** Minimización del impacto.

PLAN CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, UN PASO DECISIVO HACIA LA SOSTENIBILIDAD

En septiembre de 2022, lanzamos el **Plan contra el Desperdicio Alimentario**, una estrategia integral que combina tecnología de vanguardia con campañas de formación y sensibilización dirigidas tanto a chefs como a comensales y otros profesionales.

Este plan incluye objetivos claros de reducción, una metodología rigurosa para la medición, análisis de procesos y la implementación de acciones correctivas. Con ello, buscamos maximizar la eficiencia de nuestra estrategia y minimizar el impacto del desperdicio alimentario en términos ambientales y sociales.

Para asegurar el éxito de este plan, contamos con un **Comité Experto contra el Desperdicio Alimentario**, compuesto por especialistas de los departamentos de Calidad, Excelencia Operacional, Métodos y Organización, Cocinas Centrales, RSC y Marketing. Este equipo coordina las acciones y estrategias necesarias para seguir avanzando hacia un modelo de restauración sostenible y sin desperdicio.

La creación de un Comité Experto contra el Desperdicio Alimentario supone un paso clave para avanzar en nuestra ambición de alcanzar el desperdicio cero.

Para 2025, nos hemos propuesto que ningún excedente alimentario termine como desperdicio, asegurando su aprovechamiento total y avanzando hacia un modelo completamente sostenible.

Nuestra actuación ante el desperdicio alimentario en cuatro momentos clave

Planificación del servicio: Manteniendo equipos en óptimas condiciones, aplicando protocolos de calidad y etiquetado, y formando al personal para lograr el desperdicio cero.

Preparación del servicio: Utilizando herramientas de planificación de menús y previsiones de compra, además de cerrar acuerdos con proveedores para ajustar lo adquirido a lo necesario.

Prestación del servicio: Implementando buenas prácticas culinarias, revisando recetas y adaptándolas a los gustos de los comensales.

Post-servicio: Dando salida al excedente y analizando puntos críticos para aplicar mejoras continuas.

“EVITAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO SE HA CONVERTIDO EN UNA DE NUESTRAS PRIORIDADES, PUES SU IMPACTO TIENE IMPORTANTES EFECTOS EN TODAS DIMENSIONES: SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONÓMICA. POR ELLO, CONTINUAMENTE IMPLEMENTAMOS NUEVAS INICIATIVAS QUE NOS PERMITEN MINIMIZARLO PROGRESIVAMENTE.”

Juan Carlos Rivera

Referente en Excelencia Operacional en la División B&I



INICIATIVAS PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Más allá del desarrollo de estrategias internas y tecnologías avanzadas para combatir el desperdicio alimentario, llevamos a cabo proyectos, campañas e iniciativas destinadas a **sensibilizar y comprometer a todos los actores** de nuestra cadena de valor. A través de estas acciones, buscamos generar un impacto duradero que trascienda nuestras operaciones, involucrando a comensales, clientes y comunidades en este propósito común.

La economía circular nos inspira a transformar residuos en recursos, contribuyendo a un uso más eficiente y responsable de los materiales.

Iniciativas para promover la corresponsabilidad en la reducción del desperdicio alimentario



Campaña “Salvar”

Diseñada con el objetivo de concienciar a los y las comensales sobre la importancia de la corresponsabilidad alimentaria y compartir buenas prácticas, incluyendo el sello “Salvar”, señalética y cartelería específica.

Proyecto “Buen provecho, buen aprovecho”

Desarrollado junto con el chef Sergio Fernández, desarrollamos diversos vídeos formativos para maximizar el aprovechamiento de ingredientes.





Guías de Buenas Prácticas Ambientales y campaña “Yo Actúo”

Materiales gráficos dirigidos a diferentes perfiles profesionales para tomar acciones específicas contra el desperdicio alimentario.

Sesiones “En la cocina contra el desperdicio”

Impartidas por *culinary trainers*, centradas en la identificación de tipos de desperdicio, planificación de menús, gestión de *stocks* y sensibilización del equipo de cocina.



Proyecto “La comida no se tira”

Avalado por la ONG SED, lo implementamos en comedores escolares de 40 colegios desde hace siete años.





Proyecto educativo “Misión Salvar Comida”

Un recorrido sostenible en los colegios para ayudar a niñas y niños a tomar conciencia de la importancia de prevenir el desperdicio, que tiene su acción inicial con el proyecto Acqua.

Guía para la implementación de un Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario (PPPMA)

Elaborada en colaboración con las divisiones de Salud y Social, la aplicamos en centros escolares, sanitarios y sociosanitarios.





Colaboración con AECOC

Participamos en iniciativas como “La alimentación no tiene desperdicio” y “Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario”.

12 Retos Foodwaste

Fruto de una campaña de innovación interna, de entre más de 72 ideas aportadas por personas empleadas de Serunion, hemos seleccionado las mejores 12 ideas para lanzar una campaña de formación y sensibilización interna.



DAMOS UNA SEGUNDA VIDA A LOS EXCEDENTES

La lucha contra el desperdicio alimentario no solo implica reducir la cantidad de alimentos desechados, sino también aprovechar al máximo los recursos ya empleados en su producción. En Serunion, somos conscientes de esta relación y, por ello, nos alineamos con las tendencias globales que promueven un consumo más responsable y sostenible. Este enfoque nos ha llevado a colaborar con diversas entidades y desarrollar iniciativas específicas para **dar una segunda vida a los excedentes** generados en nuestra actividad. A continuación las **iniciativas destacadas**.



Alianza con Too Good To Go. Desde 2019, colaboramos con esta app para vender diariamente packs sorpresa a precios reducidos en nuestros centros.



Miembro del **Movimiento Marcas Waste Warrior** desde 2020, promoviendo un planeta sin desperdicio de alimentos.



Colaboración con entidades del tercer sector. Donamos excedentes a organizaciones benéficas para fines caritativos y sociales, impactando positivamente en las comunidades:

- **Fundación Banco de Alimentos:** Entrega de productos y contribución a la recaudación de alimentos.
- **Fundación Altius:** Donación diaria de excedentes de los restaurantes de empresa en Madrid, ayudando a familias en riesgo de exclusión social.



Platos To Go. Ponemos a la venta los platos elaborados no servidos, fomentando el uso de recipientes reutilizables por parte de clientes y comensales.



Platos con pre-demanda. Implementamos sistemas de pre-order que optimizan los procesos, mejoran la planificación de recursos y reducen el excedente alimentario.



Iniciativa "Zero Food Waste" en Serunion Vending. Destinamos carriles en máquinas expendedoras a productos con caducidad próxima y precio reducido para reducir el desperdicio.

OPTIMIZAMOS PROCESOS PARA REDUCIR RESIDUOS

Integramos los principios de prevención, reutilización, reducción y reciclaje en cada etapa de nuestra actividad, para avanzar **hacia un modelo basado en la economía circular**, buscando transformar residuos en recursos.

Para ello, analizamos continuamente nuestros procesos, productos y servicios, identificando puntos críticos de generación de residuos y desarrollando iniciativas para su mitigación, en línea con las pautas establecidas en nuestra **Guía de Buenas Prácticas Ambientales**, reduciendo materiales desechables y priorizando aquellos biodegradables y compostables.

55,6% de envases adquiridos sostenibles, incluyendo materiales biodegradables y compostables, además de priorizar los envases reutilizables para reducir los desechables.

En nuestra división de Vending, utilizamos ***packaging* reciclable y compostable**, con medidas como:

- Botellas de agua elaboradas con **plástico reciclado 100% (R-PET)**.
- Paletinas de **madera y envases biodegradables** como los de Ñaming.

Además, los **vasos de café de las máquinas expendedoras** han sido personalizados con diseños que reflejan los valores de nuestra estrategia *Aliméntate ConSentido*, con el fin de sensibilizar a los clientes y reforzar el mensaje de nuestro compromiso ambiental.

Por otro lado, **gestionamos el aceite usado** en nuestras cocinas de manera centralizada para garantizar su valorización como biodiésel. Durante el último ejercicio, hemos logrado que el **90%** del aceite recolectado se recuperara y transformara en biodiésel, alcanzando un volumen de **195,6** toneladas.

Colaboraciones estratégicas para la reducción de residuos

Asociación Otro Tiempo. En la Comunidad de Madrid, esta organización transforma el 86% del aceite recolectado en biodiésel y destina los fondos recaudados a programas de inserción laboral para mujeres víctimas de violencia de género, generando un impacto positivo tanto ambiental como social.

VAUS. A nivel nacional, valoriza el 90% del aceite que recolectamos y lo destina a la producción de biodiésel.



Finalmente, **aprovechamos los excedentes alimentarios** de pan destinándolo a la elaboración de piensos animales.

FACILITAMOS LA SEGREGACIÓN DE RESIDUOS

En todos nuestros centros, contamos con mobiliario diseñado para la **separación de residuos** en diferentes fracciones (orgánica, vidrio, plástico, cartón y papel), cuyo tratamiento aseguramos posteriormente por parte de gestores autorizados o servicios municipales.

Además, en nuestras oficinas, hemos habilitado puntos específicos para el **reciclaje de tóneres y cartuchos de impresoras**, asegurando su correcta disposición y contribuyendo al ciclo de recuperación de materiales.

