



INFORME DE ACTIVIDAD Y MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL



2017

2018

**INFORME DE ACTIVIDAD
Y MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL
2017-2018**

Sumario

TAN SOLO DECIROS QUE...

Presentación de Antonio Llorens Tubau, presidente de Serunion 5

1.

MODELO DE GOBIERNO

- 1.1. Serunion, líder en la restauración de colectividades 8
- 1.2. Grupo Elicor 9
- 1.3. Áreas de actividad 10
- 1.4. Indicadores económicos 10
- 1.5. Nuestras delegaciones 11
- 1.6. Nuestra historia 13
- 1.7. Misión y valores 14
- 1.8. Positive Foodprint Plan 15
- 1.9. Notas de prensa publicadas durante el ejercicio 16
- 1.10. Grupos de interés 18
- 1.11. Materialidad 19
- 1.12. Modelo de gestión responsable 22
- 1.13. Certificaciones y reconocimientos 23
- 1.14. Gobernanza de la RSC 24
- 1.15. Ética 26
- 1.16. Principios contra el fraude y la corrupción 26
- 1.17. Casos de éxito 27

2.

OPCIONES SALUDABLES

- 2.1. Principales indicadores 30
- 2.2. Salud y seguridad alimentaria 30
- 2.3. Innovación para una comida sana y equilibrada 31
- 2.4. Sensibilización para una vida saludable 31
- 2.5. Colaboración con organizaciones 32

3. **INGREDIENTES SOSTENIBLES**

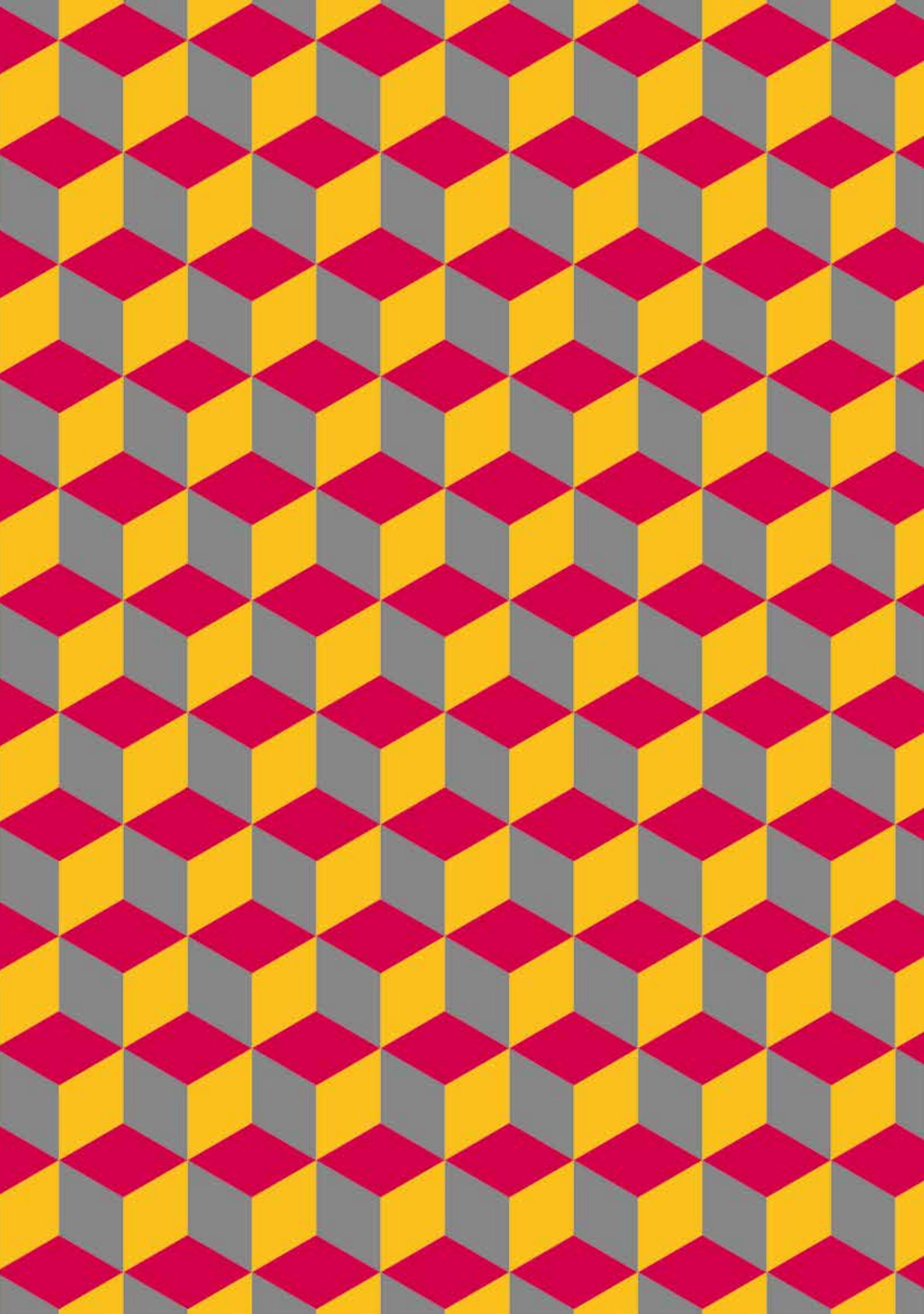
- 3.1. Principales indicadores 36
- 3.2. Construir relaciones duraderas con proveedores para alcanzar la máxima calidad 37
- 3.3. Construir una cadena de suministro sostenible 38

4. **MODELO CIRCULAR**

- 4.1. Principales indicadores 44
- 4.2. Nuestro modelo circular 44
- 4.3. Lucha contra el despilfarro alimentario 45
- 4.4. Política ambiental 48
- 4.5. Huella ambiental 50

5. **PROSPERIDAD DE PERSONAS Y COMUNIDADES**

- 5.1. Principales indicadores 54
- 5.2. Nuestro equipo 55
- 5.3. Apuesta por la promoción interna 57
- 5.4. Conciliación 57
- 5.5. Salud y seguridad laboral 58
- 5.6. Diálogo social 59
- 5.7. Formación 59
- 5.8. Primer plan de igualdad 60
- 5.9. Integración 61
- 5.10. Las personas, nuestra prioridad 62
- 5.11. Valoración de nuestros clientes 62
- 5.12. Comprometidos con el desarrollo sostenible 64
- 5.13. Aportación social 64



TAN SOLO DECIROS QUE...

... en el año 2017 iniciamos un camino que nos identifica como compañía: la certificación en responsabilidad social (IQNet SR10) bajo los principios ISO 26000. Este compromiso nos ayuda a trabajar mucho más coordinados para conseguir unos objetivos que alcancen las expectativas de los distintos grupos de interés que configuran nuestra razón de ser, y todo ello bajo unos procedimientos de mejora continua.

Nuestra actividad se centra en las personas, tanto en las que servimos como en las que empleamos. Actualmente, contamos con un equipo humano de más de 18.000 colaboradores, lo que nos sitúa como una de las compañías empleadoras más importantes de España. Además, con un 88 % de mujeres en nuestra plantilla valoramos, por encima de todo, a las personas por su talento y por su compromiso. Por ello hemos firmado el primer plan de igualdad negociado con los sindicatos, para garantizar que no se tiene en cuenta ningún aspecto diferente al de la capacitación de la persona para acceder a las oportunidades laborales en Serunion.

Mi mayor orgullo es constatar cada día que trabajar defendiendo unos valores y por la sostenibilidad comporta el reconocimiento del mercado y se traduce en una consolidación del liderazgo como compañía de alimentación a colectivos. En este ejercicio hemos vuelto a crecer, concretamente en un 2,3 %, y hemos alcanzado una facturación de 479 millones de euros y, lo más importante, contamos con el apoyo de 498.000 personas que diariamente nos confían su alimentación.

Vamos a seguir priorizando la experiencia de nuestros clientes desde la innovación de nuestros servicios y con el firme compromiso de aportar una alimentación saludable, sin dejar de respetar la singularidad de gustos de nuestros comensales.

Una vez más, gracias a todos los que formáis parte de este gran proyecto.



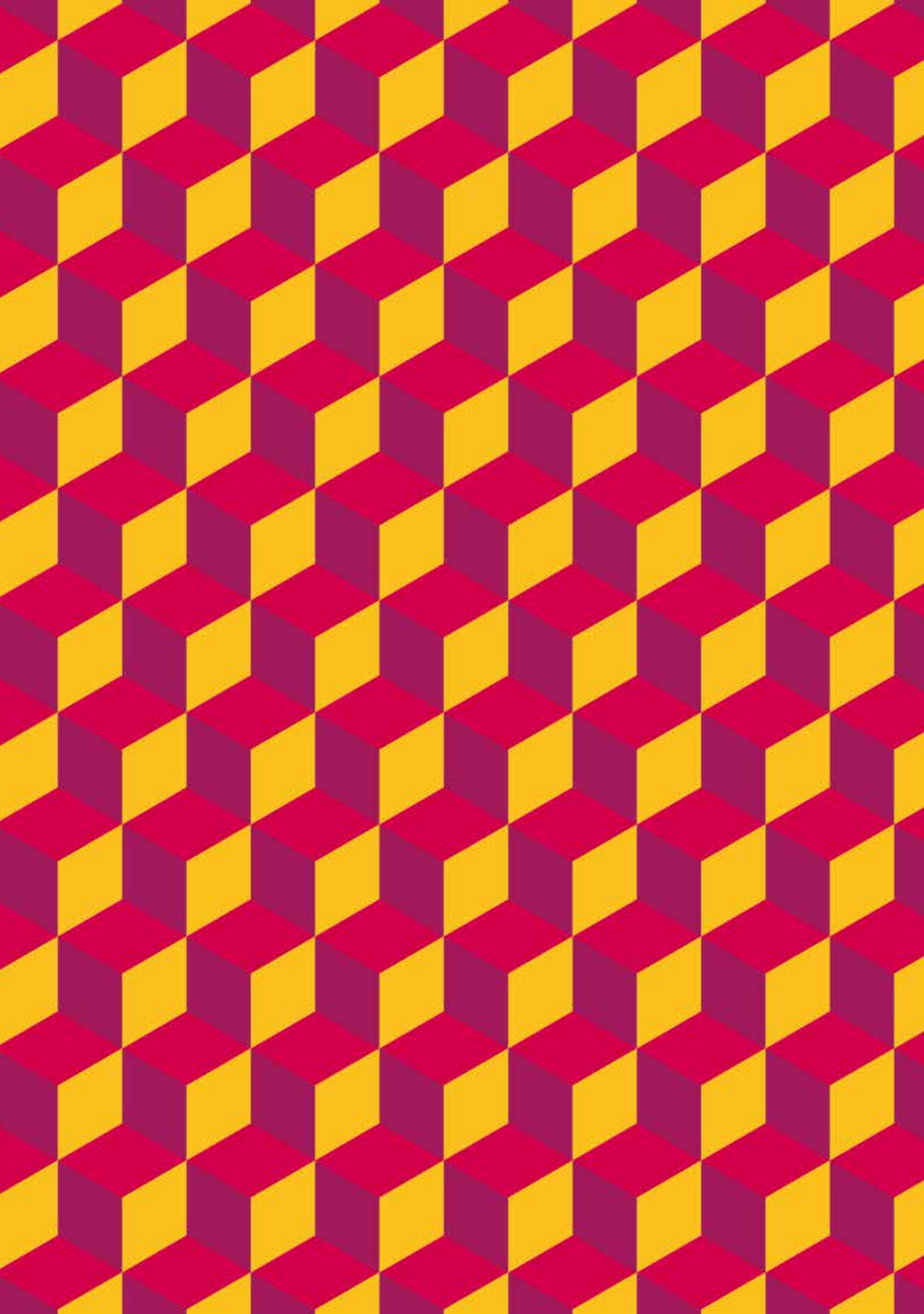
ANTONIO LLORENS TUBAU nació en Barcelona en 1960 y es licenciado en Ingeniería Industrial por la UPC, Master en Economía y Dirección de Empresas por el IESE y MBA por la Graduate School of Business de Chicago. Inició su carrera profesional en 1980 con la Dirección General de una empresa industrial de Barcelona, a la que siguieron otras compañías del sector servicios.

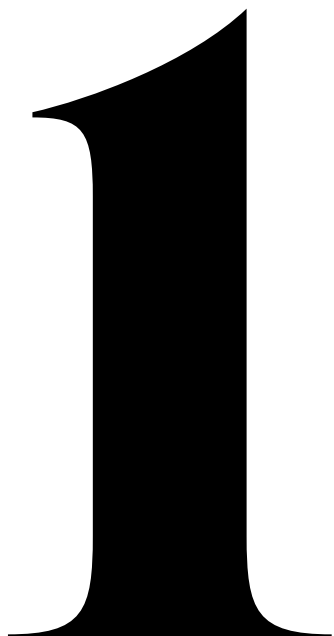
En 1992 asumió la Dirección de Serunion, compañía a la que llevó en el 2011 a conseguir el liderazgo en el mercado. Un liderazgo que se mantiene a día de hoy.

Sus fuertes convicciones personales, su convencimiento por ser una parte activa de la sociedad, le han llevado a compaginar la dirección de la compañía con cargos de responsabilidad en diferentes entidades:

- Presidencia de **FEADRS** (Federación Española de Restauración Social).
- Presidencia de **Restaurama** (Salón de la FERIA Alimentaria) y miembro del Comité de Dirección de Alimentaria.
- Patronato de la **Fundación Banco de los Alimentos**.
- Presidencia de la **Fundación Prevent**, cuyo objetivo es la inclusión social y laboral de personas con discapacidad, y la promoción de la seguridad y la salud laboral.
- Patronato de la **Fundación de Oncología Infantil Enriqueta Villavecchia**.

Su mayor virtud: la confianza en las personas. Su mayor deseo: dejar una impronta positiva con su actividad.





SERUNION MODELO DE GOBIERNO



1.1. Serunion, líder en la restauración de colectividades **8** # 1.2. Grupo Elio**r** **9** # 1.3. Áreas de actividad **10** # 1.4. Indicadores económicos **10** # 1.5. Nuestras delegaciones **11** # 1.6. Nuestra historia **13** # 1.7. Misión y valores **14** # 1.8. Positive Food-print Plan **15** # 1.9. Notas de prensa publicadas durante el ejercicio **16** # 1.10. Grupos de interés **18** # 1.11. Materialidad **19** # 1.12. Modelo de gestión responsable **22** # 1.13. Certificaciones y reconocimientos **23** # 1.14. Gobernanza de la RSC **24** # 1.15. Ética **26** # 1.16. Principios contra el fraude y la corrupción **26** # 1.17. Casos de éxito **27**

1.1. Serunion, líder en la restauración de colectividades

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España. Tras más de 30 años en el sector, la compañía ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su implantación y desarrollo en cada una de las comunidades autónomas de nuestro país.

Estamos presentes en todos los segmentos de actividad a través de nuestras diferentes divisiones: **Serunion Educa** (centros educativos); **Serunion Business&Industry** (empresas e instituciones); **Serunion Salud** (centros hospitalarios y sociosanitarios); **Serunion Vitae** (sector residencial y social); **Serunion Vending** (distribución automática de alimentación) y **Singularis** (cocina de autor).

En la actualidad, Serunion sirve 498.000 menús al día y opera en 3.050 centros de restauración. Además, la compañía figura como una de las principales empresas empleadoras del país, pues cuenta con una plantilla de más de 18.000 colaboradores distribuidos entre todos sus centros.

Serunion es la primera empresa del sector que cuenta con el estándar de Responsabilidad Social Corporativa, IQNet SR10, certificada por AENOR y con la certificación ecológica del CAEE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica).

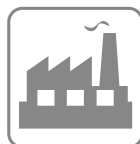
Desde 2001, pertenece a la multinacional francesa **Elior**, líder mundial en restauración, servicios y concesiones, que opera en 16 países. Junto con grupo Elior estamos adheridos al Pacto Mundial, con la calificación de Avanzados, y desarrollamos nuestra actividad de manera coherente con nuestra vinculación a Cuatro Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.



