



POSITIVE  
FOOTPRINT  
PLAN

# LOS COMPROMISOS DE SOSTENIBILIDAD DE SERUNION

---

serunion@

# SERUNION, RESPONSABLE POR NATURALEZA, ACTIVISTA POR CONVICCIÓN

Actuar, Medir, Evolucionar

serunion®

POSITIVE  
FOOTPRINT  
PLAN

Desarrollamos nuestra actividad desde la ética y la transparencia, con un modelo que persigue el impacto positivo



Huella Social



Huella Ambiental



Huella Económica

Basamos nuestra responsabilidad sobre 4 pilares de desarrollo sostenible



Elecciones Saludables



Ingredientes Sostenibles



Modelo Circular



Desarrollo de las Personas y de las Comunidades Locales

Activistas de la soberanía alimentaria, trabajamos por el cuidado de las personas, del medio ambiente y de la sociedad, de manera consistente en toda la cadena de valor

**Bueno para la salud**

Información honesta y transparente  
Opciones vegetarianas

**Bueno para el planeta**

Compra responsable con criterios de sostenibilidad  
Eficiencia contra el desperdicio alimentario

**Deliciosas elaboraciones**

Comprometidos con tu satisfacción  
Somos una empresa “centrada en Chefs”

# BUENO PARA LA SALUD

Elaboramos deliciosas y saludables recetas, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria y promovemos el conocimiento nutricional para incentivar las elecciones saludables de nuestros comensales



Información nutricional **Evan**  
en nuestras APP de información al comensal



Más de **22.000** análisis de productos,  
*anualmente*



+ **5.672** recetas elaboradas de manera  
**tradicional** en cada establecimiento



**1 de cada 6** elaboraciones son **vegetarianas**  
gracias a un equipo de 179 nutricionistas

# BUENO PARA EL PLANETA

Como empresa líder en España promovemos la transición alimentaria hacia un modelo sostenible, que garantice métodos de cultivo respetuosos con el medioambiente - que mantengan la diversidad y eviten la deforestación – y con el bienestar animal. Priorizamos la compra de proximidad y los acuerdos locales para reducir el desperdicio alimentario y los gases de efecto invernadero



## Hemos calculado nuestra huella de carbono

y equivale a 6,44 tCO2 por trabajador al año



## Sostenibilidad certificada

a través de la certificación IQNet SR10 bajo principios ISO 26000



## 54 % de compra de proximidad

que contribuye directamente en el desarrollo de la economía local



## Alianzas solidarias

con bancos de alimentos para distribuir los excedentes a colectivos vulnerables

# DELICIOSAS ELABORACIONES

Para satisfacer a 498.000 personas que nos confían diariamente su alimentación, a los que atendemos gracias a la dedicación de 19.500 colaboradores que se esmeran día a día por ofrecer el mejor servicio

elior@



## Culinary Trainers

Un proceso de formación continuada de la mano de **4 chefs con Estrella Michelin**



## Inteligencia Artificial con **Foodvisor**

para reducir los tiempos de espera y mejorar la experiencia de cliente



Desarrollo del 1er Restaurante Sostenible de España **certificado por Aenor**



## Satisfacción auditada

Con una puntuación de 8,18 y un NPS de 35.  
El 43,9% de nuestros clientes nos puntúan con un sobresaliente