EN SERUNION VENDING, HEMOS PUESTO EN MARCHA LA INICIATIVA REVERSE VENDING PARA LA DEVOLUCIÓN DE ENVASES CONSUMIDOS EN NUESTRAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, OPTIMIZANDO SU RECICLAJE MEDIANTE COMPRESIÓN Y ASEGURANDO UNA GESTIÓN EFICIENTE Y RESPONSABLE DE LOS MATERIALES.

Durante el último ejercicio, hemos gestionado los siguientes **volúmenes de residuos segregados**:

132.414,77 kg
de papel y cartón, derivados principalmente de embalajes y materiales de oficina.

355.653,77 kg
de residuos sólidos urbanos (RSU), debidamente tratados para minimizar su impacto.



102.003,26 kg
de plástico, provenientes en su mayoría de envases y embalajes.

4.712,65 kg
de residuos peligrosos, como productos químicos y materiales específicos de limpieza.

247.222,93 kg
de residuos orgánicos, generados en nuestras operaciones culinarias.

195,6 t
de aceite usado, valorizado principalmente para su conversión en biodiésel.

COMPLIANCE, COLABORACIÓN E INNOVACIÓN PARA UN MODELO CIRCULAR

En Serunion, entendemos que el camino hacia la sostenibilidad también requiere compromiso normativo, alianzas estratégicas y soluciones innovadoras. Por ello, revisamos constantemente nuestros procesos para garantizar el cumplimiento de normativas como la **Directiva 2019/904/UE**, enfocada en reducir el impacto de los productos plásticos, entre otras.

Asimismo, la colaboración con empresas especializadas es fundamental y podemos destacar alianzas como la que mantenemos desde 2022 con **Bûmerang**, empresa pionera en soluciones sostenibles para envases desechables, junto con la que implementamos envases reutilizables en 23 centros. El sistema, respaldado por una app, permite a las personas usuarias abonar una cantidad por los envases reutilizables, que les es reintegrada al devolverlos en un plazo de 15 días.

Resultados destacados de Bûmerang

Bumerang

38.000
envases reutilizables en circulación, evitando el uso de desechables

+300 kg
de residuos reducidos

-13.5202 kg de CO_2
de emisiones prevenidas



Además, hemos generado sinergias entre *Bûmerang y Too Good To Go*, integrando el sistema de **envases reutilizables en la entrega de packs sorpresa**.

También estamos trabajando para que cada centro disponga de métricas mensuales relacionadas con la reducción de residuos, lo que permitirá evaluar el impacto generado por la aplicación de estas iniciativas e identificar aquellas áreas de mejora.

HACIA LA DESCARBONIZACIÓN Y LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS

En Serunion, avanzamos hacia un **modelo operativo más sostenible** combinando dos grandes ejes: la reducción de nuestra huella de carbono y la gestión responsable de los recursos que utilizamos en la actividad diaria que desarrollamos.

EVOLUCIÓN DE NUESTRA HUELLA DE CARBONO

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

	2023	2022	2021	2020	2019	2018 (año base)
Alcance 1	**259,98**	228,58	223,77	202,17	183,20	160,01
Alcance 2	**225,57**	233,08	198,34	164,70	362,84	490,47
Total (Alcance 1 + Alcance 2)	**485,55**	**461,66**	**422,11**	**366,87**	**546,05**	**650,48**
tCO_2eq/miles de menús elaborados	**0,4876**	0,4709	0,4723	0,4335	0,5003	0,6508
tCO_2eq/empleado	**4,4958**	4,5261	3,1978	2,5832	4,2004	6,4404

Desde 2018, lideramos la medición y reducción de la huella de carbono, tomando como referencia nuestra sede operativa en Madrid y la cocina central de San Fernando de Henares.

Por quinto año consecutivo, hemos calculado y registrado de manera voluntaria nuestra huella de carbono para los alcances 1 y 2, verificando los datos con una entidad acreditada.

Para el cálculo de nuestra huella de carbono, utilizamos **TRAACE, una herramienta digital interna** que nos permite registrar los datos de nuestra actividad y, por tanto, determinar las emisiones de GEI generadas por comida elaborada, que en este ejercicio ha sido de **3,91 kg CO_2e/comida**. Esta herramienta está testada para confirmar la validez de los resultados que aporta.

Nos permite conocer las **emisiones correspondientes a los alcances 1, 2 y 3**, ya que registramos datos de consumo de alimentos, número de personas empleadas, consumos energéticos, viajes por tipo de transporte, vehículos utilizados y otros parámetros.

Con los datos obtenidos, también podemos **monitorizar la reducción de emisiones de GEI** que logramos progresivamente gracias a la aplicación de las medidas de nuestro Plan de Descarbonización. Además, el programa nos permite definir planes de acción, indicando el impacto y reducción estimados, por lo que nos guía en este proceso de reducción de huella de carbono de forma objetiva.

Asimismo, el Grupo Elior ha realizado el cuestionario de evaluación del **CDP (Climate Disclosure Project)**, con el fin de identificar la efectividad de las medidas puestas en marcha para reducir nuestra huella de carbono, obteniendo la calificación B.



MITIGAMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO CON ACCIONES SOSTENIBLES Y MEDIBLES

En Serunion, trabajamos continuamente para avanzar, cada año, hacia una gestión más eficiente de la huella de carbono derivada de las actividades que llevamos a cabo. A través de nuestro **Plan de Reducción de Huella de Carbono 2030**, nos hemos propuesto alcanzar una reducción del 12% en las emisiones de CO_2 por unidad de producción.



Reduciendo nuestro impacto: Acciones en emisiones directas e indirectas

Alcance 1 (Emisiones directas)

Generadas por el uso de combustibles en nuestra flota de vehículos, grupos electrógenos y fugas de gases en equipos de climatización y refrigeración.

Reducción

- Incorporación de **tecnologías sostenibles**.
- Formación en **conducción eficiente**.
- Optimización de **rutas de transporte**.

Alcance 2 (Emisiones indirectas)

Generadas por la producción de la energía eléctrica que adquirimos para nuestras instalaciones.

Reducción

- Sustitución de luminarias por **tecnología LED**.
- **Sensibilización del personal** sobre el uso responsable de equipos eléctricos.
- Adquisición de **equipos más eficientes** ante necesidades de renovación.

CONTRIBUIMOS A LA REFORESTACIÓN Y RECUPERACIÓN DE ECOSISTEMAS

Además de estas acciones, desde 2022, colaboramos con ***ReTree***, una iniciativa innovadora que impulsa la creación de bosques descentralizados, contribuyendo a la reforestación y sensibilizando a nuestra comunidad sobre la importancia de proteger el medioambiente.

A través de esta alianza, hemos desarrollado el **Bosque Inteligente Serunion**, vinculado a nuestro compromiso con la reducción del desperdicio alimentario: por cada 1% de desperdicio alimentario que reducimos, plantamos 10 árboles. Hasta la fecha, hemos plantado 753 árboles y tenemos previsto plantar 70 más durante el invierno de 2024-2025 en el proyecto Cima de los Pottokas (Extremadura).

De forma adicional, desde 2023 contamos con un **segundo proyecto de reforestación BosqueChef**, a través del que ya hemos plantado más de 300 árboles, acumulando la absorción de 4,42 t CO_2. Este proyecto tiene el objetivo de concienciar en los colegios sobre la gravedad del cambio climático y la importancia de aplicar medidas de inmediato para mitigar sus efectos.



Proyectos destacados de *ReTree* en los que Serunion participa

1. **Vértice del Frío (Teruel):** Creación de bosques para la absorción de CO_2.
2. **Valle de los Sueños (Sierra Norte de Madrid):** Iniciativa para sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la reforestación.
3. **Cima de los Pottokas (Extremadura):** Proyecto que combina la generación de empleo rural con la lucha contra el cambio climático.

BOSQUECHEF

NUESTRO BOSQUE INTELIGENTE SERUNION YA HA COMPENSADO 10,82 T DE CO_2 Y TIENE UN POTENCIAL DE ABSORCIÓN DE 207,90 TONELADAS EN LOS PRÓXIMOS 50 AÑOS, SEGÚN ESTIMACIONES DEL MITECO.

USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS



Con el objetivo de minimizar el impacto ambiental en todos los niveles de la empresa, analizamos continuamente nuestros procesos, identificamos oportunidades de mejora e implementamos **buenas prácticas ambientales** enfocadas en la optimización de recursos.

Entre estas iniciativas destaca **Ecogestos**, un programa que promueve medidas concretas para mejorar la eficiencia energética y fomentar una cultura de sostenibilidad entre los equipos.

Además, hemos impartido **webinars de sensibilización ambiental** para nuestros equipos, abordando temas clave como la Guía de Buenas Prácticas Medioambientales de Serunion y la legislación sobre plásticos de un solo uso.

Medidas implementadas con Ecogestos en cocinas

- Optimización de la **recepción de alimentos**.
- Cuidado en el uso de **cámaras frigoríficas**.
- Mejora de la **cocción**.
- Optimización del **lavado de vajilla**.
- Uso de **mobiliario refrigerante** de forma óptima.
- Mejora de la eficiencia en la **gestión del servicio**.