Serunion en España



498.000
menús al día



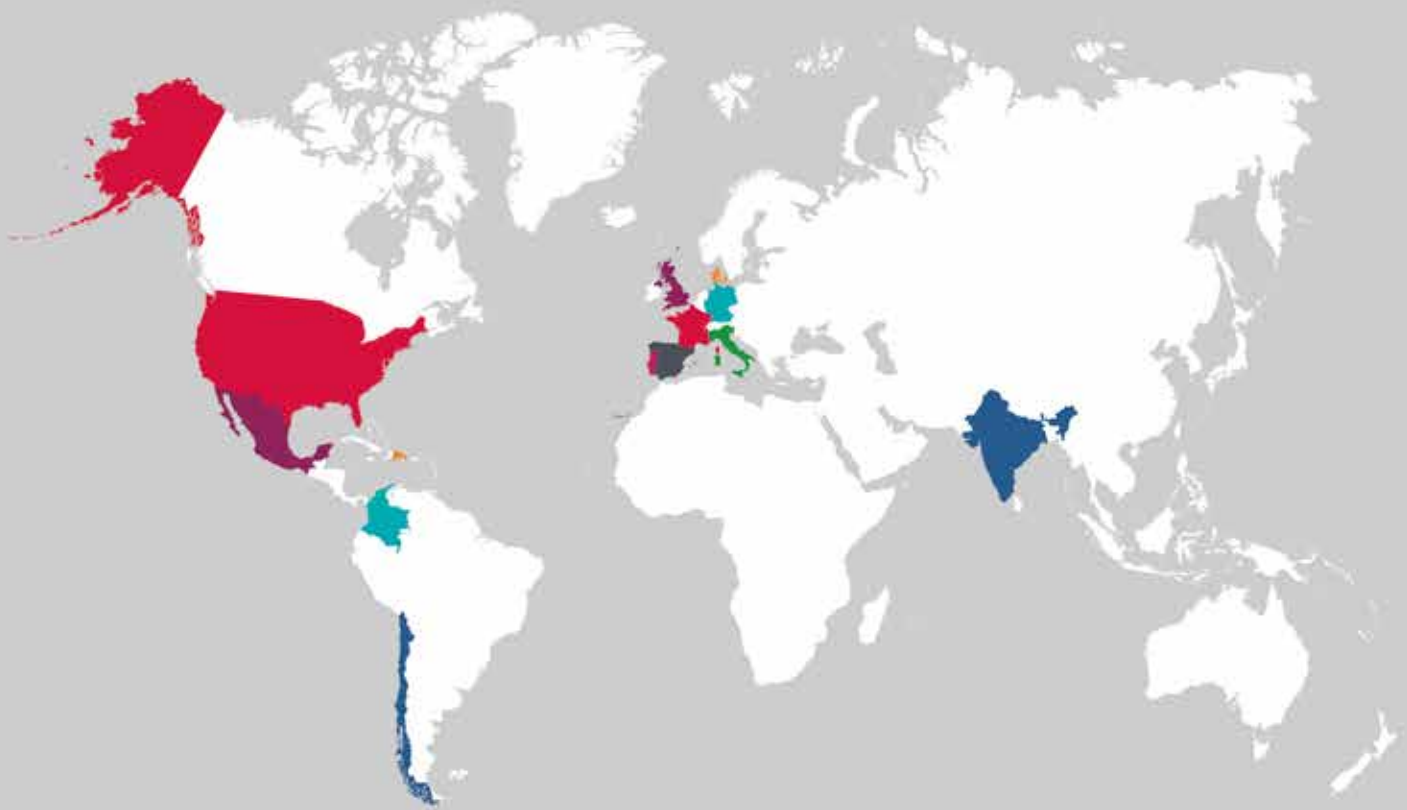
3.050
centros
de restauración



18.000
colaboradores



1.2. Grupo Elior



Facturación de 6,7 billones de euros | 131.736 trabajadores*

EE. UU. Facturación: 20,3 % ----- Trabajadores: 16,4 %	México Facturación: 1,2 % ----- Trabajadores: 1,7 %	España Facturación: 13,4 % ----- Trabajadores: 18,4 %	Francia Facturación: 42,9 % ----- Trabajadores: 39,3 %	Portugal Facturación: 1,4 % ----- Trabajadores: 1,1 %
Colombia Facturación: 0,03 % ----- Trabajadores: 0,1 %	República Dominicana Facturación: 0,08 % ----- Trabajadores: 0,1 %	Italia Facturación: 11,7 % ----- Trabajadores: 9,8 %	Reino Unido Facturación: 6,5 % ----- Trabajadores: 8,2 %	Dinamarca Número de trabajadores: 56
Chile Facturación: 0,18 % ----- Trabajadores: 0,3 %		Alemania Facturación: 1,7 % ----- Trabajadores: 1,5 %		India Facturación: 0,53 % ----- Trabajadores: 3 %

**Elior Charleroi, Elior India, Elior Luxembourg, Hospes (Elior Italy), Areas Colombia, Areas Denmark are excluded from the CSR reporting scope and are therefore not taken into account in the rest of this document.*

1.3. Áreas de actividad

Restauración

Alimentación sana, variada, nutricionalmente equilibrada y adaptada a las necesidades de nuestros comensales.

serunion educa

serunion RESTAURANTES

serunion salud

serunion VIBORA

Espacios y eventos

Servicios de alta gastronomía, exclusivos y de gran calidad. Cocina de autor con amplia experiencia en la gestión u organización de eventos.



Gestión de compras

Con nuestro servicio de Gestión y Compras nuestros clientes se benefician de la comodidad que supone relacionarse con un único proveedor, con mejores precios unitarios y una garantía predefinida.

Vending

Proyectos personalizados, adaptados a cada cliente, en los que se apuesta por productos de primera calidad y por una alimentación saludable.

Restauración a bordo

Elaboración de menús de autor para los trenes de alta velocidad.

NOS GUSTA CUIDAR A LAS



1.4. Indicadores económicos

Crecimiento sostenido

Serunion ha mantenido un crecimiento sostenido desde sus inicios que le ha llevado a alcanzar el liderazgo del mercado desde el año 2011.

FACTURACIÓN

479

millones de euros

CUOTA DE MERCADO

24 %

OPERAMOS EN

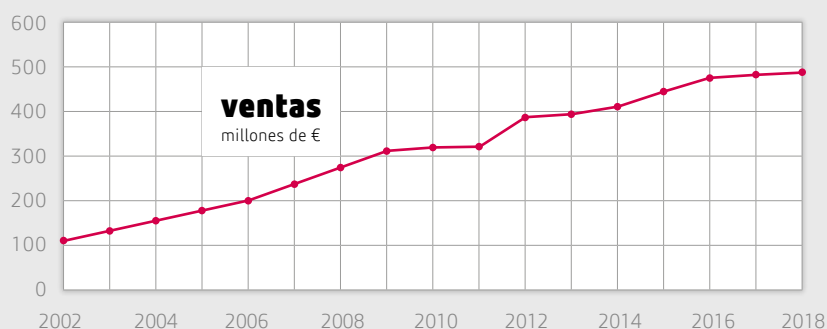
3.050

centros

ELABORAMOS

498.000

menús al día



479

millones de €

1.5. Nuestras sedes

OFICINAS OPERACIONALES

ANDALUCÍA

Avda. Averroes, 8
Edificio Acrópolis, planta 4
Módulos-oficinas 405-406
41020 Sevilla
Tel. 954 475 950

Camino Huerta de Santa Cruz, 30
Pol. Ind. Santa Cruz
29196 Málaga
Tel. 954 067 470

Benitagla, nave 2
Pol. Ind. La Celulosa
04007 Almería
Tel. 950 270 580

Segovia, nave 160
Pol. Tecnológico Armilla-Ogijares
18151 Ogijares (Granada)
Tel. 958 847 619

ARAGÓN

Avda. Miguel Servet, s/n,
nave 82-83, planta 1
Pol. Ind. El Águila
50180 Utebo (Zaragoza)
Tel. 976 775 009

ASTURIAS

Avda. de Gijón, 176, 1.º G
33011 La Corredoria (Oviedo)
Tel. 985 207 641

CANARIAS

Malteses, 22
35001 Las Palmas
Tel. 928 460 894

CANTABRIA

Lealtad, 14, 2.º 2.ª
39002 Santander
Tel. 942 372 750

CASTILLA Y LEÓN

Aluminio, 9, 1.ª planta
Pol. Ind. San Cristóbal
47012 Valladolid
Tel. 983 220 517

CATALUÑA

Avda. Josep Tarradellas, 34, 7.ª pl.
08029 Barcelona
Tel. 932 289 555

Córcega, 612, entresuelo
08025 Barcelona
Tel. 934 551 307

Camí de les Comes, 4
25123 Torrefarrera (Lleida)
Tel. 973 750 780

Comerç, 2, nave10-11
Pol. Ind. El Pla
08980 Sant Feliu de Llobregat
(Barcelona)
Tel. 936 327 055

COMUNIDAD VALENCIANA

Avda. de Segarra, 42, bajo
03320 Torrellano (Alicante)
Tel. 965 683 340

Av. Las américas, parcela 17, nave 5
Pol. Ind. Oeste
30169 Alcantarilla (Murcia)
Tel. 968 894 161

Ciudad de Onda, 5, nave D
Pol. Ind. Fuente de Jarro
46988 Paterna (Valencia)
Tel. 961 320 011

EXTREMADURA

Avda. de Godofredo Ortega y
Muñoz, 66, edificio 3, oficina 10
06011 Badajoz
Tel. 924 259 812

GALICIA

Rua As Teixugreiras, 11, bajo n.º 13
36212 Vigo
Tel. 986 453 040

MADRID

Esteban Terradas, 8
28914 Leganés (Madrid)
Tel. 914 811 053

MURCIA

Avda. Las Américas, parcela17,
nave 5. Pol. Ind. Oeste
30169 Alcantarilla (Murcia)
Tel. 968 894 161

PAÍS VASCO

Pol. Ugaldeguren, 1, pabellón n.º 4
48170 Zamudio (Bilbao)
Tel. 944 474 080



DELEGACIONES DE VENDING

ANDALUCÍA

Avda. Averroes, 8
Edificio Acrópolis, planta 4
Módulos-oficinas 405-406
41020 Sevilla
Tel. 954 475 950

CATALUÑA

Ctra. de l'Hospitalet, 13
08940 Cornellá de Llobregat
(Barcelona)
Tel. 934.800.620

MADRID

Esteban Terradas, 8
28914 Leganés (Madrid)
Tel. 916 883 636

PAÍS VASCO

Pol. Ugaldeguren 1, pabellón n.º 4
48170 Zamudio (Bilbao)
Tel. 944 474 080

COCINAS CENTRALES

ANDALUCÍA

Camino Huerta de Santa Cruz, 30
Pol. Ind. Santa Cruz
29196 Málaga
Tel. 952 172 753

Borcha, 24
Pol. Ind. Nuevo Calonge
41007 Sevilla
Tel. 954 355 450

Benitagla, 2
Pol. Ind. La Celulosa
04007 Almería
Tel. 950 270 580

ARAGÓN

Avda. Academia General Militar, 80
50015 Zaragoza
Tel. 976 788 608

CANARIAS

Av. América, 107
35250 Ingenio
Tel. 928 460 894

María Auxiliadora, 14
28320 Tenerife
Tel. 661 205 522

CASTILLA Y LEÓN

Calle Nitrógeno
Pol. Ind. San Cristóbal
47012 Valladolid

CATALUÑA

Comerç, 2, nave 10-11
Pol. Ind. El Pla
08980 Sant Feliu de Llobregat
(Barcelona)
Tel. 936 856 080

Camí de les Comes, 42
5123 Torrefarrera (Lleida)
Tel. 973 750 780

COMUNIDAD VALENCIANA

Ciudad de Onda, 5, nave D
Pol. Ind. Fuente del Jarro
46988 Paterna (Valencia)
Tel. 961 320 906

EXTREMADURA

Travesía Manuel Saavedra
Martínez, 2
06004 Badajoz
Tel. 924 259 812

GALICIA

Rua As Teixugreiras, 11, bajo n.º 13
36212 Vigo
Tel. 986 453 040

Parroquia Cortiñán, parcela H19
Pol. Ind. Bergondo
15165 Bergondo (A Coruña)
Tel. 981 795 934

LA RIOJA

Seminario diocesano de Logroño
Avda. de la Paz, 114
26006 Logroño

MADRID

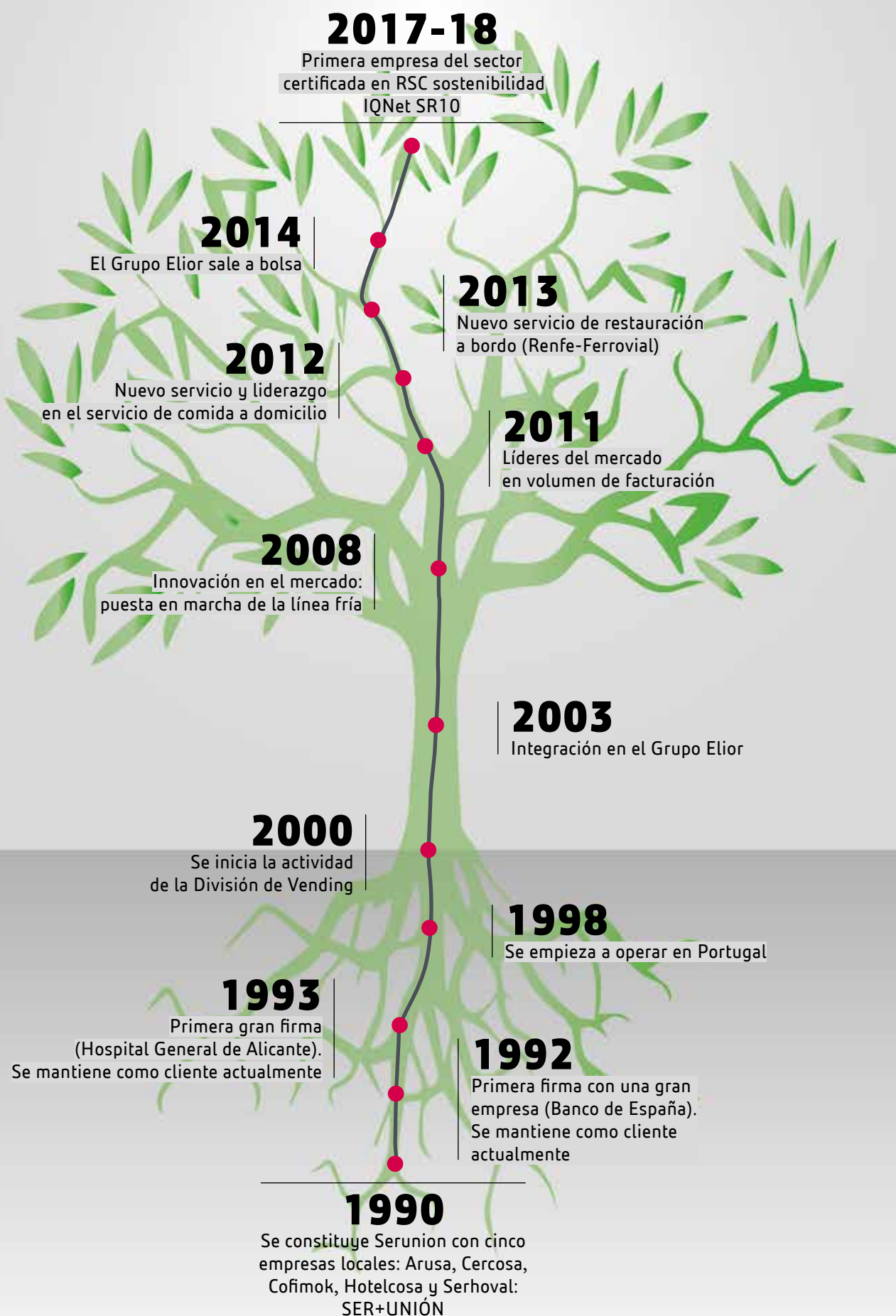
Avda. del Sistema Solar, 9
28830 San Fernando de Henares
(Madrid)
Tel. 916 756 462

MURCIA

Avda. Las Américas, parcela, 17,
nave 5. Pol. Ind. Oeste
30169 Alcantarilla (Murcia)
Tel. 968 895 639



1.6. Nuestra historia



1.7. Misión y valores

NUESTRA MISIÓN

Ser el restaurador escogido,
a partir de la calidad y la experiencia
innovadora de cliente.



Reconocimiento al trabajador.
Fidelidad.
Innovación.
Excelencia operacional.
Responsabilidad.

NUESTROS VALORES

Reconocimiento al trabajador

Buscamos el crecimiento rentable de la compañía para poder premiar a nuestros trabajadores y desarrollar oportunidades de carrera profesional.

Fidelidad

Forma parte de nuestro ADN y de nuestra preocupación constante. La fidelidad del cliente depende de la satisfacción del consumidor, por eso viramos nuestro enfoque de B2B (*Business to Business*) a B2C (*Business to Consumer*).

Innovación

Crucial para la obtención de los más altos niveles de prestación y resultados. La innovación digital es el eje central del nuevo enfoque de compañía.

Excelencia operacional

Obtenemos el rendimiento y los resultados a partir de la cooperación.

Enfocamos y capitalizamos nuestras fuerzas para acelerar y obtener un crecimiento rentable.

Responsabilidad

Tanto individual como colectiva, compartida con todos los grupos de interés. Asumimos nuestra responsabilidad ante clientes, consumidores, proveedores, colaboradores, trabajadores y accionistas.

1.8. Positive Foodprint Plan

Una sola estrategia de RSC para todo el Grupo Elior.

Nuestra vinculación con cuatro ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de las Naciones Unidas traducida en cuatro compromisos reales.



