

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN™**

serunion 

UNA SOLA ESTRATEGIA DE RSC DE GRUPO



¿DÓNDE ESTAMOS AHORA?

Muchas buenas prácticas implantadas en el Grupo nos han permitido alcanzar el estatus de **Global Compact Advanced**.

Gracias al **análisis de la materialidad**, hemos identificado nuestros temas prioritarios.

Hemos lanzado una **nueva estrategia** que incluye factores externos.



EXPECTATIVAS CRECIENTES

COP21: conciencia global de retos mundiales.

En el 2015 se han lanzado los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas**.

Clientes, inversores, ONGs y todos los grupos de interés **elevan el listón de exigencia**.



QUIÉNES SOMOS Y QUIÉNES QUEREMOS SER

Como **restaurador de referencia**, queremos ser los **líderes en alimentación**.

Desde un objetivo: ser el referente en términos de sostenibilidad, y tener la seguridad de estar haciendo todo lo que está en nuestras manos para tener un impacto social y ambiental positivo.

LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Una hoja de ruta común de 17 objetivos globales, lanzada en 2015, para promover la acción colaborativa hacia el desarrollo sostenible.



THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN™**

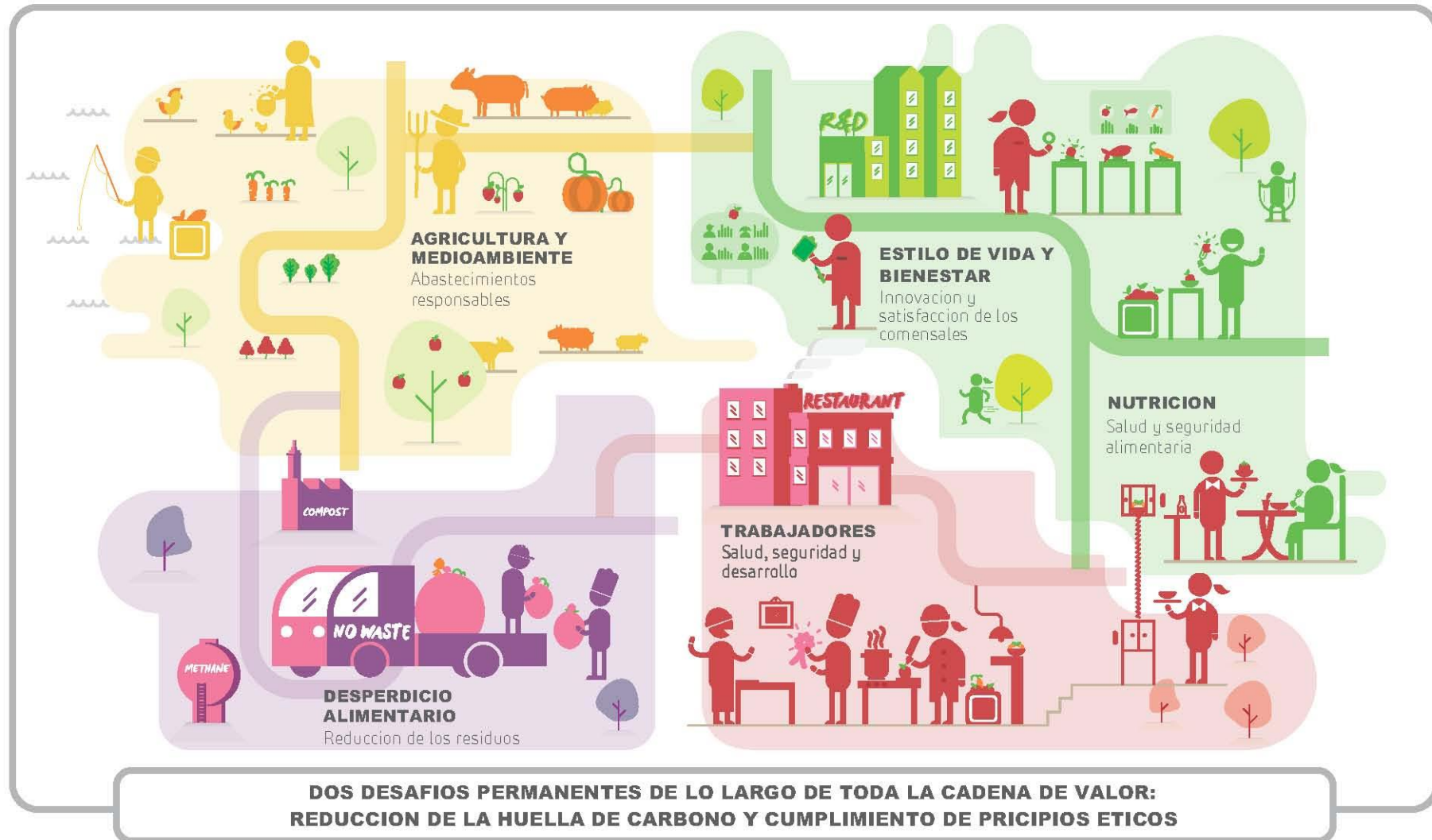
Generar una huella alimentaria positiva
del campo al plato,
trabajando en colaboración con nuestros
proveedores, clientes, consumidores y
trabajadores