Hacemos un uso responsable del agua

Con las reservas hídricas de España en una situación crítica, hemos intensificado nuestros esfuerzos para optimizar y reducir el consumo de agua. Durante el ejercicio 2023-2024, nuestras cocinas centrales han consumido **28.715 m³ de agua**, lo que supone un incremento con respecto al ejercicio anterior al haber producido un mayor número de menús.

Para **mejorar la eficiencia hídrica**, aplicamos medidas como:

- **Sensibilización y formación** del personal.
- Instalación de **aireadores y sistemas de reducción de caudal** en griferías.
- **Monitoreo del consumo** en las instalaciones más grandes.

> **233 FUENTES DE AGUA INSTALADAS, MÁS DEL 60% EN CENTROS EDUCATIVOS, PARA SEGUIR IMPULSANDO EL ACCESO SOSTENIBLE A ESTE RECURSO ESENCIAL.**

Usamos la energía de forma eficiente

La energía es un recurso clave en nuestras operaciones, por lo que aplicamos un **Plan de Mejora de la Eficiencia Energética 2030** con el objetivo de reducir un 2% el consumo energético. En este periodo, hemos logrado:

- **0,30 kWh de gas por menú** consumido en nuestras cocinas centrales, frente a los 0,54 kWh del ejercicio anterior.
- **3.015.559 kWh de gas** consumido en 34 centros, logrando una reducción de 343.986 kWh respecto al ejercicio anterior.
- **3.398.085 kWh de energía eléctrica** consumida en 30 centros, logrando una reducción de 335.751 kWh respecto al ejercicio anterior.

> **LA ENERGÍA TÉRMICA (GAS) UTILIZADA PARA NUESTRAS ACTIVIDADES TIENE UN PROMEDIO DE CONSUMO DE 1,61 KWH POR MENÚ EN INSTALACIONES DE CLIENTES Y 0,30 KWH POR MENÚ EN NUESTRAS COCINAS CENTRALES.**

Apostamos por la movilidad sostenible



La renovación y optimización de nuestra flota de vehículos es fundamental para reducir emisiones.

Medidas destacadas

- Incorporación de **bicicletas eléctricas** para entregas personalizadas libres de emisiones.
- **Optimización de rutas y formación en conducción eficiente** para reducir combustible y emisiones.
- Colaboración con clientes como SEAT para **pilotar vehículos eléctricos** y evaluar su funcionalidad en distribución sin emisiones.

> **CERCA DEL 5% DE NUESTRA FLOTA ES HÍBRIDA O ELÉCTRICA Y CONTAMOS CON 20 VEHÍCULOS DE GAS NATURAL COMPRIMIDO (GNC), LOGRANDO REDUCIR EL CONSUMO ANUAL DE COMBUSTIBLE A 222.139 LITROS.**

Gestionamos los productos químicos de forma responsable



Tenemos en cuenta la importancia de **minimizar el uso de este tipo de productos** y, en caso de ser necesarios, reforzamos las medidas para evitar su impacto negativo al ser desechados, con medidas como:

- Priorizamos productos con etiqueta **ECO**.
- Garantizamos el tratamiento de residuos peligrosos a través de **gestores autorizados**.
- Desarrollamos la campaña “**Tenemos química**”, acompañada de formación presencial para aumentar la seguridad y concienciar a nuestros equipos sobre el uso correcto de estos productos.

> **TRABAJAMOS PARA GARANTIZAR EL USO SEGURO Y RESPONSABLE DE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA EVITAR UN IMPACTO AMBIENTAL.**

Caminamos hacia un modelo de empresa *paper-less*

Avanzamos en nuestra ambición de convertirnos en una empresa paper-less, implementando soluciones digitales que eliminan el consumo de papel, como:

- **Firma digital** para contratos y nóminas.
- Software de gestión de menús como **CookIn** y **Evan**.
- Registros digitales en **APPCC Easy-Q** y en la **App Colechef** para evitar la impresión de menús.

> **TODOS LOS PRODUCTOS DE CELULOSA UTILIZADOS EN NUESTROS CENTROS CUENTAN CON CERTIFICACIÓN EUROPEA ECOLABEL Y ESTÁN FABRICADOS CON MATERIALES RECICLADOS.**



PERSONAS LIDERANDO EL CAMBIO



05

El equipo de Serunion es la clave de nuestro liderazgo. Gracias a su compromiso y responsabilidad, seguimos siendo un referente en la restauración colectiva



SOMOS UN GRAN EQUIPO

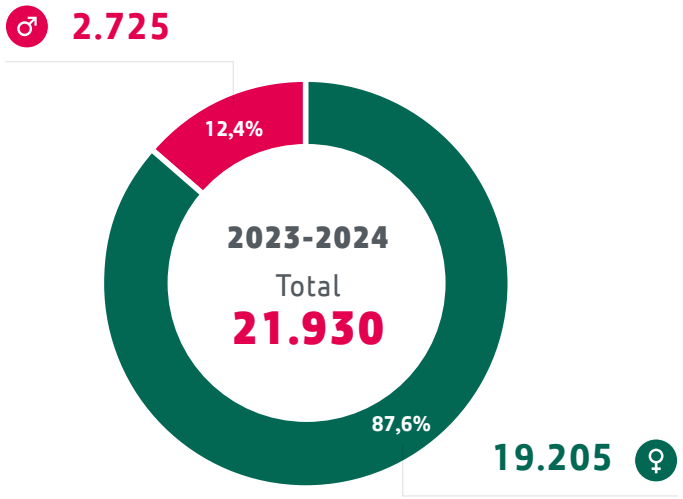
Las personas son el motor que nos mueve. Su dedicación nos permite ofrecer un **servicio excepcional a clientes y comensales**, asegurando calidad y excelencia en cada servicio que prestamos.

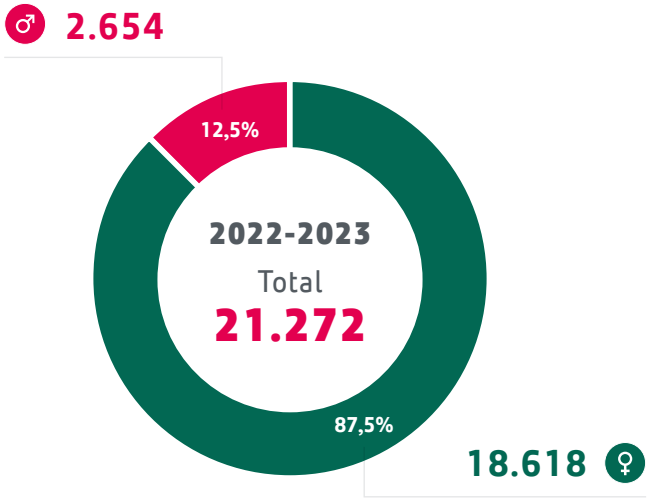
Por tanto, es fundamental fomentar un entorno donde el talento pueda desarrollarse plenamente, con **condiciones laborales y familiares óptimas**, en el que la estabilidad y el crecimiento profesional refuercen un empleo de calidad.

Con **casi 22.000 profesionales**, en Serunion nos consolidamos como una de las principales empresas en España en términos de fuerza laboral.

El 87,6% de nuestra plantilla son mujeres, un porcentaje que ha crecido un 13,9% en los últimos tres periodos de reporte.

Distribución de plantilla por **género**





Distribución de plantilla por **edad**

		2023-2024	2022-2023
<25	Mujeres	1.752	1.574
	Hombres	397	375
25-40	Mujeres	4.340	4.267
	Hombres	907	916
>40	Mujeres	13.113	12.777
	Hombres	1.421	1.363
Total		**21.930**	**21.272**

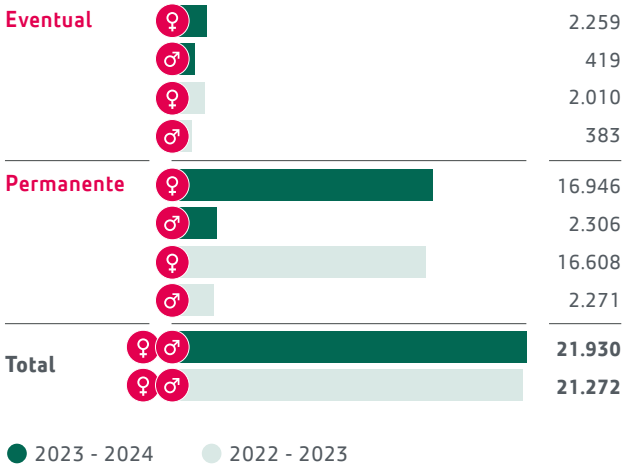
Atendiendo a la **distribución del equipo por edad**, podemos apreciar cómo se mantiene la tendencia del año anterior, destacando la predominancia de las personas con más de 40 años, con un 66,3% sobre el total de la plantilla.

Por otro lado, el **87,8% de nuestro equipo cuenta con contrato indefinido**, con una antigüedad media de 7,16 años, lo que muestra nuestro compromiso con la estabilidad y la consolidación de equipos.