Retos globales	Influencia de la alimentación sobre la salud.	Impacto ambiental de la agricultura.	Lucha contra el desperdicio alimentario.	Necesidad de empleo estable y de igualdad.
Nuestra respuesta a los retos	Opciones saludables.	Ingredientes sostenibles.	Modelo circular.	Prosperidad de las personas y de las comunidades.
	Además de ofrecer opciones saludables a nuestros consumidores, aportarles la formación e información para elegir con conocimiento.	Incrementar la sostenibilidad de nuestra materia prima. Desarrollar acuerdos locales.	Minimizar los desperdicios alimentarios y reducir nuestra huella ambiental dentro de un modelo circular.	Generar empleo local, inclusivo y contribuir a las comunidades en las que operamos.



1.9. Notas de prensa publicadas durante el ejercicio

Serunion apuesta por la Energía Verde.

bit.ly/Serunion-apuesta-energia-verde

- Serunion unifica la contratación de su suministro eléctrico para trabajar bajo la denominada «Energía Verde».
- La nueva contratación responde a la política de RSC y sostenibilidad de la compañía, que pasa por reducir el impacto medioambiental tanto a nivel de residuo como de huella de carbono.

Serunion apuesta por el Comedor Sostenible, un nuevo concepto de restauración para escuelas.

bit.ly/Serunion-comedor-sostenible

- Este nuevo modelo de comedor escolar promueve una alimentación saludable, respetuosa con el medioambiente y solidaria con el entorno.
- Uno de sus principales objetivos es garantizar un comedor más interactivo, diseñado para potenciar la participación de niños y niñas en un entorno de respeto y convivencia.

Serunion firma un acuerdo de colaboración con Cáritas para la donación diaria de excedentes de comida.

bit.ly/Serunion-Caritas

- La compañía donará los excedentes diarios de comida de diversas escuelas gestionadas por el Consell Comarcal del Garraf a Cáritas Diocesana de Sant Feliu de Llobregat.



Serunion colabora con el Gobierno de La Rioja para la inserción laboral de víctimas de violencia machista.

bit.ly/Serunion-Gobierno-LaRioja

- El acuerdo se enmarca en el compromiso de Serunion para sensibilizar a la sociedad y promover la inserción laboral de víctimas de violencia machista.

Serunion recibe por segundo año consecutivo el distintivo de Empresa Responsable.

bit.ly/segundo-distintivo-empresa-responsable

- El distintivo reconoce la buena actuación de la compañía en materia de RSC a través de su programa «Positive Foodprint Plan», impulsado por Elixir, grupo al que pertenece Serunion.

Serunion apoya las Becas Prevent para los jóvenes empresarios con discapacidad.

bit.ly/becas-Prevent

- Serunion ha participado, por cuarto año consecutivo, en el programa «Aula Emprendedores» de Fundación Prevent y ESADE que, hasta la fecha, ha formado a 120 emprendedores con una tasa de supervivencia de los negocios del 52 %.

Serunion colabora en 2018 con la Fundación Ayuda en Acción.

bit.ly/Serunion-Ayuda-en-accion

- Serunion colaborará con la Fundación Ayuda en Acción a lo largo de 2018 contribuyendo a la financiación de su programa «Aquí también».

Serunion se incorpora al Patronato de la Fundación Española de la Nutrición.

bit.ly/Serunion-patronato-FEN

- Serunion se ha adherido a la Fundación Española de la Nutrición (FEN), máxima autoridad en España en el campo de la nutrición. Con esta colaboración, Serunion se convierte en el patrono del organismo especializado en restauración colectiva.

Serunion y el Hospital Universitario Central de Asturias organizan unas jornadas gastronómicas con el chef Nacho Manzano.

bit.ly/Hospital-Asturias-Nacho-Manzano

- El equipo de cocina del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) servirá el día 30 menús saludables y creativos para los pacientes hospitalizados en el HUCA elaborados con la dirección de Nacho Manzano, chef con dos estrellas Michelin.

Serunion factura 469 millones de euros en 2017.

bit.ly/Facturacion-2017

- La división de catering de autor Singularis y la de restauración para empresas Serunion Business&Industry son las que han registrado un mayor incremento de ventas en 2017.

Serunion abre la sexta cafetería Daily Break.

bit.ly/sexta-cafeteria-daily-break

- La directora gerente del Hospital Universitario Virgen del Rocío, Nieves Romero, ha inaugurado hoy las instalaciones acompañada del director de Serunion Salud, Javier Mañas.
- Las cafeterías Daily Break de Serunion tienen como objetivo el confort de las personas, para que puedan «desconectar» del entorno hospitalario gracias a una imagen relajada, un espacio cuidado al detalle y una oferta gastronómica saludable.

Serunion contra el despilfarro alimentario.

bit.ly/contra-despilfarro-alimentario

- La compañía genera un nuevo espacio en las cafeterías denominado «El Rincón Solidario».
- Se trata de un espacio solidario que da cabida a la comercialización de productos de entidades de ámbito social.



Serunion Educa lanza el «Club Nutrifriends», un proyecto para enseñar a los niños a comer de forma saludable para su futuro.

bit.ly/Serunion-club-nutrifriends

- De la mano del chef Sergio Fernández, Serunion presenta un proyecto innovador cuyo objetivo es favorecer la adopción de hábitos alimentarios saludables entre los niños, más allá del comedor escolar y de forma sostenida.

«Noa & Max y la dieta ganadora», el cuento de Serunion para promover los hábitos saludables entre los escolares de sus comedores.

bit.ly/NoayMax-dieta-ganadora

- A través de los hermanos Noa y Max, los más pequeños de la casa descubrirán la importancia de comer más pescado y legumbres, hidratarse adecuadamente o hacer ejercicio físico.
- Serunion distribuirá más de 60.000 ejemplares del nuevo cuento entre los escolares de sus comedores

Serunion, reconocida con la certificación IQNet SR10 de AENOR por su buen gobierno, gestión responsable y sostenible.

bit.ly/certificacion-IQNet-SR10

- Es la primera compañía del sector que recibe esta certificación internacional, que reconoce la gestión responsable, el compromiso social y la sostenibilidad de las empresas.

Serunion conciencia a los españoles sobre la celiaquía repartiendo cerca de 150.000 menús sin gluten.

bit.ly/concienciacion-celiaquia

- Mediante esta iniciativa, que se celebra por octavo año consecutivo, la compañía quiere informar y sensibilizar a la población acerca de la celiaquía.
- Esta enfermedad autoinmune afecta a más 400.000 personas en España.

Serunion dona 540 kg de felicidad.

bit.ly/Serunion-dona-felicidad

- Serunion, junto a Óleos Salgado y Campofrío, recogió 287 kg de alimentos en la delegación de Madrid, y más de 250 kg de productos a través del portal habilitado especialmente para esta acción.



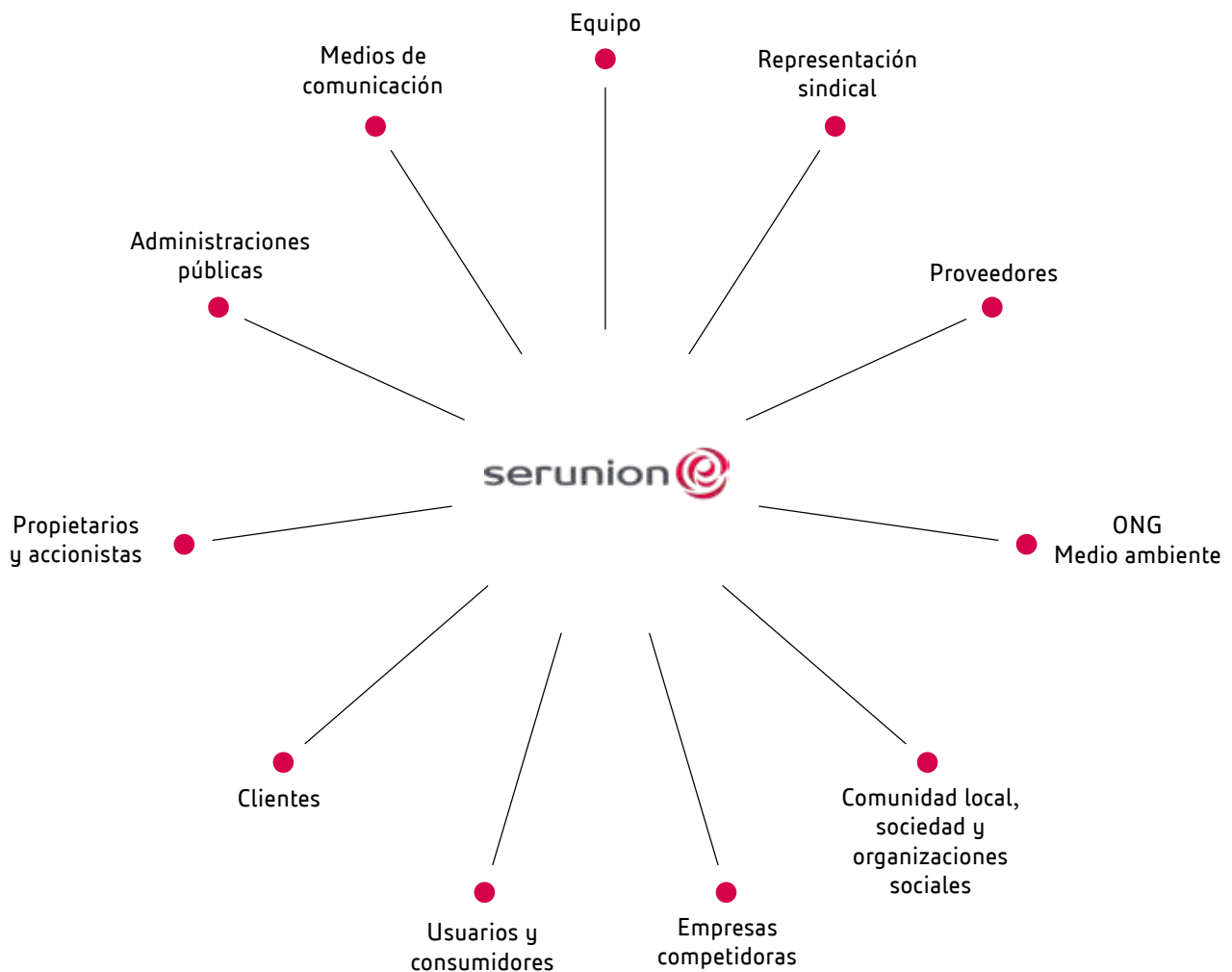
1.10. Grupos de interés

Identificación de nuestros grupos de interés

A fin de conocer qué grupos de personas pueden verse afectados por nuestra actividad o pueden influir en nuestro negocio, identificamos a nuestros Grupos de Interés, y los priorizamos, en base a los criterios de:

Responsabilidad: Grupos con los que la empresa tiene o puede tener responsabilidades legales, financieras y operativas según reglamentaciones, contratos, políticas o prácticas vigentes.

Influencia: Grupos que tienen la posibilidad de influir en la capacidad de la empresa para alcanzar sus objetivos, dado que sus acciones pueden impulsar o impedir su desempeño. Se trata tanto de grupos con influencia informal como con poder de decisión formal.



Canales de comunicación con los grupos de interés

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Call center (teléfonos por delegaciones) • Página web • RRSS: <ul style="list-style-type: none"> LinkedIn (12.637 seguidores) Facebook (10.437 seguidores) Twitter (3.755 seguidores) | <ul style="list-style-type: none"> • Blog: #Comunidad por el clima • Blog: «Cómo llevar una vida saludable» • Newsletter Serunion (6.998 receptores) • App Timechef • App Educa | <ul style="list-style-type: none"> • Encuestas B2B • Encuestas B2C • Email corporativo: serunion@serunion.elior.com • Mystery shopper • Intranet • Portal del Empleado • Revista interna Somos |
|---|--|---|

1.11. Materialidad

Matrices de materialidad

Una vez identificados nuestros Grupos de Interés realizamos un *focus group* con nuestro comité de RSC para elaborar un análisis de materialidad en las Dimensiones de Buen Gobierno, Económica, Ambiental y Social, que consideramos relevantes.

Seleccionamos una muestra de nuestros Grupos de Interés, empresa madre Elior, plantilla de centros propios y centros clientes, entidades sociales, usuarios y consumidores, empresas proveedoras y clientes, y les solicitamos que valoren los aspectos materiales.

Dando respuesta a los asuntos materiales, identificados en esta memoria, informamos sobre nuestra gestión.

Puntos relevantes en el ámbito de Buen Gobierno:

- Cumplimiento regulatorio.
- Cumplimiento de acuerdos.
- Gestión de riesgos.
- Lucha contra la corrupción.

Asuntos relevantes en el ámbito Económico:

- Salud y seguridad de los usuarios y consumidores
- Privacidad de los clientes.
- Solvencia.

- Calidad de los productos.

Aspectos relevantes en el ámbito Ambiental:

- Contaminación y cambio climático.
- Uso eficiente de los recursos.
- Protección de la biodiversidad.

Temas relevantes en el ámbito Social:

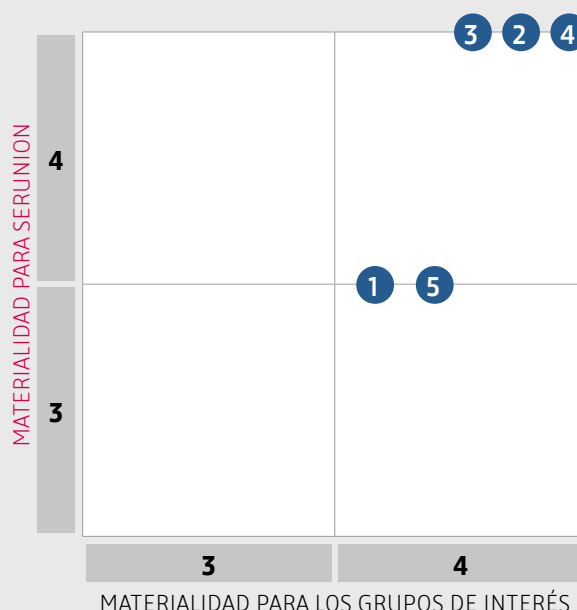
- Creación y estabilidad de empleo.
- Derecho a la intimidad.
- Salud y seguridad en el trabajo.

MATRICES DE MATERIALIDAD

DIMENSIÓN DE BUEN GOBIERNO

- LIDERAZGO.** Políticas y prácticas ejemplarizantes en materia de responsabilidad social y sostenibilidad.
- CUMPLIMIENTO REGULATORIO Y TRANSPARENCIA** con las administraciones públicas. Cumplimiento por parte de SERUNION de la legislación y normativa aplicable, y relación de transparencia y colaboración con las Administraciones Públicas.
- CONDUCTA ÉTICA.** Cultura de conducta basada en los valores de honestidad, rigor y lealtad hacia los intereses de los distintos grupos de interés.
- GESTIÓN DE RIESGOS.** Política, procesos y sistemas internos o externos para identificar y evitar riesgos.
- LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN.** Gestión de los riesgos relacionados con la corrupción, existencia de políticas y procedimientos de conminación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción.
- CUMPLIMIENTO DE ACUERDOS.** Cumplimiento por parte de SERUNION de los acuerdos contraídos con los distintos grupos de interés (plantilla, proveedores, clientes...).

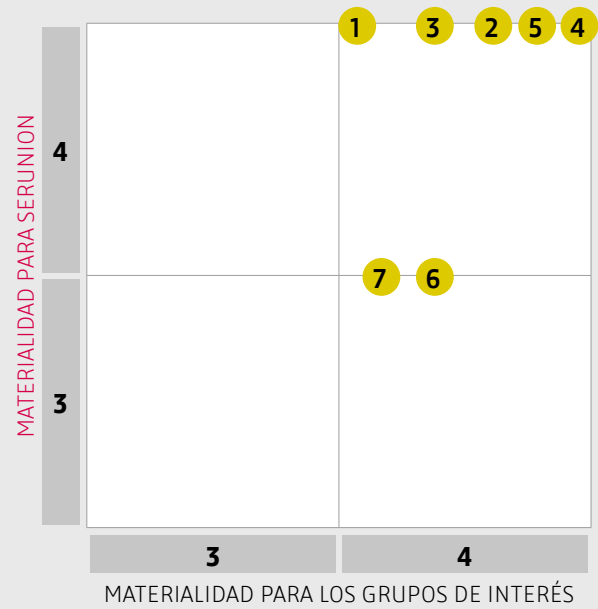
- TRANSPARENCIA INFORMATIVA.** Información fiable, rigurosa, a tiempo y relevante, en el desempeño económico, social y medioambiental.