Queremos que nuestra huella alimentaria (Foodprint) sea positiva. Abasteciéndonos de forma sostenible y ofreciendo opciones innovadoras y saludables a nuestros consumidores. También reduciendo los desperdicios alimentarios y ayudando a nuestros colaboradores a desarrollar su potencial. Estamos al servicio de una mejor huella alimentaria beneficiosa para toda la sociedad.

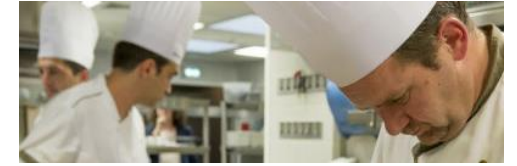


NUESTRA CADENA DE VALOR

ASPECTOS MATERIALES PRINCIPALES DE ELIOR GROUP



4 ASPECTOS, 4 COMPROMISOS



Desafíos actuales

Incremento de los problemas de salud globales enfatizados por una mala alimentación

Cuestiones ambientales causadas por la agricultura

Aumento de los residuos alimentarios

Desempleo, desigualdades y necesidad de empleos decentes

ODS



Nuestra respuesta



4 COMPROMISOS, 4 OBJETIVOS



Respuesta de Serunion



HEALTHY CHOICES

Ayudar a nuestros comensales a lograr un buen estado de salud mediante opciones saludables y toma de conciencia.



SUSTAINABLE INGREDIENTS

Incrementar la sostenibilidad de nuestros ingredientes mediante la mejora de los procesos de compra.



A CIRCULAR MODEL

Innovar y colaborar para reducir los desperdicios alimentarios y otros residuos en la cadena de valor, trabajando hacia un modelo circular.



THRIVING PEOPLE AND COMMUNITIES

Crear y promover empleos locales inclusivos y que contribuyan al desarrollo del potencial de las personas.

Objetivo hasta el 2025

El 100% de nuestros comensales podrá elegir alimentos sanos y sabrosos.

10 de nuestras principales categorías de productos serán adquiridas bajo criterios de sostenibilidad y compra local.

Cero residuos alimentarios al vertedero.

El 70% de nuestros directivos procederá de promociones internas, contribuyendo al desarrollo personal y a la diversidad.

NUESTROS OBJETIVOS

THE ELIOR GROUP

POSITIVE FOODPRINT PLAN



HEALTHY CHOICES

Incentivamos al 100% de nuestros comensales a escoger alimentos saludables de aquí al 2025.

- Ser líderes en materia de higiene y seguridad alimentaria
- Innovar y proponer opciones sanas y equilibradas
- Concienciar a los comensales sobre la importancia de comer bien y sano



SUSTAINABLE INGREDIENTS

En el año 2025, 10 de nuestras principales categorías de productos serán adquiridas bajo criterios de sostenibilidad y compra local.

- Construir relaciones duraderas con proveedores para la mejor calidad.
- Desarrollar una cadena de abastecimiento sostenible, con especial énfasis en la producción local.



A CIRCULAR MODEL

En el año 2025, cero residuos alimentarios al vertedero.

- Reducir nuestra huella ambiental, incluyendo trabajar hacia la eliminación de los residuos alimentarios.
- Innovar y desarrollar acuerdos de colaboración para fomentar la economía circular.
- Compartir buenas prácticas de sostenibilidad con proveedores y clientes.