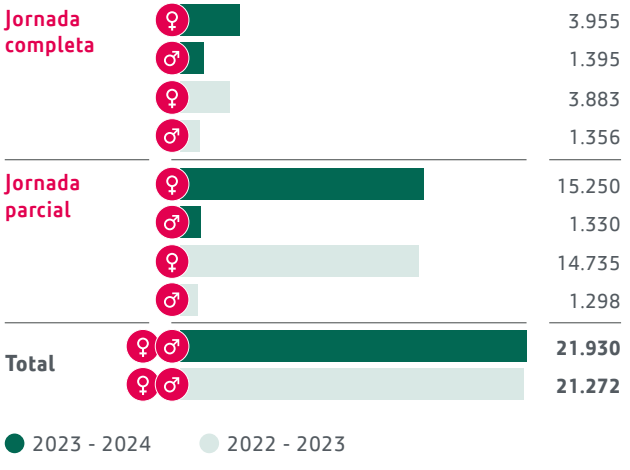
Nuestra actividad requiere una estructura laboral flexible para adaptarse a la demanda del servicio en distintos centros, por lo que el **75,6% de la plantilla trabaja con contratos a tiempo parcial**.

En Serunion, garantizamos una atención de calidad, por lo que los monitores y monitoras de nuestro equipo representan el 48,2% de la plantilla. Por otro lado, el personal de cocina representa un 19,5% del total de personas empleadas.

Distribución de plantilla por tipo de **contrato**



Distribución de plantilla por tipo de **jornada**





Distribución de plantilla por **categoría profesional**

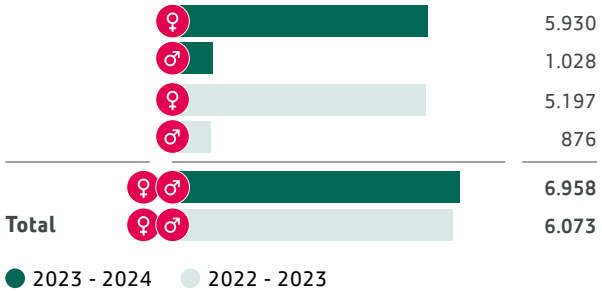
	2023-2024					2022-2023				
	TOTAL	INDEFINIDO	TEMPORAL	COMPLETO	PARCIAL	TOTAL	INDEFINIDO	TEMPORAL	COMPLETO	PARCIAL
Animador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Personal Cocina	**4.279**	3.757	522	2.297	1.982	**4.213**	3.702	511	2.307	1.906
Conductor-Reponedor	**178**	149	29	82	96	**158**	136	22	72	86
Dietista	**196**	164	32	84	112	**190**	157	33	89	101
Personal Estructura	-	-	-	-	-	**364**	353	11	307	57
Gerocultor	**901**	786	115	395	506	**930**	803	127	385	545
Limpieza de cocina	**3.352**	2.753	599	850	2.502	**3.185**	2.664	521	782	2.403
Limpieza de instalaciones	**327**	277	50	68	259	**324**	274	50	73	251
Mantenimiento	**22**	20	2	19	3	**27**	26	1	19	8
Monitor	**10.564**	9.417	1.147	135	10.429	**10.169**	9.261	908	109	10.060
Monitor de apoyo	-	-	-	-	-	**1**	1	-	-	1
Mozo de almacén	**46**	34	12	25	21	**43**	35	8	22	21
Personal Oficina	**388**	374	14	330	58	**19**	19	-	17	2
Sanitario	**11**	11	-	1	10	**22**	22	-	7	15
Servicio al público	**1.148**	1.000	148	610	538	**1.128**	935	193	619	509
Técnico Departamento	**512**	504	8	451	61	**491**	483	8	425	66
Terapeuta ocupacional	-	-	-	-	-	**2**	2	-	2	-
Trabajador social	**6**	6	-	3	3	**6**	6	-	4	2

INCORPORACIÓN DE TALENTO: UNA APUESTA EQUILIBRADA POR EXPERIENCIA Y DIVERSIDAD

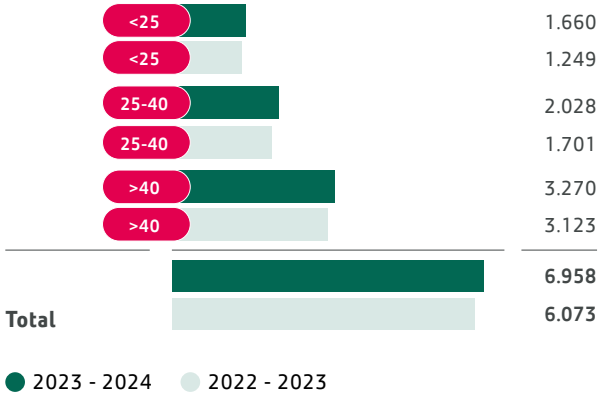
En nuestro sector, **la representación femenina alcanza un alto porcentaje** y muestra de ello es que el 85,3% de las nuevas incorporaciones en Serunion durante este ejercicio han sido mujeres.

En 2023-2024, el 46,9% de las nuevas incorporaciones han sido de profesionales mayores de 40 años, lo que refleja nuestro compromiso con el talento senior.

Nuevas incorporaciones por **género**



Nuevas incorporaciones por **edad**





“LAS PERSONAS QUE FORMAN PARTE DE SERUNION SON ESENCIALES PARA TRANSMITIR A QUIENES DISFRUTAN DE NUESTROS SERVICIOS EL COMPROMISO QUE MANTENEMOS CON LA EXCELENCIA, POR LO QUE CUIDARLAS Y OFRECERLES LAS MEJORES CONDICIONES POSIBLES ES IMPRESCINDIBLE PARA CONSEGUIR SU MOTIVACIÓN PARA PRESTAR ATENCIÓN A CADA DETALLE.”

Antonio Rodrigo

Director Regional de la Comunidad Valenciana en Serunion



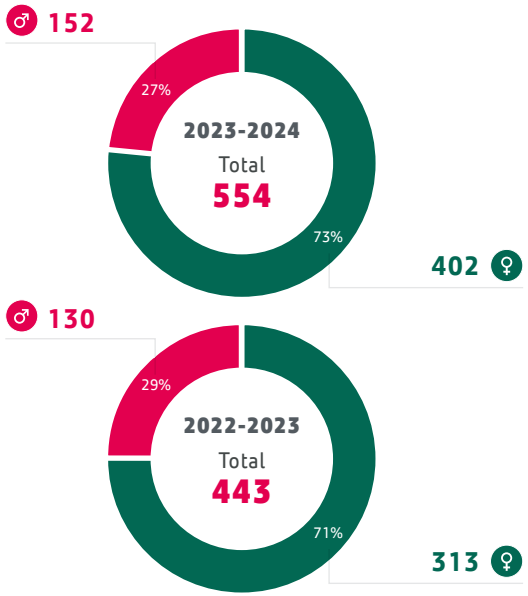
ESTABILIDAD LABORAL Y EVOLUCIÓN DE LA ROTACIÓN

A lo largo de este último ejercicio, el número de finalizaciones de relaciones laborales ha experimentado un ligero incremento, alcanzando las 554 desvinculaciones, lo que representa poco más del 2% del total de personas empleadas. A pesar de este aumento, **la estabilidad laboral sigue siendo un pilar clave** en Serunion, con un alto porcentaje de contratos indefinidos y una antigüedad media que continúa en ascenso.

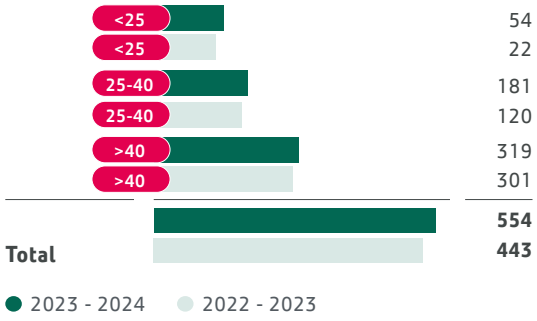
El número de finalizaciones de relaciones laborales en menores de 25 años sigue siendo significativamente bajo (9,7%), lo que refleja un modelo de **contratación más estable** en este segmento.

Las áreas con mayor rotación han sido las del personal de cocina y monitores que, junto con el personal de limpieza, concentran gran parte de las desvinculaciones. Concretamente, el personal de cocina sigue siendo el colectivo con mayor número de desvinculaciones, aunque con una tendencia a la baja respecto a los últimos años.