DIMENSIÓN ECONÓMICA

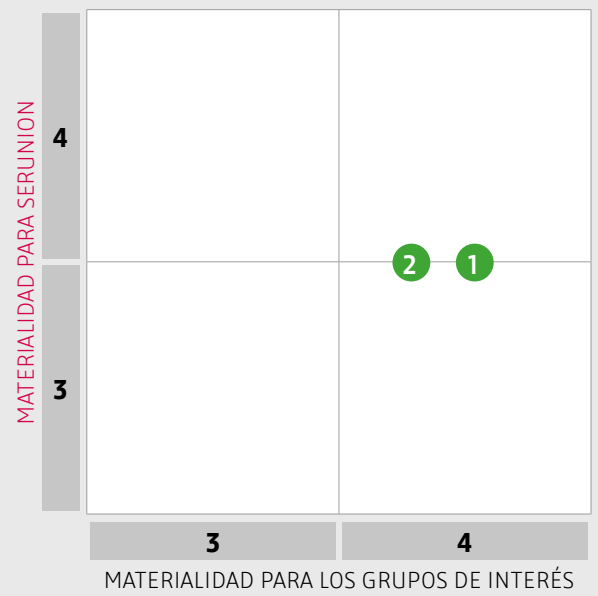
- 1 DESEMPEÑO ECONÓMICO. Valor económico directo regenerado.
- 2 SOLVENCIA. Garantías de solvencia y plazos de pago.
- 2 GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA CONTINUIDAD DEL SERVICIO. Inversiones y actuaciones llevadas a cabo para garantizar la fiabilidad del servicio.
- 3 COMERCIALIZACIÓN RESPONSABLE. Comercialización de productos y servicios con transparencia, veracidad y buena fe.
- 3 CALIDAD DEL SERVICIO Y SATISFACCIÓN DEL CLIENTE. Calidad y evaluación del grado de satisfacción de los clientes.
- 4 SALUD Y SEGURIDAD DE LOS USUARIOS Y CONSUMIDORES. Seguridad y salud de productos y servicios, cumplimiento de la normativa o códigos voluntarios relativos a la salud de productos y servicios
- 5 PRIVACIDAD DE LOS CLIENTES. Privacidad y protección de datos de los clientes.
- 6 I+D+I INNOVACIÓN SOSTENIBLE. Proyectos e inversión en I+D y en innovación sostenible, etc.
- 6 RESPUESTAS A LAS RECLAMACIONES. Plazo y contenido de respuesta a las reclamaciones o quejas recibidas.

- 7 CADENA DE VALOR RESPONSABLE. Políticas para fomentar buenas prácticas sociales y medioambientales entre los proveedores.
- 7 COMPRA LOCAL. Políticas para fomentar la contratación de proveedores locales.



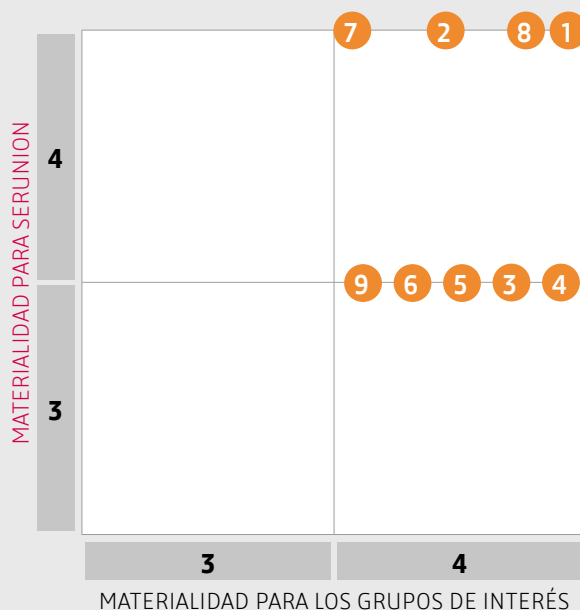
DIMENSIÓN AMBIENTAL

- 1 REVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y CAMBIO CLIMÁTICO. Medidas para evitar o minimizar impactos negativos en el medio ambiente.
- 1 USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS. Optimización de la utilización de materiales, combustibles, energía, agua y otros recursos.
- 1 BIODIVERSIDAD. Prevención de impactos negativos sobre ecosistemas y biodiversidad, e iniciativas que contribuyan a su mejora.
- 2 RESPETO A LOS ALIMENTOS. Cumplimiento de la normativa respecto al bienestar, manejo y cuidado de los animales, en su actividad y en su cadena de valor.



DIMENSIÓN SOCIAL

- 1 CREACIÓN Y ESTABILIDAD DE EMPLEO.** Contratación estable y de calidad, seguro de enfermedad y accidentes, jubilación, desempleo, salarios dignos, condiciones de horarios, descanso semanal y vacaciones.
- 1 DIGNIDAD DE LAS PERSONAS.** Políticas y protocolos contra el acoso sexual, moral o violencia en el lugar de trabajo.
- 2 SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.** Existencia de comités de seguridad y salud laboral, formación en seguridad y salud laboral, tasa de lesiones, enfermedades profesionales, etc.
- 3 FOMENTO DEL CONSUMO RESPONSABLE Y HÁBITOS SALUDABLES.** Acciones de capacitación y formación a los trabajadores/as, realización de evaluaciones de rendimiento y desarrollo profesional.
- 3 CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN.** Acciones de capacitación y formación a los trabajadores/as, realización de evaluaciones de rendimiento y desarrollo profesional.
- 4 IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.** Igualdad afectiva de oportunidades y de trato, independientemente de raza, sexo, maternidad/paternidad, creencias, ideología, orientación sexual, nacionalidad, origen social, salud, edad, discapacidad u otras características personales.
- 5 CONCILIACIÓN.** Políticas de conciliación entre la vida laboral y la personal.
- 6 COMUNICACIÓN CON TRABAJADORES/AS Y MEDIDAS PARA EL FOMENTO DE PARTICIPACIÓN.** Canales de comunicación activos con los trabajadores/as, direccionalidad y fomento de medidas para la participación.
- 7 LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y NEGOCIACIÓN COLECTIVA.** Respeto y mecanismos establecidos para garantizar la libertad de asociación y negociación colectiva en los centros de trabajo de la organización y en los de sus proveedores.
- 8 DERECHO A LA INTIMIDAD.** Medidas de protección del derecho a la intimidad de los empleados y sus familias (Ley Orgánica de Protección de Datos).
- 9 ACCIÓN SOCIAL.** Donaciones, voluntariado corporativo, colaboradores con entidades sociales y/o ambientales del territorio.
- 9 ADHESIÓN A INICIATIVAS EXTERNAS.** De promoción de la responsabilidad Social Empresarial y el Desarrollo sostenible. Adhesión de SERUNION a iniciativas que promueven la Responsabilidad Social Empresarial y el Desarrollo sostenible.



1.12. Modelo de gestión responsable

Nuestro modelo de gestión responsable

Teniendo en cuenta a nuestros principales Grupos de Interés (clientes, colaboradores, proveedores y comunidad), gestionamos los distintos aspectos de

gobernanza, sociales y medioambientales en un modelo de gestión responsable y cohesionado, bajo los principios de mejora continua.

	ELEMENTOS DE GOBERNANZA	ASPECTOS SOCIALES	TEMAS AMBIENTALES
SERVIMOS A NUESTROS CLIENTES	• Servicio AD-HOC • Higiene y seguridad • Comprometidos con el servicio • Marketing responsable • Información y sensibilización • Alimentación saludable	• Reducción de desechos y desperdicios • Desarrollo de hábitos saludables en consumidores • Productos adaptados al consumidor (salud y cultura)	• Gestión responsable de recursos naturales • Minimización del impacto medioambiental
IMPULSAMOS EL DESARROLLO DE NUESTROS COLABORADORES	• Medición y seguimiento del clima laboral • Sensibilización en la responsabilidad de la sostenibilidad. • Código de conducta	• Seguridad y salud • Formación y desarrollo • Gestión del talento • Gestión de la diversidad	• Consumo responsable de recursos energéticos • Voluntariado corporativo
CRECEMOS CON NUESTROS PROVEEDORES	• Colaboración con proveedores en RSC • Compra responsable • Trazabilidad	• Productos kilómetro 0 • Productos saludables • Productos de temporada • Productos ecológicos de proximidad	• Gestión del agua • Gestión de residuos • Gestión del packaging • Logística sostenible
PARTICIPAMOS EN NUESTRA COMUNIDAD	• Cooperación con comunidades locales • Diálogo con grupos de interés	• Inserción laboral local • Apoyo a grupos de exclusión • Reparto de la riqueza • Resolución de retos locales	• Hábitos saludables • Sostenibilidad del servicio • Compromiso frente al cambio climático



1.13. Certificaciones y reconocimientos

Sistema Integrado de Gestión (SIG)

Hemos adaptado las nuevas versiones de 2015 de las normas ISO 9001 e ISO 14001 y hemos añadido a nuestro Sistema Integrado de Gestión (SIG), compuesto por las anteriores normas, la certificación en responsabilidad social IQNet SR10.

Nuestro compromiso con el trabajo bien hecho:

ISO 9001 Calidad.

ISO 14001 Ambiental.

ISO 22000 Seguridad alimentaria.

ISO 45001 Seguridad y salud en el trabajo.

IQNetSR 10 bajo principios ISO 26000.

Soporte de Gestión Documental

Utilizamos un Gestor Documental como soporte de la documentación del SIG que centraliza la documentación de objetivos, indicadores y áreas de mejora, con retroalimentación de la información.

RECONOCIMIENTO PÚBLICO DE EMPRESA RESPONSABLE

La certificación IQNet se complementa con el sello de Empresa Responsable de la Asociación + Responsables, por la gestión con valores en los ámbitos medioambiental, social y económico.



Certificación de Aenor IQNet SR10 en responsabilidad social

IQNet SR10 es un estándar internacional de gestión y mejora, desarrollado por la red internacional de certificadores IQNet, que recoge las mejores prácticas y recomendaciones a nivel internacional en materia de responsabilidad social, como las establecidas en la ISO 26000:2010 Guía sobre Responsabilidad Social.

El proceso de certificación requiere en primer lugar de una auditoría interna y, posteriormente, de una auditoría externa de la certificadora Aenor, en la que se revisa la documentación y se entrevista a representantes de nuestros grupos de interés.

Este estándar establece un sistema de gestión de la Responsabilidad Social basado en la metodología de mejora continua conocida como Planificar/Hacer/Verificar/Actuar (PDCA, en sus siglas en inglés) y que contiene requisitos auditable.



En el 2017 fuimos la primera empresa del sector en obtener esta certificación. Desde entonces, y hasta la fecha, hemos superado las auditorías de verificación para su renovación anual

1.14. Gobernanza de la RSC

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE SERUNION

Está formado por el Presidente de la empresa y los directores de cada área de la empresa.



Sistema de gobierno interno

Serunion se integra dentro del sistema de gobernanza de Grupo Elixor, su empresa madre, con un sistema propio de gobierno interno que define y formula sus compromisos de RSC, en línea con la estrategia corporativa global y con las expectativas, tanto del Grupo como de sus grupos de interés.

Comité de estrategia, inversiones y RSC

Este Comité asesora al Consejo de Administración sobre las decisiones estratégicas y de inversión. Evalúa los valores y compromisos del Grupo en el campo de la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa y garantiza que se reflejen en las decisiones del Consejo.

Supervisión de la RSC al más alto nivel

La estrategia de RSC se sitúa bajo el control directo y responsabilidad del Consejero Delegado del Grupo, Philippe Guillemot, y su aplicación práctica es supervisada por la dirección de RSC.

La dirección se realiza a través de la coordinación de 15 responsables de RSC que cubren todas las entidades, y que trabajan en el seguimiento e implementación de la política en todos los ámbitos.

Los compromisos estratégicos de RSC se traducen en procedimientos operacionales desarrollados para cada actividad.

La alta dirección es la encargada de liderar la Responsabilidad Social y comprometer a toda la organización:

- Desarrollando una política, código de conducta y objetivos compatibles con la dirección estratégica del grupo.
- Asegurando que los requisitos del sistema de gestión se integran en los procesos de la organización.
- Dotando de los recursos necesarios.
- Comunicando la importancia de una gestión eficaz y responsable.
- Verificando que el sistema de gestión logre los resultados previstos.
- Dirigiendo y apoyando a las personas, para contribuir a la eficacia del sistema de gestión.
- Promoviendo la mejora continua.

Revisión del sistema de gestión en Responsabilidad Social por la dirección

La alta dirección revisa regularmente el sistema de gestión para verificar su conveniencia, adecuación y eficacia.

La revisión pone de manifiesto, entre otras acciones, el grado de cumplimiento de los objetivos, metas y programas, las comunicaciones con los grupos de interés y su retroalimentación y las oportunidades de mejora continua.

Comité de RSC y Departamento de *Compliance*, para monitorizar y asegurar una gestión responsable en nuestras operaciones.

Departamento de Compliance

El Departamento de *Compliance* vela por el cumplimiento legal y es liderado por el *Compliance Officer*.

Durante este ejercicio, gracias a la puesta en marcha de la ley francesa Loi Sapin II, se ha trabajado en el desarrollo de las políticas anticorrupción al impulsar la implantación del código ético, el código de conducta, el canal de denuncias, la política de regalos e invitaciones, la política de intermediarios, la política de patrocinios y donaciones y el protocolo contra el conflicto de intereses.

Evaluación de riesgos

Serunion lleva a cabo una evaluación de riesgos, reportada anualmente, en sus ámbitos operacionales, de estrategia, de cumplimiento legal y de finanzas. Anualmente trabajamos sobre dos mapas de riesgos: mapa de riesgos general y mapa de riesgos de fraude y corrupción, en base a los parámetros establecidos desde el Departamento de control interno del Grupo Elixor.

Comité de RSC

Tiene como principal misión el seguimiento de los *Principios de la ISO 26000:2010 Guía sobre Responsabilidad Social*, para garantizar su cumplimiento en cada una de las áreas, así como transmitir a la organización la filosofía de trabajo comprometida con los valores del grupo.

Está compuesto por el responsable de cada uno de los siguientes ámbitos:

- Calidad.
- Compras.
- Recursos humanos.
- Prevención de riesgos laborales.
- Legal.
- Fidelización y responsabilidad social corporativa.

Nuestros objetivos y programas demuestran el compromiso con la Responsabilidad Social.



1.15. Ética

Comité Ético

El Comité Ético tiene como función el vigilar el funcionamiento, la eficacia y el cumplimiento de la estrategia para promover una cultura preventiva basada en el principio de «rechazo absoluto» hacia la comisión de actos ilícitos y situaciones de fraude, asesorar en la resolución de dudas y recibir, analizar e intervenir en el caso de denuncias de los empleados y demás grupos de interés.

Este Comité, lo componen:

1. Director de Recursos Humanos.
2. Jefe del Departamento Legal.
3. Director Financiero.
4. *Chief Compliance Officer* Grupo Elior.
5. *Compliance Officer* Serunion.

El Comité Ético se reúne al menos cuatro veces al año, y de manera extraordinaria siempre que lo considere el propio Comité.

Principios éticos

En Serunion tenemos unos principios éticos que regulan distintos aspectos y que son la base de nuestra actuación:

- Posibles conflictos de interés.
- Integridad del patrimonio.
- Confidencialidad.
- Utilización de bienes de la empresa.
- Acoso moral o sexual.
- Igualdad de oportunidades.
- Convicciones políticas y religiosas.
- Normas de actuación para el personal de dirección en cuanto a la formación, salud, higiene y seguridad del personal.
- Relaciones con accionistas, poderes públicos, clientes, proveedores y actores de la sociedad civil.



1.16. Principios contra el fraude y la corrupción

Política de Prevención del Fraude

Con el objetivo de impulsar, establecer, desarrollar y mantener una adecuada cultura ética y de cumplimiento, con expresa sujeción a la legislación y regulación vigentes, hemos establecido un sistema de normas, órganos y procedimientos encargados de reforzar la cultura global de cumplimiento ético.

Política de patrocinios y donaciones

Nuestra política de patrocinios y donaciones define las normas de actuación y los pasos a seguir en cuanto a patrocinios y donaciones. Para ello funcionamos a partir de la evaluación de las solicitudes y el desarrollo de convenios, con lo que se evita la participación directa o indirecta de personas que pueda llevar a una situación de conflicto de intereses, y se prohíbe cualquier tipo de actividad que pueda ser constitutiva de tráfico de influencias.

Guía de Integridad relativa a la corrupción

La guía de integridad o código de conducta engloba reglas de organización y de responsabilidad, en materia de prevención de la corrupción, con normas aplicables sobre la prevención de la corrupción en relación a regalos, invitaciones y mecenazgo, así como recomendaciones e informaciones prácticas para el conocimiento de toda la organización.

Departamento de control interno

Desde el Departamento de control interno del grupo se llevan a cabo las siguientes revisiones:

- Desarrollo de un sistema de control y autoevaluación en el que, partiendo de unos estándares procedimentales, se examina el cumplimiento de los mismos a partir de evidencias documentales.
- Reporte mensual sobre distintas cuestiones por temática o por departamentos.

- Desarrollo de planes de acción para cumplir con los estándares del grupo.
- Autoevaluaciones validadas por los directores de cada área y, en última instancia, por la Dirección General.
- Departamento de control interno de gestión de la información y departamento de auditoría interna para contrastar conclusiones.