THRIVING PEOPLE AND COMMUNITIES

En el año 2025, el 70% de nuestros directivos procederá de promociones internas, contribuyendo al desarrollo personal y a la diversidad.

- Garantizar la salud y la seguridad de nuestro equipo.
- Desarrollar las competencias de nuestros trabajadores para fomentar la promoción interna.
- Luchar contra la discriminación.
- Contribuir al desarrollo de las comunidades locales.

ELECCIONES / OPCIONES SALUDABLES



**INCENTIVAMOS AL
100% DE NUESTROS
COMENSALES A
ESCOGER ALIMENTOS
SALUDABLES,
DE AQUÍ AL 2025**



By Elior Group

Tenemos la gran oportunidad de ayudar a nuestros comensales a disfrutar de una comida que no solamente sea sabrosa sino que, además, sea buena para ellos. Por esta razón, estamos trabajando en la creación de menús que respondan a estos dos criterios.

Cada vez son más los clientes y comensales que se preocupan e interesan por la alimentación como parte importante de un estilo de vida saludable, de ahí que proponer menús equilibrados sea un factor clave para su fidelización.

Es un reto global y nos comprometemos a trabajar para ello en el 100% de los restaurantes de Elior Group.



ELECCIONES / OPCIONES SALUDABLES

NUESTRAS ACCIONES

Ser líderes en materia de higiene y seguridad alimentaria

La higiene y la seguridad alimentaria son fundamentales en nuestra actividad para que los comensales disfruten de una experiencia satisfactoria. Nuestros comensales esperan de nosotros los más altos niveles de calidad, y nosotros debemos superar sus expectativas. Garantizamos la aplicación de estrictos procedimientos in situ, y perseguimos la mejora continua. Además, debemos anticipar los riesgos futuros, adaptándonos por ejemplo al calentamiento global con una nueva cadena de frío.

Innovar y proveer opciones saludables y equilibradas

Queremos que nuestros comensales disfruten de una variedad saludable, por lo que debemos innovar de forma continua para seguir sorprendiéndoles y satisfaciéndoles con una oferta gastronómica que contribuya a un estilo de vida saludable. Esto incluirá el incremento de menús con opciones vegetarianas y veganas, o de proteínas vegetales: positivo tanto para nuestros comensales como para el medioambiente.

Concienciar sobre la importancia de comer bien y sano

A la vez que se incrementa la notoriedad y la demanda de opciones saludables, tenemos un papel importante ayudando a nuestros clientes a conocer los beneficios de una alimentación sana. Queremos que nuestros comensales realicen elecciones saludables no sólo en nuestros restaurantes sino fuera de ellos. Por ello vamos a trasladarles consejos y sugerencias sobre nutrición, de forma accesible y de fácil comprensión.



ELECCIONES/OPCIONES SALUDABLES

EJEMPLOS



Un total de 30 entidades dentro del Grupo han obtenido la certificación ISO 22000, que pone de manifiesto la efectividad de los procesos de seguridad alimentaria implantados.



En Francia, la propuesta «Petit-déjeunons ensemble» concientiza a los escolares más jóvenes sobre la importancia de un buen desayuno para empezar bien el día.



Concedemos una gran importancia a la formación de nuestros empleados para que alerten a los comensales sobre determinados aspectos de la salud, como los riesgos de consumir demasiada sal o la gestión de las alergias.



Elior Reino Unido ha lanzado la gama «Purple Pepper», una propuesta de alimentación rápida a partir de menús vegetarianos y veganos, en respuesta a un estudio sobre hábitos alimentarios y expectativas de los millennials.



Trabajamos con un total de 489 nutricionistas con el fin de crear menús sanos y equilibrados.

NUESTROS OBJETIVOS

THE ELIOR GROUP

POSITIVE FOODPRINT PLAN



HEALTHY CHOICES

En el año 2025, el 100% de nuestros comensales podrá elegir alimentos sanos y sabrosos.

- Ser líderes en materia de higiene y seguridad alimentaria
- Innovar y proponer opciones sanas y equilibradas
- Concienciar a los comensales sobre la importancia de comer bien y sano



SUSTAINABLE INGREDIENTS

En el año 2025, 10 de nuestras principales categorías de productos serán adquiridas bajo criterios de sostenibilidad y compra local.