Finalizaciones de relaciones laborales por **género**



Finalizaciones de relaciones laborales por **edad**



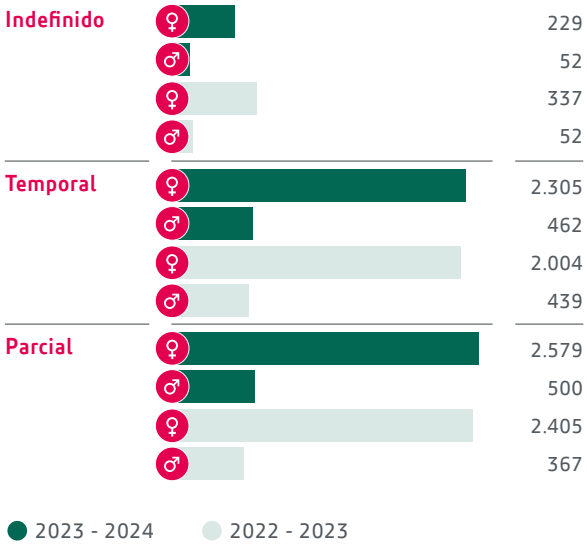
Finalizaciones de relaciones laborales por **categoría profesional**

Categorías profesionales	2023-2024	2022-2023
ASL/limpieza cocina	54	55
Camarero	22	22
Conductor - reponedor	6	13
Dietista	7	5
Estructura	18	26
Gerocultor	-	3
Limpieza cocina	54	46
Limpieza instalaciones	5	8
Mantenimiento	-	3
Monitor	78	100
Mozo almacén	-	4
Personal cocina	116	129
Personal oficina	-	2
Responsables centros/monitores	-	25
Trabajadora social	-	2
Total general	**369**	**443**

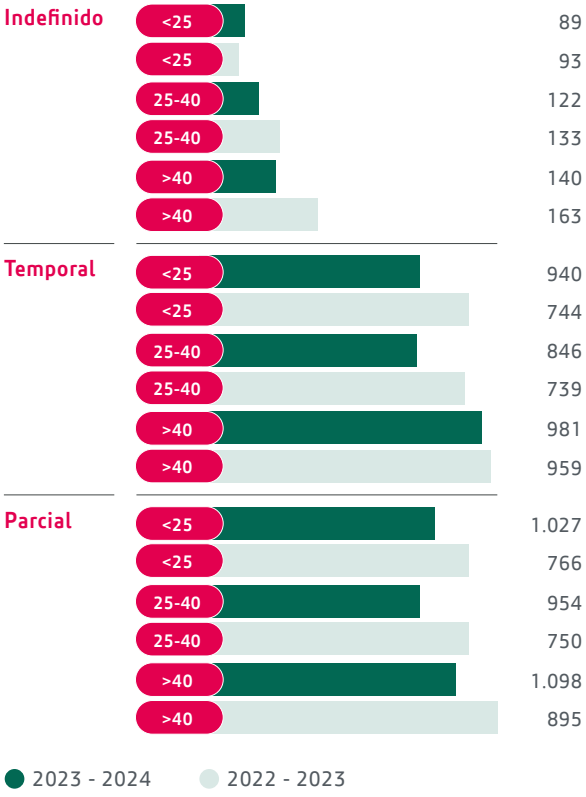
En general, **la duración media de los contratos ha aumentado** de forma significativa en ambos sexos, manteniéndose más alta en mujeres.

Promedio mensual de contratación

Por **género** y tipo de **contrato**



Por **edad**



El 78,3% de las nuevas contrataciones han sido mujeres, consolidando la apuesta por la empleabilidad femenina en la organización.



Promedio mensual de contratación por **categoría profesional**

Indefinido		
	2023-2024	2022-2023
Animador	-	0
Cocina	46	81
Conductor-Reponedor	3	3
Dietista	3	4
Estructura	-	4
Gerocultor	14	45
Limpieza de cocina	44	70
Limpieza de instalaciones	6	9
Mantenimiento	-	1
Monitor	201	363
Monitor de apoyo	-	0
Mozo de almacén	1	2
Oficina	4	2
Sanitario	1	2
Servicio al público	21	16
Técnico de departamento	6	6
Terapeuta ocupacional	-	1
Trabajador social	1	1

Temporal		
	2023-2024	2022-2023
Animador	-	0
Cocina	322	309
Conductor-Reponedor	10	9
Dietista	16	12
Estructura	-	2
Fisioterapeuta	-	0
Gerocultor	55	45
Limpieza de cocina	456	437
Limpieza de instalaciones	48	37
Mantenimiento	2	2
Monitor	1.434	1.205
Monitor acompañante	-	0
Monitor de apoyo	-	0
Mozo de almacén	7	3
Oficina	3	3
Peluquero	-	0
Sanitario	1	2
Servicio al público	410	392
Técnico de departamento	3	3
Terapeuta ocupacional	-	0
Trabajador social	1	1

Parcial		
	2023-2024	2022-2023
Animador	-	0
Cocina	353	231
Conductor-Reponedor	12	8
Dietista	18	12
Estructura	-	3
Fisioterapeuta	-	0
Gerocultor	66	64
Limpieza de cocina	495	401
Limpieza de instalaciones	53	36
Mantenimiento	2	1
Monitor	1.637	1.560
Monitor acompañante	-	0
Monitor de apoyo	-	0
Mozo de almacén	7	3
Oficina	4	2
Peluquero	-	0
Sanitario	2	1
Servicio al público	426	289
Técnico de departamento	3	3
Terapeuta ocupacional	-	0
Trabajador social	1	1

POLÍTICA RETRIBUTIVA Y EQUIDAD SALARIAL

Nuestra política salarial sigue los convenios colectivos aplicables, **garantizando condiciones reguladas y transparentes**. El 79% de la plantilla se rige por el convenio estatal de restauración colectiva (BOE 2019-9171), mientras que el 21% restante se acoge a convenios específicos, como los de ayuda a domicilio o actividades de tiempo libre.

En las categorías operativas, los salarios se ajustan a tablas establecidas, lo que **minimiza las diferencias por género**. Sin embargo, en puestos de mayor responsabilidad, donde las retribuciones se negocian individualmente, pueden existir variaciones salariales al no estar sujetos a una escala fija.



Promedio salarios por **género** y **categoría profesional**

Categoría profesional	Hombre	Mujer	Brecha salarial*
ASL	1.478,66 €	1.504,44 €	-1,74%
Cocinero/a	1.713,85 €	1.624,07 €	5,24%
Jefe/a cocina	2.285,47 €	1.997,81 €	12,59%

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

Promedio de salarios por **edad**

	2023-2024	2022-2023
Menor de 30 años	1.406,10€	1.336,85 €
Entre 30 a 39 años	1.533,23€	1.479,78 €
Entre 40 a 49 años	1.606,22€	1.546,56 €
Entre 50 a 59 años	1.628,75€	1.548,18 €
Mayor de 60 años	1.659,17€	1.590,14 €

A pesar de la estabilidad en nuestra política retributiva, los salarios presentan diferencias entre regiones con el fin de adaptarnos a los distintos mercados en cada zona.

Salarios entre regiones 2023-2024

Provincia	Categoría profesional	Hombre	Mujer
Barcelona	ASL	1.698,70 €	1.712,11 €
	Cocinero/a	1.932,20 €	1.920,85 €
	Jefe/a cocina	2.368,41 €	2.189,90 €
Madrid	ASL	1.393,23 €	1.435,62 €
	Cocinero/a	1.700,83 €	1.544,95 €
	Jefe/a cocina	2.332,50 €	2.024,66 €
Valencia	ASL	1.501,52 €	1.511,63 €
	Cocinero/a	1.690,77 €	1.725,75 €
	Jefe/a cocina	2.287,88 €	1.942,66 €

Para garantizar condiciones laborales adecuadas y adaptadas a las necesidades del equipo, contamos con un procedimiento formal de diálogo social. El **Comité Intercentros** lidera esta comunicación, coordinando los comités provinciales de representación del personal y reuniéndose periódicamente para abordar aspectos clave.

Asimismo, cumplimos con todas las disposiciones legales del Estatuto de los Trabajadores y los convenios colectivos en materia de preaviso sobre modificaciones operativas, incluidas reubicaciones geográficas. Los acuerdos alcanzados con la representación sindical se recogen en acta y las reuniones se mantienen con carácter mensual.



FOMENTAMOS EL CRECIMIENTO Y LA EXCELENCIA DE NUESTROS EQUIPOS

El desarrollo profesional y la excelencia requieren un entorno que inspire esfuerzo y compromiso. En Serunion, integramos **programas formativos** diseñados para dotar a nuestro equipo de habilidades y conocimientos adaptados a las necesidades de cada puesto.

La comunicación interna juega un papel clave en este propósito, transmitiendo la cultura corporativa e impregnando a cada persona con nuestra misión, visión y valores. A través del portal de las personas empleadas **La Despensa**, centralizamos contenidos formativos, información interna relevante y procesos administrativos esenciales.

Para que este crecimiento sea efectivo, es fundamental contar con una formación de calidad, estructurada y accesible. Mediante nuestra Política de Recursos Humanos apostamos por la formación como inversión clave para la mejora continua del equipo, asegurando que cada persona cuente con las herramientas necesarias para reforzar su desarrollo tanto profesional como personal.

Nuestra **Política de Formación** se basa en planes anuales adaptados a las necesidades técnicas y competenciales de nuestro equipo. En 2023-2024, impartimos formación en áreas clave como seguridad, sostenibilidad, liderazgo y eficiencia, reforzando el desarrollo continuo de las personas empleadas de Serunion.

94.586 horas de formación impartidas en 2023-2024, con un incremento del 26% con respecto al ejercicio anterior.