Web sobre integridad

Ponemos a disposición de nuestros grupos de interés la página web específica sobre integridad (integrity.eliorgroup.net), con el fin de ofrecer información sobre el canal de denuncias, su ámbito de aplicación y garantizar, además, la confidencialidad y asegurar que no puedan tomarse represalias para con las personas denunciantes.



Buzón de denuncias:

alert.eliorgroup@isope.solutions

Teléfono: 900 993 375

1.17. Casos de éxito

COCINA CENTRAL DE SERUNION EN SAN FERNANDO DE HENARES

Reconocimiento público a su sostenibilidad y eficiencia medioambiental

Su tecnología de inducción de última generación permite una reducción del gasto energético y una utilización multifunción que posibilita la máxima eficiencia productiva.

Está diseñada partiendo de la optimización y ergonomía de los espacios y dispone de una estación propia de tratamiento de residuos.

Sus instalaciones están diseñadas para recuperar el calor generado con el fin de transformarlo en refrigeración del local.

COCINA CENTRAL DE VALLADOLID

Proyecto de inserción social

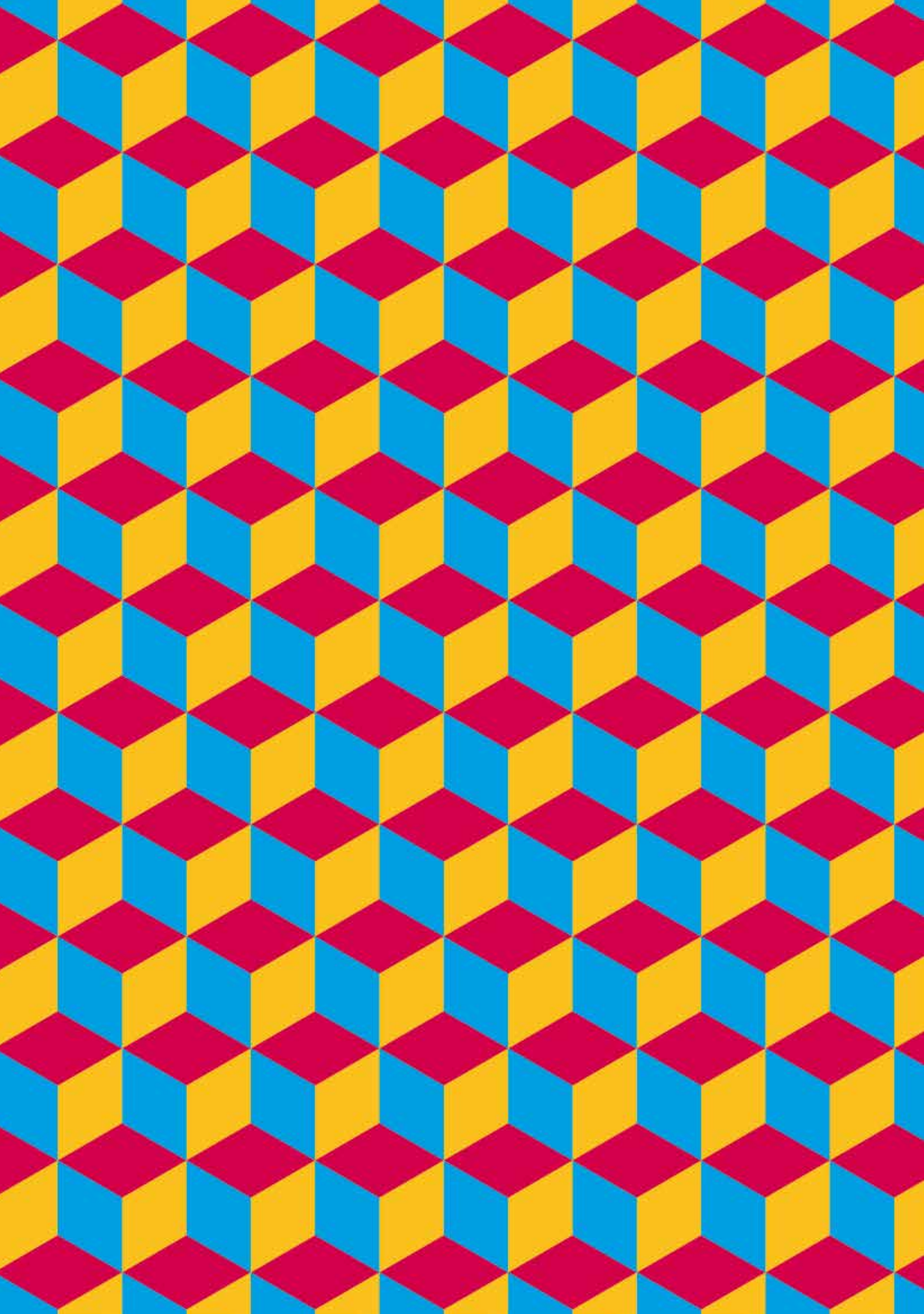
De la mano de la Fundación Lince Asprona desarrollamos un modelo de cocina sostenible a partir de la integración de personas con discapacidades físicas y psíquicas que desarrollan su carrera profesional como personal auxiliar de las dependencias, con lo que obtienen la estabilidad laboral y económica que necesitan para garantizar su futuro.

COCINAS CENTRALES DE MÁLAGA, ALMERÍA Y SEVILLA

Certificación ecológica

Producción de platos con certificación 100 % ecológica, es decir, con un método de elaboración basado en sistemas y ciclos naturales, que mantienen la biodiversidad y obtiene resultados de alta calidad sin el empleo de productos químicos de síntesis ni OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

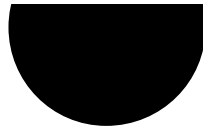






SERUNION

OPCIONES SALUDABLES



2.1. Principales indicadores **30** # 2.2. Salud y seguridad alimentaria **30** # 2.3. Innovación para una comida sana y equilibrada **31** # 2.4. Sensibilización para una vida saludable **31** # 2.5. Colaboración con organizaciones **32**

2.1. Principales indicadores

Una de las mayores aportaciones como compañía es la de ayudar a nuestros comensales a disfrutar de una comida que no solo sea sabrosa, sino que además sea buena para ellos.

Toda nuestra organización está enfocada a dar cumplimiento a ambos objetivos, con un gran equipo de profesionales que desarrolla y supervisa los menús de cada centro, que los adapta a las diferentes

derivaciones nutricionales necesarias, que lleva a cabo los controles de sanidad que garantizan la salubridad de los alimentos y que elaboran contenidos informativos para proveer a todos nuestros grupos de interés de la documentación necesaria para llevar a cabo elecciones saludables.

Los principales indicadores que evidencian cada año nuestro enfoque hacia la excelencia son los siguientes:



4.328

auditorías de higiene



24.705

análisis de producto



145

nutricionistas



70

perfiles nutricionales



5

iniciativas de sensibilización en vida sana



4

libros editados sobre vida sana



2.2. Salud y seguridad alimentaria

Para garantizar la salud y la seguridad alimentaria nos aseguramos de trabajar siempre con marcas líderes e ingredientes de primera calidad que reúnan todas las garantías de capacitación técnica necesarias:

- Control de calidad de las materias primas mediante auditorías en las instalaciones de los proveedores homologados.
- Comprobación de las fichas técnicas del proveedor para garantizar la especificación de compra de toda la información (etiquetado, alérgenos, temperaturas, etc.).

- Realización de analíticas de los alimentos, verificación de posibles no conformidades y controles de seguimiento

Garantizamos la salud y la seguridad de nuestros consumidores en cada una de las fases de nuestra producción mediante las auditorías de higiene y los análisis de producto.

2.3. Innovación para una comida sana y equilibrada

Son 145 los especialistas en nutrición, con hasta 70 perfiles nutricionales, que se dedican cada día a innovar y mejorar para satisfacer las necesidades alimenticias de nuestros comensales y controlar las alergias alimentarias.

Desarrollamos para cada uno de nuestros clientes una propuesta gastronómica nutritiva.

En las fichas técnicas de cada plato se identifican los nutrientes que lo componen para garantizar la alimentación de las personas, adecuando las proporciones en función de su edad y de sus necesidades nutricionales.

En Serunion adecuamos nuestra oferta para los comensales con necesidades específicas de dietas terapéuticas, alergias o intolerancias alimentarias.

También desarrollamos nuestros menús con una perspectiva multicultural que respeta las creencias religiosas y culturales relacionadas con la alimentación.

Gestión Evan

Contamos con un programa propio, gestionado por profesionales especialistas en Nutrición, que nos permite conocer las valoraciones nutricionales propias de cada ingrediente y los alérgenos de obligado cumplimiento, así como, adicionalmente, otros alérgenos e incompatibilidades de declaración no obligatoria.

Gracias a este programa se elabora una base de datos que nos permite construir fichas técnicas adaptadas a las diferentes edades de nuestros comensales (niños, mayores y adultos) con metodología de elaboración, valoración nutricional de macro y micronutrientes, comparativas con IDR, semáforo nutricional y aptitud para cada tipo de dieta terapéutica.

Además, el programa permite diseñar menús adaptados a cada tipo de dieta y muestra alertas de incompatibilidad de platos.

2.4. Sensibilización para una vida saludable

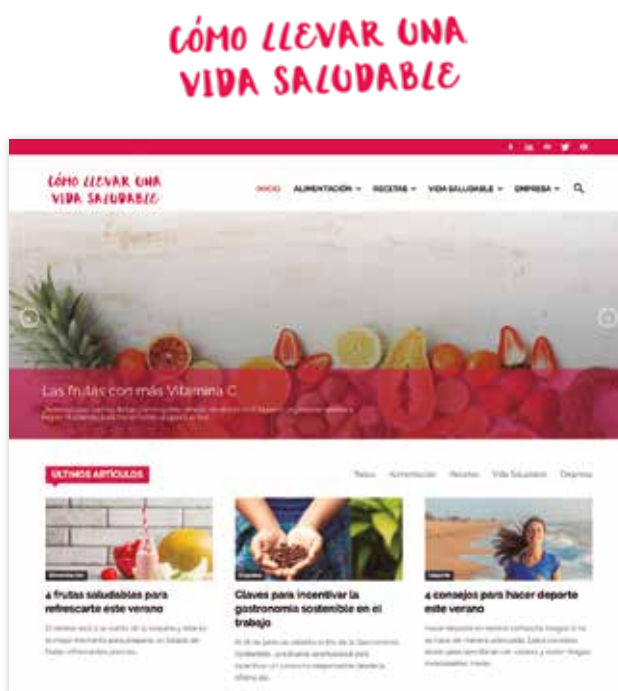
Nutriplan®

Nutriplan es una aplicación exclusiva de Serunion para gestionar el servicio de alimentación de pacientes en el entorno sociosanitario. La petición de dietas de los usuarios nos facilita la programación y la gestión de la ingesta, y nos permite ofrecer al comensal una diversidad de platos para adecuar la composición de la comida a sus gustos y preferencias.

«Cómo llevar una vida saludable»

Con nuestra página web www.comollevarunavidasaludable.es queremos colaborar en la concienciación de la necesidad de llevar una vida sana ofreciendo recetas y consejos para un estilo de vida saludable. La página nos proporciona, además, una manera de comunicarnos con nuestros *stakeholders* en el entorno digital.

Publicamos artículos semanalmente sobre alimentación, cómo llevar un estilo de vida activo, nuevas tendencias gastronómicas, información nutricional, recetas, consejos, etc.



2.5. Colaboración con organizaciones sociales

Colaboramos con distintas organizaciones para la concienciación y la sensibilización sobre la salud.

COLABORACIÓN CON LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ESTUDIO DE LA OBESIDAD

De la mano de SEEDO lanzamos una encuesta para medir el conocimiento nutricional de nuestros comensales de B&I. En la encuesta han participado 1.699 personas. Fruto de esa colaboración se está trabajando conjuntamente en el desarrollo de un Decálogo de alimentación saludable que aporte las pautas que pueden seguir los comensales que quieran cuidar su alimentación.



MÚSICOS POR LA SALUD Y CADENA SOLIDARIA

Hemos realizado conciertos en 44 centros de Sanidad Social y de B&I, con la particularidad de iniciar a su vez una cadena de conciertos solidarios en la que el comensal podía votar a qué colectivo desfavorecido quería dedicar el siguiente concierto.



SERUNION ENTRA EN EL PATRONATO DE LA FUNDACION ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

La FEN es la entidad de mayor prestigio en España en el ámbito de la nutrición. Esta fundación lleva a cabo múltiples estudios científicos que aportan un conocimiento contrastado en el ámbito de la alimentación y son el órgano de referencia para la administración pública.



PROYECTO «NUTRIFRIENDS» CON SERGIO FERNÁNDEZ

En Madrid celebramos dos jornadas de *showcooking* con Sergio Fernández, para Enseñanza Privada y Enseñanza Pública respectivamente, coincidiendo con el lanzamiento del proyecto «Nutrifriends» para el entorno escolar.



DÍA INTERNACIONAL DEL LIBRO

Editamos anualmente un libro con el que agasajar a nuestros clientes, consumidores y colaboradores con contenidos gastronómicos y saludables de la mano de célebres figuras de la restauración.

Cada año regalamos más de 30.000 ejemplares.

NOA Y MAX Y EL MISTERIO DE LAS ZANAHORIAS

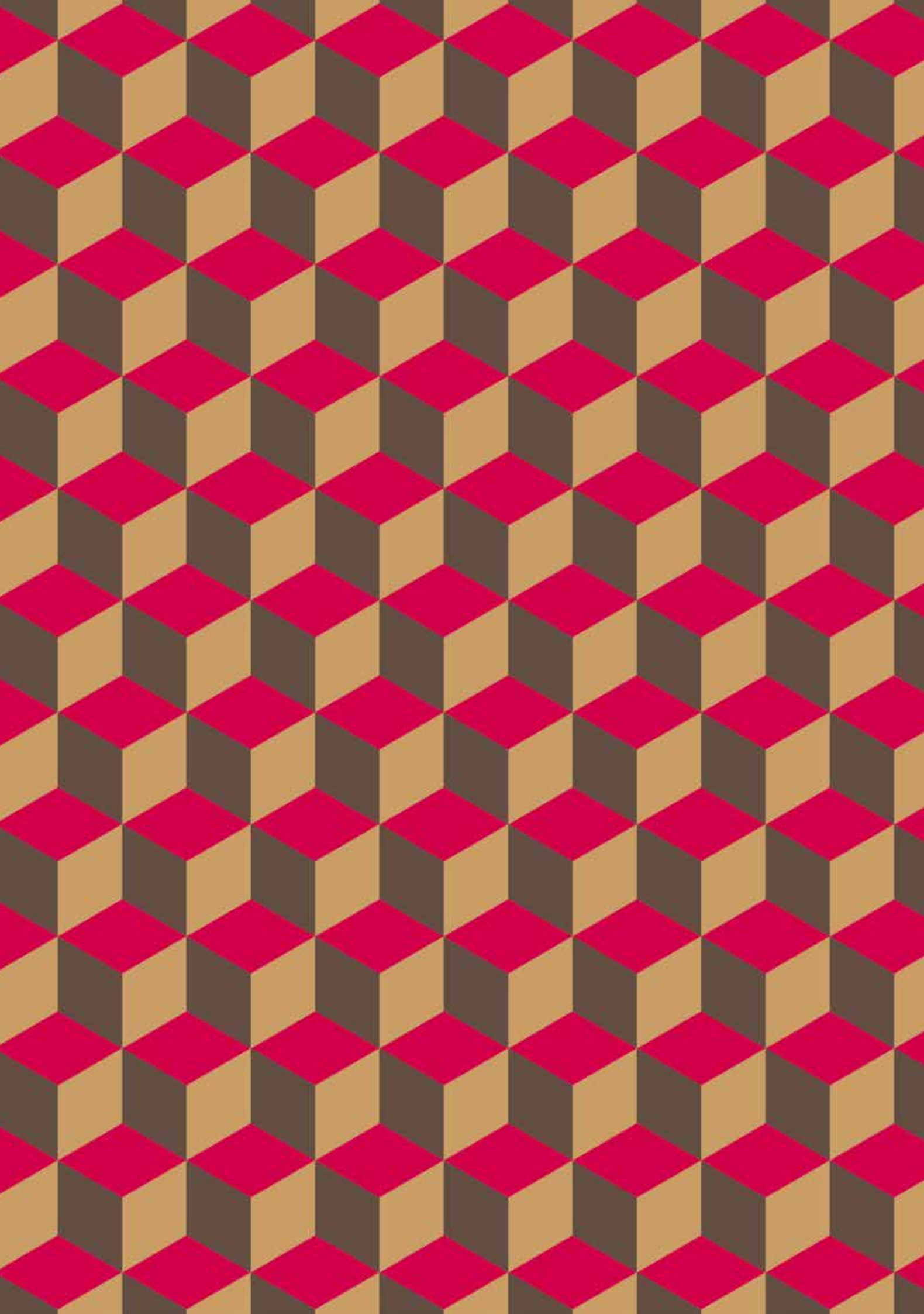
Este año continuamos con una nueva aventura de nuestros amigos Noa y Max con *El Misterio de las Zanahorias*.