- Construir relaciones duraderas con proveedores para la mejor calidad.
- Desarrollar una cadena de abastecimiento sostenible, con especial énfasis en la producción local.



A CIRCULAR MODEL

En el año 2025, cero residuos alimentarios al vertedero.

- Reducir nuestra huella ambiental, incluyendo trabajar hacia la eliminación de los residuos alimentarios.
- Innovar y desarrollar acuerdos de colaboración para fomentar la economía circular.
- Compartir buenas prácticas de sostenibilidad con proveedores y clientes.



THRIVING PEOPLE AND COMMUNITIES

En el año 2025, el 70% de nuestros directivos procederá de promociones internas, contribuyendo al desarrollo personal y a la diversidad.

- Garantizar la salud y la seguridad de nuestro equipo.
- Desarrollar las competencias de nuestros trabajadores para fomentar la promoción interna.
- Luchar contra la discriminación.
- Contribuir al desarrollo de las comunidades locales.

INGREDIENTES SOSTENIBLES



**10 DE NUESTRAS
PRINCIPALES CATEGORÍAS
DE PRODUCTOS SERÁN
ADQUIRIDAS
BAJO CRITERIOS
DE SOSTENIBILIDAD Y
COMPRA LOCAL, EN 2025.**



By Elior Group

El modo en el que los ingredientes se cultivan y producen genera impactos ambientales y sociales significativos.

Queremos que estos impactos sean mayormente positivos. Por ello, estamos trabajando en las 10 categorías de productos en las que podemos tener el mayor impacto positivo a través de la compra sostenible y el desarrollo de estándares específicos.

Por ingredientes nos referimos a categorías de productos, por ejemplo gestionar el bienestar animal en la industria ganadera, desarrollar la pesca responsable o reducir el uso de pesticidas. Trabajaremos en colaboración con nuestros proveedores para ayudarles a cumplir estos criterios.



INGREDIENTES SOSTENIBLES

NUESTRAS ACCIONES

Desarrollar relaciones duraderas con proveedores en favor de la mejor calidad

Estamos comprometidos con unas relaciones responsables con nuestros proveedores, como mejor modo de garantizar la calidad. Nuestro objetivo es que todos nuestros proveedores compartan nuestros objetivos de sostenibilidad y se adhieran formalmente a los mismos. Auditaremos a los principales proveedores para comprobar el cumplimiento de los estándares, incluido el respeto por los Derechos Humanos. Igualmente, colaboraremos para desarrollar las capacidades y herramientas necesarias.

Desarrollar una cadena de abastecimiento sostenible, con énfasis en la producción local

Continuaremos trabajando para incorporar la sostenibilidad ambiental en nuestros criterios de compra, con especial atención al impacto de los productos en materia climática y de biodiversidad. Daremos preferencia a la producción local en la medida de lo posible para incidir tanto en la reducción del transporte como en el desarrollo de las comunidades locales.



INGREDIENTES SOSTENIBLES

EJEMPLOS



Llevamos 15 años desarrollando una política de compras basada en el uso de ingredientes ecológicos y locales. Somos uno de los mayores consumidores de productos ecológicos.



Somos uno de los miembros fundadores de la Alianza para la Pesca Responsable. En el Reino Unido, solo servimos pescado que figure en la lista aprobada por la Sociedad de Conservación Marina, por eso hemos retirado 19 especies de nuestros menús.



Promovemos el uso de aceites que no comporten deforestación o con certificación sostenible.

NUESTROS OBJETIVOS

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN**



**HEALTHY
CHOICES**

En el año 2025, el 100% de nuestros comensales podrá elegir alimentos sanos y sabrosos.

- Ser líderes en materia de higiene y seguridad alimentaria
- Innovar y proponer opciones sanas y equilibradas
- Concienciar a los comensales sobre la importancia de comer bien y sano



**SUSTAINABLE
INGREDIENTS**

En el año 2025, 10 de nuestras principales categorías de productos serán adquiridas bajo criterios de sostenibilidad y compra local.