Horas de formación por categoría profesional

Categorías profesionales	Horas de formación 2023-2024	Horas de formación 2022-2023
Área Manager/Responsable de centro	2.070	7.714
Cocina	15.280	15.456
Coordinador/a	2.902	1.946
Estructura: Dirección, técnicos y Administración	5.383	4.780
Limpieza	9.308	9.526
Monitor/a	51.818	30.015
Personal auxiliar	1.038	522
Sala/Cafetería	4.266	2.615
Sociosanitario	2.521	2.492
Total general	**94.586**	**75.066**

En La Despensa, abrimos las puertas al **Campus Serunion**, un espacio de *microlearning* donde nuestros y nuestras profesionales pueden formarse desde el primer día. Como parte del *Welcome Pack*, les ofrecemos **recursos sobre la organización y sus procedimientos**, en una experiencia dinámica e inmersiva. A través de gamificación, pueden desbloquear contenido, obtener insignias y superar retos por niveles, mientras el *storytelling* convierte su formación en un recorrido interactivo por la empresa.

Como parte de nuestra apuesta por la innovación, lanzamos la **App "Hola Formación"**, diseñada para que el aprendizaje sea más accesible y eficiente. Con ella, las personas usuarias pueden acceder a **todo el contenido que necesitan desde su móvil** en cualquier momento, ya sean cursos, títulos e historial académico. Además, en la plataforma también pueden encontrar consejos y buenas prácticas.

El éxito de su implementación queda reflejado en las **más de 15.000 personas que se han formado** durante 2023, superando las 100.000 horas totales de formación realizadas, con una tasa del 76% de finalización de las formaciones llevadas a cabo.

Por otro lado, durante este ejercicio, destacamos las siguientes **iniciativas que hemos llevado a cabo en materia de formación**:

CONEXT: Nuevo proyecto de Elior Group para potenciar el talento joven

Su objetivo es dar visibilidad al talento joven de la compañía, formándolo en herramientas de management e involucrándolo en la puesta en común de ideas y proyectos de la empresa. Para ello, se ha creado un programa de formación y trabajo que constará de varias acciones formativas. El **grupo de trabajo que participa desde Serunion, CONEXT SPAIN**, está formado por 14 personas de entre 25 y 35 años, representantes de distintos departamentos de la compañía.





IV edición del Programa CIB (Cultura, Innovación y Bienestar)

En esta nueva edición de nuestro **BootCamp de Alto Impacto Formativo para el equipo de Operaciones**, hemos incorporado una mirada innovadora y creativa entre las personas participantes. Se trata de una de las iniciativas formativas clave, pues fomenta la creatividad y el liderazgo en nuestros equipos a través de jornadas en las que las personas participantes han compartido ideas para mejorar los servicios y procesos. Se destacaron soluciones enfocadas en ventas cruzadas, reducción del absentismo y optimización del trabajo en equipo.



Celebramos el BootCamp Comercial de Serunion

En colaboración con el Culinary Institute of Barcelona (CIB), hemos celebrado una edición **adaptada a las necesidades del equipo de comerciales** de todas nuestras divisiones con el fin de entrenarse para nuevos retos, ampliando su formación, compartiendo experiencias y creciendo como profesionales.

Se ha desarrollado en el espacio de **The Art of Living Frigicoll**, un lugar para quienes piensan que siempre hay algo mejor, con el fin de inspirar a las personas participantes. Entre las temáticas tratadas, nos hemos centrado en cuatro áreas clave: Procesos y metodología comercial, Manage yoursefl, Manage business y Realización de un Challenge.

Con el BootCamp Comercial, nos hemos enfocado en mejorar la metodología de venta y encontrar proyectos de venta innovadores, además de aumentar la cohesión del grupo y fomentar el pensamiento innovador y creativo.



Reunimos a los coordinadores de monitores y monitoras para el arranque del curso escolar desde Serunion Educa

Hemos celebrado un evento con los responsables de coordinar a este colectivo en Cataluña y la Comunidad Valenciana para presentar el proyecto educativo 2024-2025, ***"Amb cor de poble"***, a través del que hemos fortalecido la cohesión del equipo y compartido experiencias en talleres prácticos.





Persapia: eficiencia y excelencia en la cocina

Se trata de una colaboración a través de la que hemos reforzado nuestras habilidades en auditoría operativa, optimización de procesos, control de stocks y comunicación con clientes internos. Un aprendizaje clave para hacer de nuestras cocinas espacios aún más eficientes, organizados y productivos, donde cada detalle cuenta para ofrecer el mejor servicio.

Tenemos el compromiso de formar equipos preparados para ofrecer un servicio excepcional, elevando los estándares de calidad y bienestar en cada una de nuestras áreas.



IGUALDAD INCLUSIVA Y SIN BARRERAS

En Serunion, promovemos una **igualdad auténtica**, fomentando el respeto e inclusión, y velando por que todas las personas de nuestro equipo disfruten de oportunidades en igualdad de condiciones.

Nuestra **Política de Recursos Humanos** integra la igualdad de forma transversal en ámbitos como la selección de personal, promoción interna, políticas salariales y de formación, así como en las condiciones de seguridad, salud laboral y conciliación.



Garantizando la igualdad de oportunidades en cada paso

La equidad de trato y de oportunidades es clave en nuestra estrategia de negocio, por lo que aplicamos herramientas y políticas para favorecer un entorno laboral inclusivo.

1

Transparencia en las ofertas laborales: Publicamos las vacantes internas en nuestra Intranet, asegurando accesibilidad y neutralidad, sin preferencias de género, edad o procedencia, y respetando la privacidad de los datos personales.

2

El manual DIANA como guía contra la discriminación: Este documento garantiza procesos de selección libres de discriminación, estableciendo directrices para evaluar las candidaturas de manera justa y equitativa.

3

Innovación en la selección de talento: Con Bizneo, un nuevo sistema con el que automatizamos los procesos de reclutamiento, incrementando la eficacia y mejorando la experiencia de las personas candidatas.

4

Compromiso con la comunicación inclusiva: Nuestra comunicación interna y externa fomenta la igualdad de trato y oportunidades, inspirando una cultura inclusiva en todos los niveles.

“TODAS LAS PERSONAS TIENEN CABIDA EN SERUNION Y ASÍ LO DEMOSTRAMOS CON LAS DIVERSAS COLABORACIONES QUE MANTENEMOS CON DISTINTAS ASOCIACIONES QUE APOYAN A PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL, A QUIENES BRINDAMOS LA OPORTUNIDAD DE FACILITARLES SU INSERCIÓN LABORAL.”



Ana Rius

Talent Department en Serunion

III PLAN DE IGUALDAD: SEGUIMOS SUMANDO POR EL CAMBIO

En febrero de 2023, dimos un nuevo paso en nuestro compromiso con la igualdad al firmar, junto con CCOO y UGT, el **III Plan de Igualdad de Serunion**. Este acuerdo amplía y refuerza las medidas implementadas desde 2019.



Con este plan, seguimos avanzando en el fomento de la presencia de mujeres en puestos de liderazgo, reforzamos las medidas de conciliación entre la vida personal y profesional e implantamos un protocolo de tolerancia cero contra el acoso, con procedimientos claros y eficaces para evitar este tipo de actuaciones y, en caso de ser necesario, aplicar las medidas oportunas.

Además, hemos trazado un plan de actuación exigente con **acciones concretas**:

- Garantizamos **procesos de promoción interna equitativos**.
- Aplicamos un **lenguaje inclusivo en todas nuestras comunicaciones**.
- **Difundimos activamente el protocolo contra el acoso**, asegurando que todas las personas conozcan sus derechos y el apoyo disponible.





ROMPIENDO BARRERAS PARA CONSTRUIR OPORTUNIDADES

Desde hace años colaboramos con diversas entidades con el fin de **favorecer la inclusión de todas las personas**, pues todas tienen cabida en Serunion.

Con el fin de ofrecer una igualdad de oportunidades a todas las personas en todos los sentidos, desde hace años, nuestra página web corporativa es accesible para facilitar su visualización a todas las personas.

Cuatro motores de cambio a favor de la inclusión

1. **Creación de oportunidades:** Apoyamos a CEE (Centros Especiales de Empleo) y CO (Centros Ocupacionales) promoviendo empleos adaptados y sostenibles.
2. **Entornos accesibles:** Adaptamos los puestos de trabajo para garantizar la inclusión y la autonomía.
3. **Red de apoyo:** Trabajamos con entidades que acompañan a colectivos en riesgo de exclusión.
4. **Inclusión en movimiento:** Promovemos la diversidad a través del deporte y la cultura.

En Serunion, creemos que la diversidad enriquece a nuestros equipos y potencia nuestra forma de trabajar. Por ello, desde **Serunion Inclusive**, hemos establecido una colaboración con la Fundación GoodJob, mediante la que hemos dado la bienvenida a 10 nuevos profesionales con diversidad funcional, quienes, tras completar su formación en nuestras cocinas centrales de San Fernando de Henares, se han incorporado a 10 de los centros con los que contamos en Madrid.

Esta iniciativa piloto, con la participación de 4 centros de la división Educa, 3 de Sanidad y Social y 3 de B&I, reafirma la apuesta que mantenemos por la inclusión, demostrando que en nuestras cocinas no solo se crean los menús que ofrecemos, sino también **oportunidades para todas las personas**.

Por otro lado, hemos colaborado con la Fundación Prevent en el **Programa NIO**, una formación online sobre nuevas tecnologías y ciberseguridad que ha certificado a 49 participantes para mejorar su empleabilidad. La formación se ha llevado a cabo a través de nuestra plataforma de *e-learning* GoodHabitz, centrada en reforzar competencias transversales como Scrum, hablar en público, inteligencia social y gestión del tiempo.