Iniciamos la colección de libros de Noa y Max en el curso 2015-16 con el lanzamiento del libro *Hoy como en el cole*, al que le siguió *Noa y Max* en el 2016-17.

Esta serie de libros supone una herramienta didáctica y divertida de colaboración entre las familias y el entorno escolar para trabajar conjuntamente por un estilo de vida saludable entre los niños y niñas. Así mismo, el libro pone de relieve los valores de respeto, educación y convivencia que fomentamos en nuestro proyecto educativo.



Participamos en la edición de publicaciones para promover una alimentación sana y equilibrada.



3 **SERUNION** **INGREDIENTES** **SOSTENIBLES**

3.1. Principales indicadores **36** # 3.2. Construir relaciones duraderas con proveedores para alcanzar la máxima calidad **37** # 3.3. Construir una cadena de suministro sostenible **38**

3.1. Principales indicadores

El modo en que los ingredientes se cultivan y producen genera impactos ambientales y sociales significativos. Queremos que estos impactos sean positivos, por eso

priorizamos la compra local, impulsamos el producto ecológico y exigimos la garantía de bienestar animal a nuestros proveedores.



319
referencias ecológicas



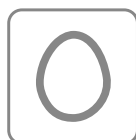
56 %
compra local



378
proveedores de proximidad



47
auditorías a proveedores



22,7 t
de huevos de gallina libre



583
referencias sostenibles



3.2. Construir relaciones duraderas con proveedores para alcanzar la máxima calidad



Producción y consumo responsables

El modelo de consumo de la sociedad actual tiene un impacto directo en los ecosistemas del planeta.

Aumentar la eficiencia de los recursos puede ayudarnos a reducir los costes, así como los riesgos asociados a la seguridad del suministro y la volatilidad de los precios, redundando en un crecimiento sostenible a medio y largo plazo.

Las empresas debemos implicarnos con la producción y el consumo sostenible, empezando por la sensibilización de nuestros empleados, clientes, comunidades locales y el público en general, para crear conciencia sobre el desarrollo sostenible y promover estilos de vida en armonía con la naturaleza.

El aumento de la demanda de recursos por parte de la creciente población mundial ha dado lugar a un aumento de la extracción y el uso de los recursos naturales.

Trabajamos para crear una huella positiva mediante la óptima utilización de los recursos, minimizando la degradación y la contaminación y promoviendo una mejor calidad de vida. Para ello, necesitamos el compromiso de nuestra cadena de suministro, desde el productor hasta el consumidor final.

Para garantizar la autenticidad de la información realizamos anualmente auditorías de verificación. Este año hemos realizado **47 auditorías** entre nuestros **378 proveedores de proximidad**.



Gestión de compras

La gestión de compras en Serunion es uno de los pilares de la compañía y afecta directamente a los valores tangibles e intangibles de la empresa. Para ello, partimos de una homologación inicial de nuestros proveedores con un proceso de valoración para el que se solicita a la empresa conocer su funcionamiento en los siguientes aspectos:

- Plan de control de proveedores.
- Política de priorización en proveedores responsables.
- Plan de gestión de residuos.
- Envasado con símbolo punto verde.
- Certificaciones ambientales.
- Certificación en responsabilidad social corporativa.
- Control de huella de carbono.
- Huella hídrica.
- Evaluación en eficiencia energética e indicadores medioambientales en la política de calidad.



3.3. Construir una cadena de suministro sostenible

Compra responsable

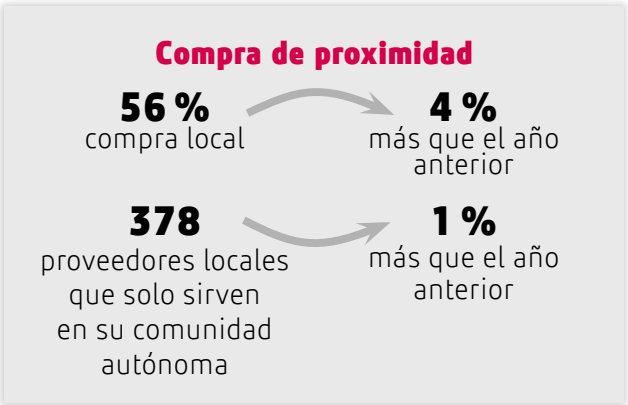
Conscientes del impacto social y ambiental de nuestras compras, incluimos criterios sociales y ambientales en nuestra política de compras. Disponemos de un Decálogo de compras responsables, que este ejercicio ya han suscrito cien de nuestros principales proveedores y que vamos a seguir impulsando.

Compra local

Siempre que la disponibilidad de producción local y la estacionalidad de los alimentos lo permitan apostamos por la compra local, entendida como la compra dentro de la misma comunidad autónoma.

Actualmente nuestra compra local supone el 56 % de nuestras compras totales, un 4 % más que el año pasado.

Nuestra apuesta por las compras de proximidad contribuye a la salud, a un menor impacto ambiental, y a una mayor empleabilidad en los territorios donde operamos.



El periodo medio de pago de Serunion es de 66 días (dato reportado conforme Ley 15/2010 de 5 de julio).



Compra local por comunidades autónomas

COMUNIDAD	% local	COMUNIDAD	% local	COMUNIDAD	% local
Andalucía	79 %	Castilla-La Mancha	47 %	Madrid	26 %
Aragón	69 %	Cataluña	44 %	Melilla	100 %
Asturias	77 %	Ceuta	100 %	Murcia	16 %
Baleares	100 %	Extremadura	53 %	Navarra	30 %
Canarias	100 %	Galicia	54 %	País Vasco	47 %
Cantabria	60 %	La Rioja	40 %	Valencia	63 %
Castilla y León	79 %				

Porcentajes de proveedores que solo sirven en su comunidad.

Producción ecológica

La producción ecológica es el sistema de gestión agraria y de productos agroalimentarios que combina las mejores prácticas ambientales; un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de los recursos naturales y la aplicación de exigentes normas sobre bienestar animal.

La creciente demanda y preferencia de los consumidores por productos ecológicos nos ayuda a ir introduciendo nuevos productos ecológicos cada año en nuestros menús, hasta alcanzar en 2018 las **319 referencias ecológicas**.

Bienestar animal

A pesar de no ser propietarios de explotaciones agrícolas o centros de transformación, nos responsabilizamos de garantizar el bienestar animal.

Conscientes de la creciente preocupación de todos nuestros grupos de interés por este aspecto, nos comprometemos a garantizar el bienestar animal y la aplicación de buenas prácticas, basadas en los principios de las «cinco libertades» del *Farm Animal Welfare Committee* (FAWC).



Sustitución del aceite de palma

La producción del aceite de palma produce un impacto negativo en el medio ambiente debido a la deforestación masiva que provoca en los países en los que se cultiva, Indonesia y Malasia, principalmente. Además, desde un punto de vista nutricional, el aceite de palma contiene un mayor volumen de ácidos grasos saturados que otros aceites alimentarios.

Por todo ello, tenemos como objetivo, dentro de nuestra política de compras responsables, el trabajar con nuestros proveedores para la sustitución del aceite de palma por otros aceites vegetales.



Huevos de gallinas en libertad

Nos hemos comprometido a suprimir por completo los huevos de gallinas enjauladas (incluyendo los ovoproductos) para el año 2025. El impacto en el precio y la baja demanda actual de este producto provoca que el ritmo de incorporación no sea tan rápido como nos gustaría. Este año hemos comprado un total de 22,7 toneladas de huevos de gallinas no enjauladas, un 3 % de nuestras compras de este producto.

Objetivo

100 % huevos de gallinas no enjauladas



En los casos en los que el aceite de palma no puede sustituirse, pedimos a nuestros proveedores que lo utilicen bajo certificación de sostenibilidad. Algunos productos, especialmente de pastelería industrial integran ya el aceite de palma certificado RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*).

Este aspecto, así como los anteriores, se incluye en el proceso de evaluación de proveedores.

Objetivo

0 % aceites que causen deforestación

Pesca sostenible

El consumo alimentario de la población global ejerce una fuerte presión sobre los recursos marinos: el 90 % de las especies de pescado son explotadas hasta el grado máximo o, directamente, sobreexplotadas.

Asumimos nuestra responsabilidad de preservar la biodiversidad teniendo en cuenta la evolución de los ecosistemas marinos, y las recomendaciones de todas las partes implicadas, al generar nuestros aprovisionamientos de manera dinámica y voluntaria.



Para ello contamos con el asesoramiento del mayor especialista en este ámbito, Fedepesca, (Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados), que, entre otras cuestiones, nos facilita la información relativa a las técnicas de pesca más adecuadas para cada especie y los mecanismos para verificar su sostenibilidad.

El volumen de recursos

El volumen de recursos pesqueros adquiridos bajo la consideración de **Pesca Sostenible** durante este ejercicio es del 16 %.





Guía sobre Pesca y Acuicultura Sostenible

Serunion ha formado parte de la comisión que ha llevado a cabo la redacción de la *Guía sobre Pesca y Acuicultura Sostenible*, liderada por Fedepesca, para conocer y proteger el medio marino. A través de esta publicación se explican los recursos pesqueros, la regulación, las buenas prácticas en el sector, y las recomendaciones para que los consumidores contribuyan a la sostenibilidad, entre otros:

1. Compra responsable (a través de las etiquetas que garantizan la captura y producción legal), y recomendación de adquisición de productos locales, a fin de disminuir la huella de carbono y el cumplimiento de la regulación en cuanto a derechos humanos y laborales, así como de captura de productos de temporada.
2. Reciclaje de materiales desechables, biodegradables vs plásticos.
3. Economía circular, relacionada con el aprovechamiento máximo del producto para evitar el despilfarro alimentario.
4. Respeto del entorno en parajes naturales a fin de proteger los ecosistemas.
5. Fomento de la biodiversidad del entorno, evitando la introducción de especies exóticas o no propias del entorno, cuyos daños pueden ser incalculables.
6. Compra en comercios autorizados, asegurando el cumplimiento de los requisitos legales de la UE y nacionales.
7. Sellos de sostenibilidad como garantía adicional a valorar.
8. Limitación de residuos: recomendando el uso de bolsas reutilizables y materiales biodegradables o reciclados.

Para más información visita:

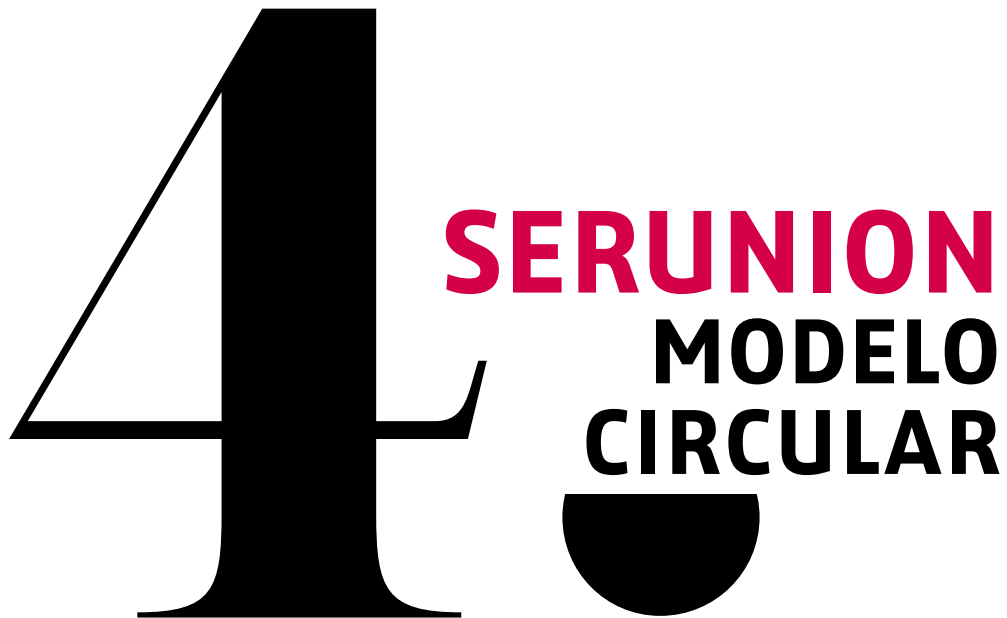
www.pescaverde.org/home-knowtoprotect/



4

SERUNION

MODELO CIRCULAR



4.1. Principales indicadores 44 # 4.2. Nuestro modelo circular
44 # 4.3. Lucha contra el despilfarro alimentario 45 # 4.4.
Política ambiental 48 # 4.5. Huella ambiental 50

4.1. Principales indicadores

Nuestro compromiso con el modelo circular comporta reducir nuestro impacto ambiental, a través de acuerdos que comporten cero residuos, por la transformación de los mismos en bienes útiles.

El desperdicio alimentario no implica únicamente la pérdida de recursos naturales muy valiosos,

sino que además contribuye al cambio climático, negativamente, si acaba en el vertedero.

Desarrollamos maneras innovadoras de reducir el desperdicio alimentario, creando acuerdos de colaboración entre todas las partes, para cerrar el ciclo de vida.



26,57 t
de excedentes donados
a colectivos vulnerables



4000 alumnos
sensibilizados contra
el despilfarro



98 %
vehículos ecoeficientes



90 colegios
siguen la iniciativa
«La comida no se tira»



77 %
aceite alimentario utilizado
transformado en biodiésel



100 %
energía proveniente
de fuentes renovables

4.2. Nuestro modelo circular

En Serunion hemos desarrollado aplicaciones informáticas para el diseño de menús, que nos permiten ser eficientes en el uso de la materia prima, tanto en lo referente a las cantidades como en sus aspectos nutricionales.

Para decidir los ingredientes a utilizar y sus cantidades se tienen en cuenta las necesidades alimentarias de los diferentes grupos de edad, así como las posibles mermas que puede comportar cada uno de los alimentos en función de su presentación inicial.

Procuramos conocer muy de cerca a nuestros clientes para adecuar al máximo las elaboraciones a sus preferencias, garantizando así que los menús sean de su agrado y, por tanto, se generen menos residuos.

En la medida de lo posible revaloramos los excedentes de alimentos, con todas las garantías de salud y seguridad, aplicando políticas de reducción del despilfarro.



4.3. Lucha contra el despilfarro alimentario

Desperdicio de alimentos

Uno de cada tres alimentos que se producen en el mundo se pierden o se desperdician.

La **pérdida de alimentos** se refiere a cualquier alimento que se pierde en la cadena de suministro entre el productor y el mercado, bien sea por problemas en la cosecha o problemas en la recolección, manejo, almacenamiento o transporte.

El **desperdicio de alimentos**, por otro lado, se refiere al descarte o uso alternativo (no alimentario) de alimentos que son seguros y nutritivos para el consumo humano.

Objetivo

Cero desperdicio de alimentos

Reducir el desperdicio de alimentos

lleva a un uso más eficiente de la tierra, a una mejor gestión de los recursos hídricos y genera impactos positivos en el cambio climático.

Se estima que es responsable del 8 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero.



La comida se desperdicia de muchas maneras

- Productos frescos no considerados óptimos en forma, tamaño y color se eliminan de la cadena de suministro durante las operaciones de clasificación.
- Alimentos que están próximos a la fecha de consumo preferente o que la han superado.
- Las grandes cantidades de alimentos comestibles sanos que no se usan.
- La elaboración de un mayor volumen de comida del que se consumirá, ya sea por falta de ajuste al apetito del comensal o por no responder a sus expectativas, genera un desperdicio alimentario que debe evitarse por medio de la corresponsabilidad.
- La elaboración de comidas por encima del número real de comensales genera excedentes alimentarios a los que hay que buscar una salida para su consumo.
- Los excedentes de alimentos no consumidos que han permanecido fuera de las instalaciones de cocina durante el servicio de comedor.

PLAN CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO

En Serunion hemos diseñado un procedimiento para conseguir nuestro objetivo de CERO DESPERDICIO ALIMENTARIO (Zero Foodwaste).

Etapas 1: Comprometernos con un objetivo ambicioso

Como primer paso para luchar contra el desperdicio alimentario nos hemos fijado como objetivo para el año 2025 el reaprovechar el 100 % de nuestros alimentos sobrantes.

En cada etapa de nuestra cadena de valor reduciremos el desperdicio, reutilizaremos los alimentos no consumidos y reciclaremos los sobrantes. También compartiremos estas buenas prácticas con nuestros grupos de interés. Procuraremos, además, que los residuos inevitables se dediquen a fertilizar las tierras de las explotaciones agrícolas próximas.

Etapas 2: Prevenir y reducir con nuestros empleados, clientes y proveedores

Produciendo solo lo estrictamente necesario evitamos consumir energía y materias primas innecesarias. Optimizamos los envases, afinamos nuestras previsiones y pedidos, y mejoramos la gestión de nuestro stock de alimentos. Estas acciones, junto con la formación de los trabajadores, son decisivas para minimizar el desperdicio alimentario. Disponemos de un sistema de gestión integral del servicio diseñado en exclusiva para llevar a cabo una gestión 360°.