- Construir relaciones duraderas con proveedores para la mejor calidad.
- Desarrollar una cadena de abastecimiento sostenible, con especial énfasis en la producción local.



**A CIRCULAR
MODEL**

En el año 2025, cero residuos alimentarios al vertedero.

- Reducir nuestra huella ambiental, incluyendo trabajar hacia la eliminación de los residuos alimentarios.
- Innovar y desarrollar acuerdos de colaboración para fomentar la economía circular.
- Compartir buenas prácticas de sostenibilidad con proveedores y clientes.



**THRIVING
PEOPLE AND
COMMUNITIES**

En el año 2025, el 70% de nuestros directivos procederá de promociones internas, contribuyendo al desarrollo personal y a la diversidad.

- Garantizar la salud y la seguridad de nuestro equipo.
- Desarrollar las competencias de nuestros trabajadores para fomentar la promoción interna.
- Luchar contra la discriminación.
- Contribuir al desarrollo de las comunidades locales.

MODELO CIRCULAR



**EL 100% DE
NUESTROS RESIDUOS
ALIMENTARIOS SERÁN
VALORIZADOS EN 2025.**



By Elior Group

El desperdicio alimentario no implica únicamente la pérdida de recursos naturales muy valiosos, sino que además contribuye al cambio climático si termina en el vertedero.

Encontraremos maneras innovadoras tanto de reducir el desperdicio alimentario como de evitar que vaya a parar al vertedero, creando acuerdos de colaboración que permitan cerrar el ciclo de vida.



MODELO CIRCULAR

NUESTRAS ACCIONES

Reducir nuestro impacto ambiental, incluyendo trabajar para lograr cero residuos alimentarios en nuestros restaurantes

Estamos trabajando para reducir nuestra huella ambiental en todos los ámbitos de nuestra actividad, desde el consumo de agua, las emisiones de CO₂, la logística y el desperdicio alimentario.

Innovar y desarrollar acuerdos de colaboración hacia un modelo circular

Un modelo circular requiere un ecosistema de colaboradores con los que poder trabajar. Estableceremos acuerdos de colaboración que nos ayuden a asegurar que el desperdicio alimentario deja de ser un residuo para convertirse en un recurso.

Compartir las mejores prácticas de sostenibilidad con proveedores y clientes

Únicamente alcanzaremos nuestros objetivos de sostenibilidad si nuestros proveedores, clientes y comensales comparten la misma visión y disponen del conocimiento apropiado para actuar. Por este motivo, insistimos en compartir las mejores prácticas.

MODELO CIRCULAR

EJEMPLOS



Promovemos la utilización de los residuos alimentarios para convertirlos en compost utilizado para cultivar los alimentos que formarán parte de nuestros menús.



Basado en el principio de que “sobra menos comida si está buena”, nuestros cocineros de centros escolares y residencias de ancianos desarrollan nuevas recetas con los comensales. Si no alcanzan el 70 % de opiniones favorables, no entran en los menús.



Distribuimos comida no vendida a bancos de alimentos, en Francia e Italia.



Apoyamos iniciativas que revalorizan el aceite alimentario usado como biocombustible.



Desde el año 2010, hemos implicado a más de 600.000 escolares en una campaña de sensibilización sobre cómo reducir los residuos alimentarios.

NUESTROS OBJETIVOS

THE ELIOR GROUP

POSITIVE FOODPRINT PLAN



HEALTHY CHOICES

En el año 2025, el 100% de nuestros comensales podrá elegir alimentos sanos y sabrosos.

- Ser líderes en materia de higiene y seguridad alimentaria
- Innovar y proponer opciones sanas y equilibradas
- Concienciar a los comensales sobre la importancia de comer bien y sano



SUSTAINABLE INGREDIENTS

En el año 2025, 10 de nuestras principales categorías de productos serán adquiridas bajo criterios de sostenibilidad y compra local.

- Construir relaciones duraderas con proveedores para la mejor calidad.
- Desarrollar una cadena de abastecimiento sostenible, con especial énfasis en la producción local.



A CIRCULAR MODEL

En el año 2025, cero residuos alimentarios al vertedero.

- Reducir nuestra huella ambiental, incluyendo trabajar hacia la eliminación de los residuos alimentarios.
- Innovar y desarrollar acuerdos de colaboración para fomentar la economía circular.
- Compartir buenas prácticas de sostenibilidad con proveedores y clientes.