Finalmente, cabe destacar que durante el ejercicio 2023-24, hemos contado con **320 profesionales con diversidad funcional** con contrato indefinido. No obstante, en un sector marcado por subrogaciones laborales obligatorias y una alta proporción de contrataciones parciales, alcanzar la cuota del 2% establecida por la Ley General de Discapacidad supone un desafío. Para garantizar nuestro compromiso, nos acogemos al **certificado de excepcionalidad**, impulsando la inclusión a través de la contratación de servicios en Centros Especiales de Empleo.

Además, colaboramos estrechamente con diversas entidades privadas que **impulsan la inclusión laboral de personas con discapacidad**. Gracias a su labor, avanzamos juntos hacia un entorno más accesible y equitativo.

Contamos, asimismo, con acuerdos que impulsan la **integración de personas con diversidad funcional**, como los que mantenemos con el Programa Incorpora de La Caixa, el Plan Empleo de Cruz Roja o la Fundación Lince Asprona de Valladolid.

Finalmente, 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 los diversos ámbitos territoriales.

Centros especiales de empleo

Entidades privadas

Servicios públicos de empleo

UN ENTORNO DE TRABAJO SEGURO Y SALUDABLE

En Serunion, integramos la **salud, seguridad y bienestar del equipo** como pilares fundamentales de nuestra cultura corporativa, siguiendo los estándares internacionales más exigentes en la materia.

Asimismo, fomentamos la **formación y concienciación** entre las personas de nuestros equipos para contribuir a que apliquen hábitos de vida saludables, además de capacitarlas para que lideren su propia seguridad y la del resto del equipo en el área de trabajo.

En este sentido, nuestra **Política de Prevención de Riesgos Laborales**, certificada de acuerdo con la norma internacional ISO 45001 sobre Seguridad y Salud en el Trabajo, va más allá del cumplimiento de la legislación española en la materia. Para garantizar su implantación y seguimiento, contamos con la Comisión de Prevención en Seguridad y Salud.

Apostamos por soluciones innovadoras para prevenir riesgos laborales, integrando herramientas digitales que nos permiten monitorizar y mejorar constantemente nuestros entornos de trabajo, creando espacios más seguros y saludables para todas las personas.

Índices de **accidentes y seguridad laboral**

	2023-2024		2022-2023	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	28,2	38,4	27,4	30,4
Índice de gravedad**	0,49	0,90	0,6	0,8
Nº bajas por enfermedad profesional	0	3	1	7
Horas de absentismo	438.754	2.865.272	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.

	2023-2024		2022-2023	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Días de baja AT (accidente de trabajo)	1.399	12.130	1.816	11.519
Nº accidentes	80	518	87	442
Horas efectivas trabajadas	2.838.620	13.490.651	3.175.678	14.528.164

Durante este ejercicio, se han mantenido cifras similares a las del ejercicio anterior en cuanto a accidentabilidad. Por tanto, debemos **continuar incrementando nuestros esfuerzos** para lograr obtener mejores resultados e ir reduciendo progresivamente estos indicadores.

Por otro lado, hemos mantenido nuestra propuesta de valor para **contribuir al bienestar emocional y desarrollo personal** del equipo. Para ello, desarrollamos acciones de coaching e intervención a través de formaciones prácticas, además de continuar con la colaboración con GoodHabitz para que las personas del equipo accedan a una amplia gama de cursos diseñados para mejorar la salud mental, así como su desarrollo personal y profesional.

Este año, hemos desarrollado diversas **actividades con motivo del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo**. Durante este día, utilizamos carteles y manteles para concienciar al personal sobre aspectos clave en salud laboral y personal en las delegaciones de Barcelona y Valencia. Por su parte, desde la delegación de Madrid realizamos diversas actividades durante toda la semana, como una exposición itinerante de EPI o la celebración del **taller "La Máquina del Tiempo"** sobre cómo ganar en calidad de vida con un cambio de hábitos, en el que han participado 19 personas.

Seguimos enfocados en mejorar el bienestar de nuestro equipo, proporcionando los recursos y conocimientos necesarios para que todos disfruten de un entorno laboral seguro y saludable.

goodhabitz online training



ANEXOS







06

Seguimos apostando por la transparencia como eje fundamental para conectar con nuestros grupos de interés e informarles sobre nuestros avances en materia de sostenibilidad

SOBRE ESTA MEMORIA

En la presente **Memoria de RSC 2023-2024**, damos a conocer a nuestros grupos de interés cómo desde Serunion hemos abordado un año más los desafíos que hemos encontrado en nuestro camino hacia la sostenibilidad, así como los logros alcanzados. Para ello, mostramos cómo nuestro marco Aliméntate ConSentido cobra mayor relevancia cada año, constituyéndose como el pilar clave para contribuir a la transformación del futuro que queremos, donde la clave reside en la creación de un impacto positivo para las personas y el planeta.

Por ello, reportamos nuestro progreso en materia social, ambiental y de buen gobierno con el propósito de **promover una alimentación saludable y sostenible** en todas las etapas de la vida.

La publicación de este documento, por tanto, supone un importante **ejercicio de transparencia**, en el que reportamos información correspondiente al último ejercicio fiscal, comprendido entre el 1 de octubre de 2023 y el 30 de septiembre de 2024. 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. Además, para garantizar la calidad del reporte, nos hemos guiado por los estándares internacionalmente reconocidos de la Internacional Global Reporting Initiative (GRI), utilizado como referencia, la base de reporte.

Asimismo, puede complementarse con la información reportada en Informe Anual 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, E INDICADORES 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 alimentación ConSentido 1.2. Serunion: Alimentamos con propósito	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 alimentación ConSentido 1.2. Serunion: Alimentamos con propósito	GRI 2-1, 2-2, 2-6, 2-22, 2-23, 2-24, 2-25
Políticas, resultados, riesgos, indicadores clave	2.1. Compromiso ético en cada decisión	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 estándares internacionales de excelencia	GRI 3-3, 307-1, 308-2
Los procedimientos de evaluación o certificación ambiental	2.2. Comprometidos con estándares internacionales de excelencia	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. 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	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	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. Minimizando el desperdicio alimentario e impulsando la circularidad	GRI 3-3, 301-2, 301-3, 306-1, 306-2
Acciones para combatir el desperdicio de alimentos	4.3. Minimizando el desperdicio alimentario e impulsando la circularidad	No se aplica
Uso sostenible de los recursos:		
El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	GRI 303-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Consumo de materias primas	4. Sostenibilidad ambiental	GRI 3-3, 301-1, 301-2, 307-1
Medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso	4.3. Minimizando el desperdicio alimentario e impulsando la circularidad 4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	GRI 302-4, 302-5
Consumo, directo e indirecto, de energía	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	GRI 302-1, 302-2
Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética y el uso de energías renovables	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	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	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	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	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	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	4.4. Hacia la descarbonización y la optimización de recursos	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. Somos 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. Somos 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. Somos 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. Somos 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. Somos un gran equipo	GRI 405-2
Brecha salarial	5.1. Somos un gran equipo	GRI 405-2
La remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad	5.1. Somos 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. Somos un gran equipo	GRI 2-19, 2-20
Implantación de políticas de desconexión laboral	5.2. Igualdad inclusiva y sin barreras 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. Igualdad inclusiva y sin barreras	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. Somos un gran equipo	GRI 401-2, 401-3
Número de horas de absentismo	5.3. Un entorno de trabajo 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. Igualdad inclusiva y sin barreras 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. Un entorno de trabajo 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. Un entorno de trabajo 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. Somos un gran equipo	GRI 402-1, 403-1, 403-4
Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país	5.1. Somos 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. Somos un gran equipo	GRI 2-30, 403-4
Formación:		
Las políticas implementadas en el campo de la formación	5.1. Somos un gran equipo	GRI 404-2
La cantidad total de horas de formación por categorías profesionales	5.1. Somos 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. Igualdad inclusiva y sin barreras 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. Serunion está analizando las medidas de accesibilidad en sus instalaciones propias, si bien todavía no se está en condiciones de accesibilidad universal.	
La integración y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad	5.2. Igualdad inclusiva y sin barreras	GRI 405-1
Igualdad:		
Medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres	5.2. Igualdad inclusiva y sin barreras	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. Igualdad inclusiva y sin barreras	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. Igualdad inclusiva y sin barreras	

¿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. Igualdad inclusiva y sin barreras	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 estándares internacionales de excelencia 4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	GRI 3-3, 412-2
Prevención de los riesgos de vulneración de derechos humanos	2.2. Comprometidos con estándares internacionales de excelencia 4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	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	4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	GRI 407-1, 408-1, 409-1, 410-1
La eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación	2.1. Compromiso ético en cada decisión 5.2. Igualdad inclusiva y sin barreras	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. Compromiso ético en cada decisión	GRI 409-1
La abolición efectiva del trabajo infantil	2.1. Compromiso ético en cada decisión	GRI 408-1
CORRUPCIÓN		GRI: 3-3; 2-23, 2-24
Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno	2.1. Compromiso ético en cada decisión	GRI 2-23, 2-24, 205-1, 205-2, 419-1
Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales	2.1. Compromiso ético en cada decisión	GRI 2-23, 2-24, 205-2, 419-1
Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro	6.3. Información correspondiente a Serunion SAU	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. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad 2.4 Aportando valor a nuestras comunidades	
El impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y en el territorio	2.3. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad 2.4 Aportando valor a nuestras comunidades	GRI 411-1, 413-2
Las relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos	2.3. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad 2.4 Aportando valor a nuestras comunidades	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. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad 2.4 Aportando valor a nuestras comunidades	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	4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	GRI 2-6, 308-1, 414-1
Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental	4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	GRI 2-6, 414-2
Sistemas de supervisión y auditorías y resultados de las mismas	2.3. Aportando valor a nuestras comunidades 3.2. Garantizamos la seguridad alimentaria 4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro	GRI 308-2, 407-1, 408-1, 409-1
Consumidores:		
Medidas para la salud y la seguridad de los consumidores	3.2. Garantizamos la seguridad alimentaria	GRI 416-1
Sistemas de reclamación	2.3. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad	GRI 416-2, 418-1
Quejas recibidas y resolución de las mismas	2.3. De la opinión a la acción: construyendo confianza y calidad	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 RSC y EINF 23-24 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.