Etapas 3: Compartir y distribuir en las comunidades locales

La mejor opción, incluso mucho mejor que el reciclaje, es buscar una alternativa a los alimentos que no se venden.

Así pues, desarrollamos estrategias para dar salida al excedente alimentario apto para su consumo: ya sea comercializando platos a precio de coste o haciendo donaciones a colectivos vulnerables.

Etapas 4: Reciclar con nuestros socios

El reciclaje es el último recurso (aunque esencial) pues permite transformar los alimentos sobrantes en biocombustibles o fertilizantes. Colaboramos estrechamente con nuestros clientes para reciclar los restos de alimentos y convertirlos en una fuente de energía (metano) o en compost para las explotaciones agrícolas que nos suministran materias primas.



Mediante el distintivo de «Restaurante Solidario» identificamos los locales desde los que donamos los excedentes de producción a ONL.

FUNDACIÓN
ALTUS MANO AMIGA

Caritas
Diócesis de
Sant Feliu de Llobregat



Fundació
Banc de Recursos

nutrició sense fronteres

**Este año hemos donado
26,57 toneladas de alimentos**

Equivale a aportar ¡356 raciones de comida por cada día del año!

serunion
educa

«La comida no se tira»

es nuestra apuesta por la sostenibilidad a partir de la concienciación de los escolares en el consumo responsable y el despilfarro alimentario. Una actividad pionera en colaboración con la comunidad educativa.

Desde el año 2015 desarrollamos en los colegios que nos confían la alimentación de sus alumnos la actividad «La comida no se tira», una iniciativa de ámbito nacional ideada por tres ONG de ámbito religioso: SED, Proyde y Proclade, a los que nos vinculamos desde nuestra división escolar, **Serunion Educa**. La actividad cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La media de desperdicio por alumno es de 0,37 kg en la primera semana de medición y de 0,32 kg tras cinco semanas de sensibilización y actividades.

13,5 % de reducción del residuo en los platos

Este año hemos llevado a cabo la iniciativa «La comida no se tira» en 90 colegios con más de 4.000 estudiantes de primaria.



GESTIÓN EFICIENTE DE LA MATERIA PRIMA

Aplicaciones Informáticas para el diseño de menús

El sistema de gestión lo componen cuatro herramientas informáticas, desarrolladas a partir del entorno SAP, con las que se garantiza una operativa eficiente del servicio y se ofrece una total transparencia en nuestra gestión.

El control con estas aplicaciones es total, desde la gestión de los pedidos hasta el detalle de los menús de los comensales, pasando por el control de consumos e inventarios, la gestión de las fichas técnicas y la producción.

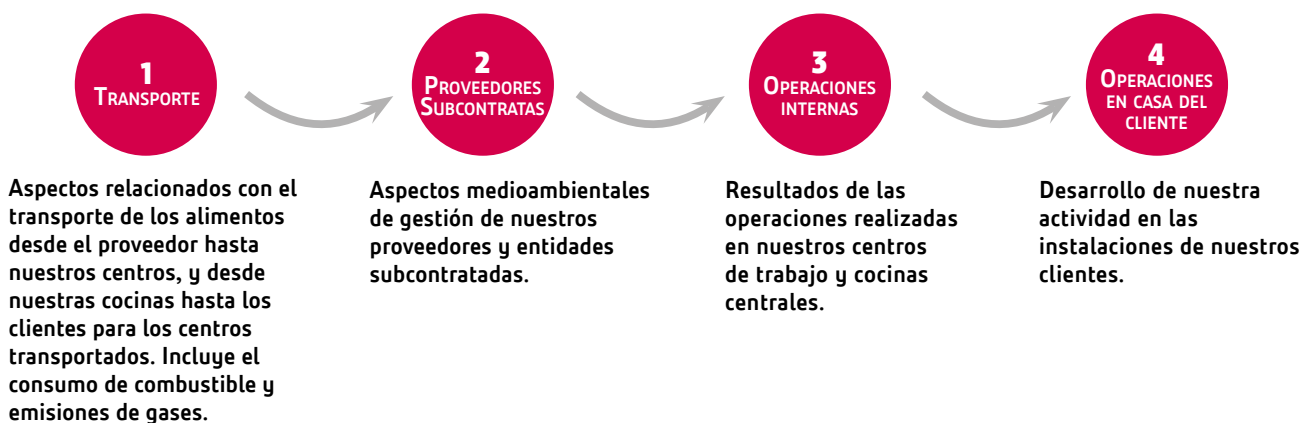
Con CookIn se gestionan las compras y los consumos.
Añade los proveedores y calcula las cantidades a comprar



Análisis del ciclo de vida

Con el fin de determinar los efectos de nuestra actividad en el medio ambiente, en Serunion hemos llevado a cabo un análisis del ciclo de vida de nuestros

servicios, para cada una de las etapas de nuestra actividad, identificando los diferentes aspectos que la componen.



4.4. Política ambiental

Mediante nuestra política ambiental nos hemos comprometido expresamente a:

1. Prevenir, reducir y eliminar la incidencia ambiental negativa derivada de nuestra actividad.
2. Racionalizar el consumo y promover el nivel creciente de eficiencia en la utilización de recursos materiales y energéticos.
3. Promover el reciclaje, la recuperación y reutilización de residuos.
4. Informar, formar y sensibilizar a los trabajadores de la empresa, promoviendo su participación activa en la gestión ambiental.
5. Realizar un seguimiento continuo de la repercusión ambiental de nuestra actividad, evaluando el grado de cumplimiento de los objetivos establecidos.
6. Adecuar la política ambiental de la empresa a las exigencias legales vigentes.

Certificación en sistema de gestión ambiental

Con el fin de sistematizar nuestra gestión ambiental aplicamos los procedimientos de certificación en ISO 14001 en Sistema de Gestión Ambiental. Con esta ISO garantizamos, entre otros, la actualización permanente de los siguientes aspectos:

1. Política ambiental con compromiso de mejora, objetivos y metas.
2. Procedimiento adecuado para la identificación y evaluación de los aspectos ambientales.
3. Identificación y aplicación de requisitos legales y voluntarios.
4. Definición de cargos, funciones y responsabilidades.
5. Formación de los empleados para la toma de conciencia en materia ambiental.
6. Documentación de los procedimientos y verificación de los parámetros.

Gestor de obligaciones legales online

Mediante esta plataforma disponemos de la información actualizada de las novedades legislativas, lo que nos permite conocer y adecuar nuestra actividad a los nuevos requerimientos legales en aspectos ambientales.

Durante este ejercicio, la disposición más relevante en nuestro sector ha sido la legislación europea de control de Acrilamida. En base a ella hemos tomado medidas en nuestra guía de buenas prácticas y revisado nuestras operaciones.

POLÍTICA AMBIENTAL INTEGRAL

1

APLICACIÓN

Aplicación de criterios ambientales en la selección de los proveedores.

2

OPTIMIZACIÓN

Optimización del uso de materias primas.

3

GESTIÓN

Gestión de los residuos que generamos.



Nuestro proceso de mejora nos exige seguir evolucionando en todo lo relacionado con la gestión de los residuos y de los recursos.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES

Guía de Buenas Prácticas

En este manual se recogen las pautas para la formación de nuestros trabajadores y el seguimiento de los aspectos ambientales.

Incluye líneas de comportamiento, a escala personal y colectiva, y de sensibilización en la protección y mejora del medio ambiente.

Control de consumos Seguimiento y control para su racionalización de los consumos de gas, energía eléctrica, agua y materias primas.	Segregación y reducción de residuos Separación de residuos para su posterior tratamiento: vidrio, aceite usado, papel y cartón, envases (plásticos y metálicos) y residuos peligrosos. La recogida del aceite usado se centraliza para su valorización en biodiesel.	Control de vertido y emisiones Reducción de los vertidos de aceites, de químicos y de restos orgánicos. Control de emisiones a la atmósfera.
--	--	--

Identificación y evaluación de aspectos ambientales

Identificamos y evaluamos los aspectos ambientales relacionados directamente con la actividad del centro de trabajo, y sobre los que se dispone de un control sobre la cantidad, la forma de gestión y la operativa.

Clasificamos los riesgos en:

Indirectos: Son los aspectos sobre los que se carece de control por no ser responsabilidad directa de nuestra gestión. En la tabla de identificación y evaluación de aspectos se justifica la no evaluación de los mismos.

Directos: Se trata de los aspectos sobre los que se realiza un control y que deben aparecer evaluados en la tabla de evaluación e identificación.

Anormales: Son aquellos riesgos que se dan en situaciones excepcionales como, por ejemplo, los aspectos ambientales asociados a una obra.

Cada grupo aparece referido en dos tablas: magnitud y/o peligrosidad y/o sensibilidad, y es valorado en cada una de las categorías como 1, 2, 3 o 5.

La evaluación se realiza sumando los valores de las dos tablas en las que aparece el grupo de aspectos, y aquellos valores cuyo resultado sea superior o igual a 5 son considerados como potencialmente significativos.

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL



4.5. Huella ambiental

La huella ambiental evalúa, calcula y pondera los principales impactos ambientales potenciales de nuestra organización con base en un Análisis

Vehículos ecoeficientes

Nuestra actividad requiere que algunas personas deban utilizar vehículo de empresa. Para minimizar el impacto de nuestros transportes, el **98 %** de nuestra flota lo componen **vehículos ecoeficientes**.

Rutas eficientes

Ajustamos las rutas que deben recorrer nuestros productos de la manera más eficiente posible para contaminar menos y reducir costes de transporte.

Conducción responsable

Ofrecemos programas voluntarios de formación para llevar a cabo una conducción más responsable.

Apagado automático de luces

Hemos implementado el apagado automático de luces en nuestras oficinas para generar una mayor eficiencia energética y procurar una mayor compatibilidad entra la vida familiar y la laboral.

de ciclo de vida (ACV) conforme con determinadas normas internacionales ISO.

Control de aire acondicionado

Limitación de mínimos y máximos de la temperatura de los aires acondicionados.

Cambio a bombillas LED

Estamos procediendo al cambio progresivo a bombillas LED en todos nuestros centros.

Packaging biodegradable

Nuestras cafeterías ya cuentan con packaging biodegradable compostable para evitar el residuo plástico.

Fuentes de agua

Estamos instalando fuentes de agua para el consumo como alternativa al uso de la botella de plástico.



Contaminación

Cumplimos estrictamente con la legislación ambiental vigente y trabajamos en el control y planificación de las medidas de mejora para reducir los impactos negativos de nuestra actividad.

Compostaje de residuos orgánicos

Como parte de nuestro modelo circular hemos iniciado el compostaje de los residuos orgánicos y su valorización como abono en zonas ajardinadas.

Aceite alimentario reutilizado

El aceite utilizado en nuestras cocinas es recogido por parte de una entidad colaboradora que lo filtra y lo valoriza en biodiésel. Durante este ejercicio se han utilizado 194 toneladas de aceite alimentario, de las cuales 149 han sido recicladas, de lo que resulta un porcentaje de valorización del **77 %**.

194 t uso aceite alimentario >>> **149 t** recicladas = **77 %** aceite valorizado

USO DE ENERGÍAS RENOVABLES 100 % ENERGÍA VERDE

Toda la contratación de nuestra energía se ha transformado en **Energía Verde**, lo que supone que una cantidad equivalente al total de la energía consumida por Serunion se genera a partir de fuentes de energía renovables y de cogeneración de alta eficiencia.

Control de los recursos

Durante el ejercicio 2017-2018 se han consumido:



159.897,053 m³



8.260.957 kW

Otros consumos

Como parte de nuestro compromiso con la mejora continua estamos en proceso de centralización de indicadores de los consumos de los siguientes recursos:

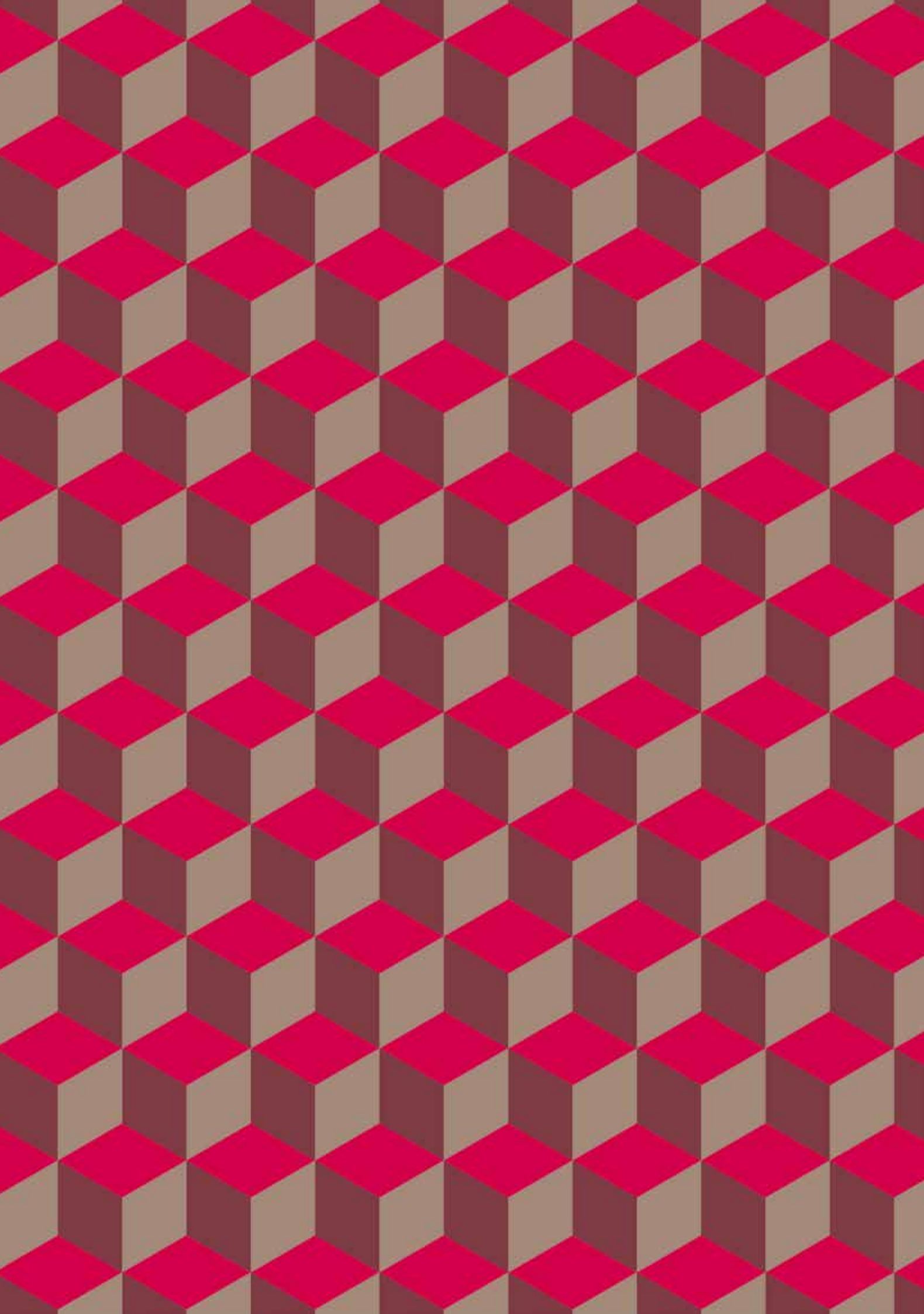
Papel y cartón.
Químicos.
Líquidos refrigerantes.
Tóner.
Consumibles informáticos.
Combustible.

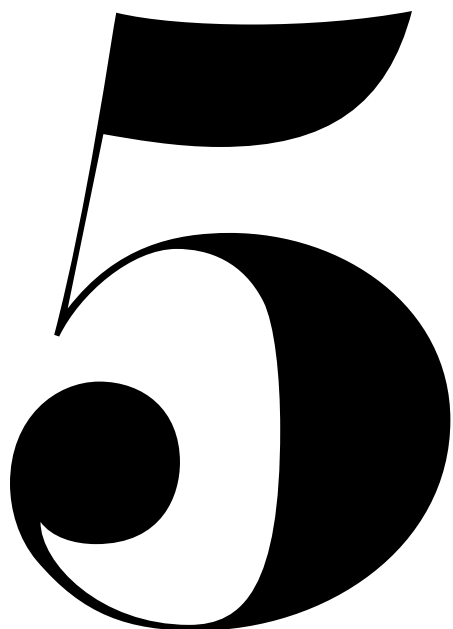
Control de los recursos servilletas y celulosa de papel reciclado

Hemos iniciado un acuerdo para que el 100 % de las servilletas desechables, de las bobinas industriales, de las bobinas higiénicas y demás tipos de celulosas tengan el certificado Europeo Ecolabel.

Esta etiqueta garantiza el uso de material reciclado con mínimo impacto medioambiental y que se han fabricado teniendo en cuenta la salud de las personas.