THRIVING PEOPLE AND COMMUNITIES

En el año 2025, el 70% de nuestros directivos procederá de promociones internas, contribuyendo al desarrollo personal y a la diversidad.

- Garantizar la salud y la seguridad de nuestro equipo.
- Desarrollar las competencias de nuestros trabajadores para fomentar la promoción interna.
- Luchar contra la discriminación.
- Contribuir al desarrollo de las comunidades locales.



DESARROLLO DE PERSONAS Y COMUNIDADES



THRIVING
PEOPLE AND
COMMUNITIES

**EN EL AÑO 2025, EL 70%
DE NUESTROS
DIRECTIVOS PROCEDERÁ
DE PROMOCIONES
INTERNAS,
CONTRIBUYENDO AL
DESARROLLO PERSONAL
Y A LA DIVERSIDAD.**



By Elior Group

Nos sentimos orgullosos de la diversidad y del talento de nuestros trabajadores.

Queremos que sean capaces de alcanzar al máximo su potencial y nos comprometemos a favorecer su desarrollo, sea cual sea su nivel de entrada en el Grupo.

Compensaremos el trabajo y compromiso con un desarrollo apropiado, en beneficio no sólo de la persona y de la comunidad, sino de la organización en su totalidad.

Nuestro sector puede ser un vector de integración social y tenemos la oportunidad de ayudar a nuestros trabajadores a desarrollar sus competencias. Además, queremos mejorar la imagen y la reputación del oficio de la restauración.

DESARROLLO DE PERSONAS Y COMUNIDADES

NUESTRAS ACCIONES

Garantizar la salud y la seguridad de nuestros trabajadores

Un ambiente de trabajo seguro es una prioridad absoluta. Garantizamos una formación apropiada y compartimos buenas prácticas para velar por la seguridad del personal, al tiempo que aseguramos los procedimientos existentes.

Desarrollar las competencias de nuestros equipos para fomentar la promoción interna

Ofrecemos formación y trayectorias profesionales para ayudar a nuestros trabajadores a desarrollar su potencial.

Luchar contra la discriminación

No toleramos ninguna forma de discriminación. Nuestros equipos deben ser el reflejo de la población de cada país en el que estamos presentes. Estamos también centrados en aumentar el número de mujeres en puestos directivos y el número de contrataciones de personas discapacitadas.

Contribuir al desarrollo de las comunidades locales

Una de las mayores contribuciones que podemos hacer a las comunidades es proveer de empleo local decente. Trabajaremos con colaboradores para lograr que todo el mundo se beneficie de las oportunidades que podemos ofrecer.



DESARROLLO DE PERSONAS Y COMUNIDADES

EJEMPLOS



Elior Reino Unido ha sido clasificada como una de las 25 mejores empresas donde trabajar según *The Sunday Times*, reflejando el compromiso del Grupo con sus trabajadores y el desarrollo de sus competencias.



Nuestros programas de movilidad interna permiten que los trabajadores amplíen su carrera profesional.



Impartimos formación a los empleados que tienen dificultades para leer, escribir o contar, con el fin de permitirles acceder después a programas de formación interna.



Fomentamos activamente el aprendizaje y los programas de dualidad estudio-trabajo.

POLÍTICA DEL BIEN COMÚN



CLIENTES Y COMENSALES

Disponiendo de una mayor variedad saludable e innovadora, elaborada a partir de ingredientes de origen sostenible.



TRABAJADORES

De nuestro compromiso renovado para su desarrollo y orgullo de pertenencia a un Grupo decidido a tener un impacto positivo.



PROVEEDORES

Compartiendo las mejores prácticas y experiencia para ayudarles a mejorar sus propios estándares de sostenibilidad, y trabajando para la construcción de acuerdos de colaboración de largo plazo.



COMUNIDADES Y SOCIEDAD

De nuestro compromiso hacia las comunidades locales con las que trabajamos, así como de nuestro compromiso con la generación de impactos ambientales positivos.



INVERSORES

De nuestro compromiso para gestionar los riesgos en nuestra cadena de suministro, innovar de cara al futuro y responder a las expectativas de nuestros clientes y comensales.

GRACIAS