Esta sociedad ha servido en este ejercicio el **72% del total de menús** del Grupo Serunion, mostrándose en la siguiente tabla la clasificación de dichos menús.

A continuación, se recopilan los datos sobre empleados referentes a Serunion SAU.

	2023-2024	2022-2023
Empresa	5.599.398	5.552.668
Enseñanza	31.642.606	26.919.441
Sanidad-social	17.102.885	14.196.861
TOTAL	**54.344.889**	**46.668.970**



EL EQUIPO DE SERUNION SAU

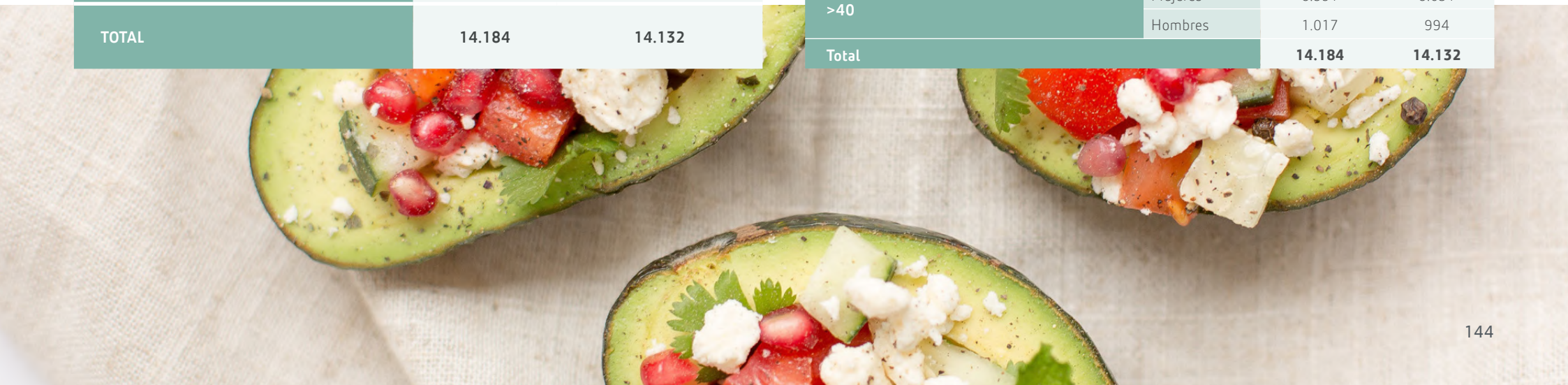
La organización cuenta con **14.184 empleados**, lo que supone el 64,7%% del total de la plantilla del Grupo Serunion.

Distribución plantilla por tipo de contrato	2023-2024		2022-2023	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Eventual	267	1.379	236	1.266
Permanente	1.560	10.978	1.550	11.080
TOTAL	**14.184**		**14.132**	

Distribución plantilla por tipo de jornada	2023-2024		2022-2023	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Jornada completa	1.027	2.747	1.000	2.682
Jornada parcial	800	9.610	786	9.664
TOTAL	**14.184**		**14.132**	

Distribución plantilla por género	2023-2024	2022-2023
Mujeres	12.357	12.346
Hombres	1.827	1.786
TOTAL	**14.184**	**14.132**

		2023-2024	2022-2023
<25	Mujeres	948	842
	Hombres	204	166
25-40	Mujeres	2.818	2.873
	Hombres	606	626
>40	Mujeres	8.591	8.631
	Hombres	1.017	994
Total		**14.184**	**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.

Por género	2023-2024	2022-2023
Mujeres	3.729	3.346
Hombres	517	462
TOTAL	**4.246**	**3.808**

Por edad	2023-2024	2022-2023
Menores de 25	777	588
De 25 a 40	1.296	1.121
Mayores de 40	2.173	2.098
TOTAL	**4.246**	**3.807**



Promedio mensual de contratación

Por género	2023-2024		2022-2023	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Indefinido	31	184	30	201
Temporal	251	1.470	216	1.277
Tiempo parcial	273	1.637	171	1.273

Por edad	2023-2024	2022-2023
Indefinido		
Menores de 25	50	49
De 25 a 40	79	83
Mayores de 40	86	98
Temporal		
Menores de 25	480	357
De 25 a 40	559	485
Mayores de 40	682	653
Tiempo parcial		
Menores de 25	476	368
De 25 a 40	531	486
Mayores de 40	596	590

Promedio mensual de contratación por **categoría profesional**

Indefinido			Temporal			Parcial		
	2023-2024	2022-2023		2023-2024	2022-2023		2023-2024	2022-2023
Animador	0	0	Animador	0	0	Animador	0	0
Cocina	31	2.753	Cocina	218	355	Cocina	143	1.426
Conductor-Reponedor	2	83	Conductor-Reponedor	7	11	Conductor-Reponedor	7	77
Dietista	3	136	Dietista	15	31	Dietista	11	86
Estructura	0	275	Estructura	0	9	Estructura	0	42
Gerocultor	1	42	Fisioterapeuta	0	0	Fisioterapeuta	0	0
Limpieza de cocina	30	2.005	Gerocultor	2	9	Gerocultor	2	20
Limpieza de instalaciones	4	129	Limpieza de cocina	356	421	Limpieza de cocina	296	1.780
Mantenimiento	0	12	Limpieza de instalaciones	22	12	Limpieza de instalaciones	22	107
Monitor	130	6.165	Mantenimiento	2	0	Mantenimiento	1	3
Monitor de apoyo	0	1	Monitor	907	513	Monitor	1.028	6.622
Mozo de almacén	1	30	Monitor acompañante	0	0	Monitor acompañante	0	0
Oficina	3	11	Monitor de apoyo	0	0	Monitor de apoyo	0	1
Sanitario	0	9	Mozo de almacén	6	6	Mozo de almacén	3	16
Servicio al público	6	595	Oficina	3	0	Oficina	2	0
Técnico de departamento	4	379	Peluquero	0	0	Peluquero	0	0
Terapeuta ocupacional	0	2	Sanitario	0	0	Sanitario	0	7
Trabajador social	1	3	Servicio al público	181	128	Servicio al público	87	217
			Técnico de departamento	2	7	Técnico de departamento	1	45
			Terapeuta ocupacional	0	0	Terapeuta ocupacional	0	0
			Trabajador social	1	0	Trabajador social	1	1

Finalización de relación laboral

Por género	2023-2024	2022-2023
Mujeres	256	205
Hombres	86	85
TOTAL	**342**	**290**

Por edad	2023-2024	2022-2023
Menores de 25	23	13
De 25 a 40	117	75
Mayores de 40	202	202
TOTAL	**342**	**290**

Antigüedad media

La antigüedad media se ha reducido a 7,59 años en este ejercicio, frente a los 7,67 del ejercicio 22-23.

Por otro lado, la remuneración media de nuestro Comité de Dirección, incluyendo la retribución variable, asciende a 109.681€*.

*Para evitar la vulneración de la protección de datos de estas personas, dado que solo hay dos mujeres en el Comité de Dirección, no podemos distinguir dicha información por género.



SEGURIDAD Y SALUD

	2023-2024	
	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	25,54	36,07
Índice de gravedad**	0,55	0,70
Nº bajas por enfermedad profesional	0	3
Horas de absentismo	340.808	1.898.049

*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)	1.106	6.136
Nº accidentes	51	316
Horas efectivas trabajadas	1.997.037	8.760.758

DESEMPEÑO ECONÓMICO

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

Indicadores	2023-2024	2022-2023
Beneficios obtenidos	6.656.101,91 €	775.149,06 €
Impuestos sobre beneficios pagados (TAX CASH)	129.188 €	189.411 €
Subvenciones públicas recibidas (Subv Fundae– Formación)	-803.478 €	616.545 €
Donaciones recibidas	74.509,09 €	61.785,75 €

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 2023-2024, se ha realizado un análisis de las actividades llevadas a cabo por el grupo a nivel global en el que se indican las actividades elegibles para la Taxonomía.



Diseñado por **Ecoavantis**