SERUNION **PROSPERIDAD DE PERSONAS Y COMUNIDADES**

5.1. Principales indicadores **54** # 5.2. Nuestro equipo **55** #
5.3. Apuesta por la promoción interna **57** # 5.4. Conciliación **57**
5.5. Salud y seguridad laboral **58** # 5.6. Diálogo social **59** #
5.7. Formación **59** # 5.8. Primer plan de igualdad **60** # 5.9.
Integración **61** # 5.10. Las personas, nuestra prioridad **62** #
5.11. Valoración de nuestros clientes **62** # 5.12. Comprometi-
dos con el desarrollo sostenible **64** # 5.13. Aportación social **64**

5.1. Principales indicadores

Indicadores

Nos sentimos orgullosos de la diversidad y el talento de nuestros trabajadores y trabajadoras.

Queremos que sean capaces de alcanzar al máximo su potencial y nos comprometemos a favorecer su desarrollo partiendo desde cualquier nivel.

Compensamos el trabajo y el compromiso con un desarrollo apropiado en beneficio de la persona y de la comunidad, pero también de la organización en su totalidad. Nuestro sector puede ser un vector de integración social y ofrecemos oportunidades para desarrollar las competencias personales.



18.208 personas
forman nuestro equipo



9 años
de antigüedad media



345 personas
con discapacidad



8.054 participantes
en planes de formación



88 %
de mujeres



56 %
de mujeres mánager



Primer
plan de igualdad



100 %
de empleados cubiertos
por convenio colectivo

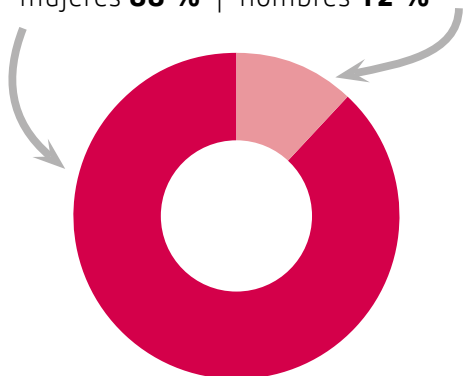


5.2. Nuestro equipo

GÉNERO

distribución de la plantilla por género

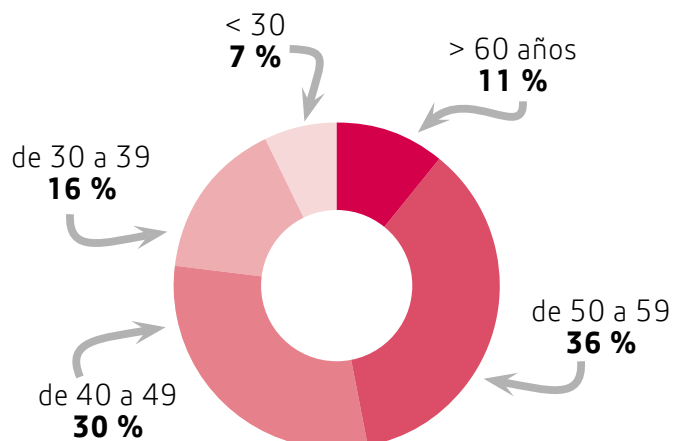
mujeres **88 %** | hombres **12 %**



El 88 % de las personas que trabajan con nosotros son mujeres. Presentes en un sector altamente feminizado, ofrecemos las mejores condiciones para ponerse en valor y luchar contra la desigualdad de género. Nuestra plantilla está formada por un 3 % más de mujeres que el ejercicio pasado.

EDAD

distribución de la plantilla por edad

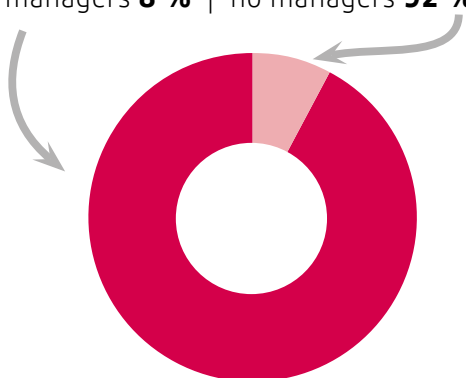


La mayoría de nuestra plantilla, tiene entre 40 y 59 años. Nuestra política de empleo estable y promoción interna permite que muchas personas lleguen a su edad de jubilación trabajando con nosotros.

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL

distribución de la plantilla por clasificación profesional

mánagers **8 %** | no mánagers **92 %**



Serunion está formado por 11.586 mujeres y por 1.219 hombres en las categorías profesionales no mánager (90 % mujeres en clasificación de no mánager).

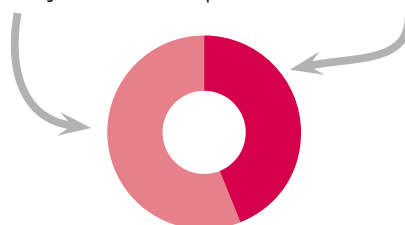
De media, 617 mujeres y 479 hombres, ocupan puestos de mánager (56 % de mujeres en clasificación de mánager).

La representación femenina el año pasado era del 40,2 %, por lo que hemos aumentado un 15,8 % las mujeres en esta clasificación.

POR GÉNERO

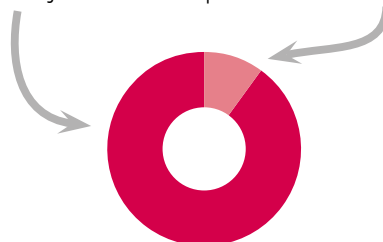
promedio mensual de personal mánager por género

mujeres **56 %** | hombres **44 %**



promedio mensual de personal no mánager por género

mujeres **90 %** | hombres **10 %**



El **comité de dirección** lo forman mayoritariamente hombres, pero seguimos avanzando hacia la igualdad de género. Prevalece el criterio de capacitación del profesional.

9 años de antigüedad media

Serunion ofrece estabilidad laboral para desarrollar un plan de carrera, por eso nuestra medio de antigüedad es de las más altas de nuestro sector.

Y sigue aumentando, ya que la media ha subido en 2018 hasta los 9 años, desde los 8,6 del ejercicio anterior.

76 % contratos indefinidos

Queremos que las personas que trabajan con nosotros sientan la estabilidad que ofrece el tener un trabajo fijo, por lo que nuestra política de empleo apuesta por la contratación indefinida, con 13.866 contratos permanentes en este ejercicio.

en este ejercicio han ascendido a 4.342. Mantenemos la misma proporción de contratos respecto del año pasado.

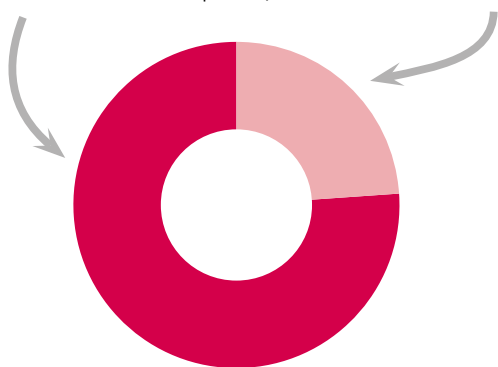
No obstante, parte de nuestra actividad requiere de contratación temporal, casos en los que debemos apostar por tipos de contratos no permanentes, que

Puesto que nuestros servicios se concentran en las horas de las comidas, la mayor parte de nuestras personas están contratadas para poder satisfacer las puntas de trabajo de nuestros servicios.

CONTRATO

Distribución de la plantilla por tipo de contrato

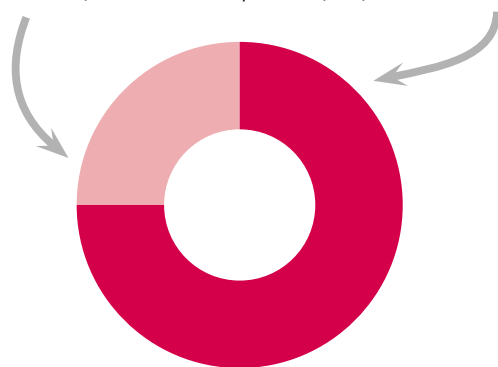
permanentes **76 %** | no permanentes **24 %**



JORNADA

Distribución de la plantilla por tipo de jornada

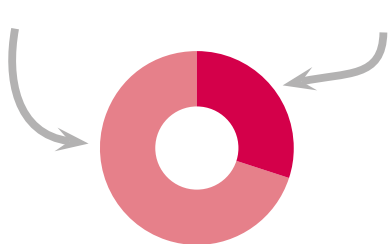
tiempo completo **25 %** | tiempo parcial **75 %**



DISTRIBUCIÓN POR GÉNERO

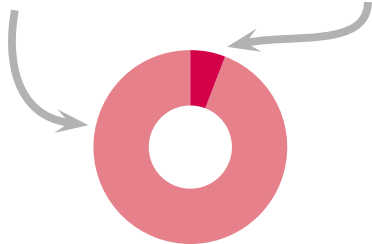
Distribución de la plantilla contratada a tiempo completo

mujeres **70 %** | hombres **30 %**



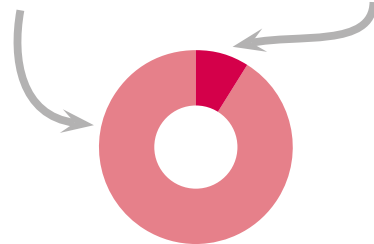
Distribución de la plantilla contratada a tiempo parcial < 24 horas/semana

mujeres **94 %** | hombres **6 %**



Distribución de la plantilla contratada a tiempo parcial > 24 horas/semana

mujeres **91 %** | hombres **9 %**



Dado que son mujeres la gran mayoría de personas que trabajan con nosotros, son ellas quienes ocupan el 70% por ciento de los contratos permanentes. Las mujeres también ocupan más del 90% de los puestos a

tiempo parcial, tanto en la modalidad de contratación a tiempo parcial de menos de 24 horas por semana como en la de más de 24 horas por semana.

5.3. Apuesta por la promoción interna

Apuesta por la promoción interna

Nuestra actividad requiere del trabajo de muchas personas, y queremos apostar por promocionar a las personas de la empresa.

Nuestro índice actual de contratación interna es del **65,1 %**. Tenemos como objetivo, para el año 2025, que el 70% del equipo directivo provenga de escalas inferiores de nuestra empresa.

Objetivo
70 % de promoción interna

Selección

Hemos elaborado un procedimiento estandarizado de selección, basado en las competencias bajo igualdad de oportunidades, evitando el lenguaje sexista y la identificación de tareas con determinado género. Cada puesto de trabajo tiene perfectamente definidas sus responsabilidades.

Evaluación anual

Anualmente llevamos a cabo la evaluación profesional, para los mandos técnicos, intermedios y de dirección, mediante entrevistas anuales de desempeño y seguimiento.



5.4. Conciliación

Desarrollo de las medidas de conciliación de la vida personal y laboral

En Serunion somos conscientes de la necesidad de las personas de desarrollar su vida personal y laboral. Para ello queremos mejorar las medidas establecidas por la ley trabajando en una política común a partir de:

- El análisis de los datos estadísticos desagregados por género de los diferentes permisos, suspensiones de contrato y excedencias relacionadas con la conciliación familiar.
- La difusión de una documentación informativa sobre los derechos y medidas de conciliación de la Ley 3/2007 y las medidas disponibles en la empresa que mejoran la legislación.



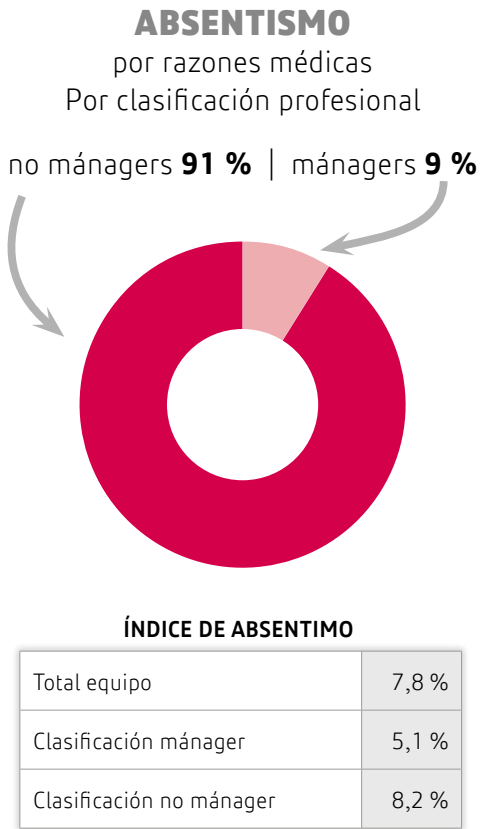
5.5. Salud y Seguridad laboral

Comprometidos con ofrecer a nuestros empleados un entorno seguro y saludable, contamos con una ambiciosa política de prevención de riesgos laborales y un sistema propio de gestión integral.

Nos regimos por el Convenio de colectividades y, en función de la categoría laboral y la jornada, se aplica la escala salarial correspondiente.

Absentismo por clasificación profesional

En nuestra empresa el absentismo por clasificación profesional es proporcional a nuestra estructura de equipo.



Cada trabajador/a tiene a su disposición la información y formación sobre los protocolos de actuación, así como el acceso a los equipos de protección individual requeridos para su puesto de trabajo.

Estamos certificados bajo la norma ISO 45001 en Seguridad y Salud en el trabajo (anteriormente OSHAS 18001).

Accidentes de trabajo

Durante este ejercicio hemos tenido 618 accidentes de trabajo, un 1,33 % por debajo del año anterior.

La ratio de accidentalidad en Serunion es de un 3,70 %, muy por debajo de la media de nuestro sector, que se sitúa en el 4,33 %. Esto es debido a nuestra apuesta por la formación, ya que el 35 % de los contenidos impartidos se basan en la seguridad laboral, la salud y la prevención.

Los accidentes de trabajo suelen ser de baja gravedad, y ocasionados principalmente en nuestras cocinas.

ACCIDENTES DE TRABAJO	
Índice de frecuencia (número de accidentes / millón de horas trabajadas)	38,46
Índice de gravedad (número de jornadas laborales perdidas / mil horas trabajadas)	1,10
Número de accidentes con defunción	0



5.6. Diálogo social

Comité de Empresa Intercentros

El Comité de Empresa Intercentros cuenta con representación de la totalidad de las plantas, lo que nos permite una comunicación más fluida y directa, ya que se centralizan las demandas de los distintos centros distribuidos por todo el territorio español.

¿Cómo dialogamos con nuestro equipo?

- **IN-PERSON:** a través del responsable directo del departamento.
- **Intranet.**
- **Portal del empleado online ¡Hola Serunion!**: disponible para toda la plantilla con información relativa a su contrato y sus nóminas, así como documentación corporativa de interés general.
- **Manual de acogida al trabajador** donde se facilitan unas normas básicas sobre los siguientes contenidos:
 1. Nutrición.
 2. Prevención de Riesgos Laborales.
 3. Seguridad alimentaria.
 4. Sostenibilidad y medio ambiente.

**El 100 %
de la plantilla
está cubierta por el
Convenio Colectivo.**

- **Cursos de formación.**
- **Reuniones y comités.**
- **Jornadas.**
- **Encuestas de clima laboral:** la valoración media de nuestros trabajadores es buena. Los empleados declaran un grado medio de compromiso con la compañía del 77 %. Esta encuesta nos ayuda a detectar áreas de mejora que nos esforzamos en implementar como medida para la retención del talento.

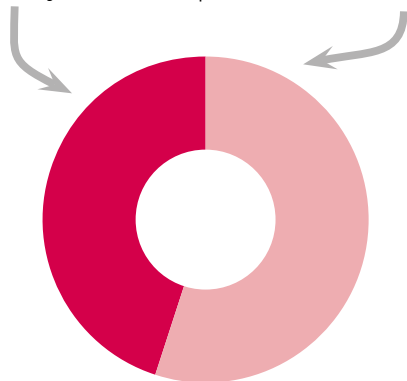
5.7. Formación

Desarrollamos con rigor nuevas áreas de conocimiento para que nuestros equipos crezcan profesionalmente. Nuestro programa de formación proporciona las habilidades y competencias necesarias para prestar

un servicio de calidad, porque somos conscientes de que nuestro patrimonio reside en el talento de los profesionales que integran Serunion y que cada día ofrecen el mejor servicio posible.

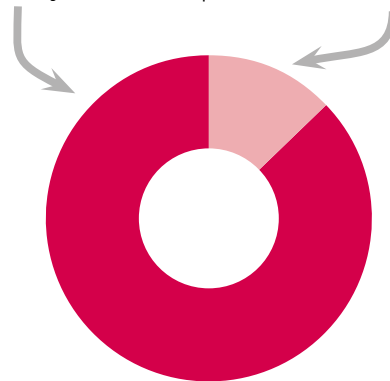
FORMACIÓN POR GÉNERO

Formación a managers
mujeres **45 %** | hombres **55 %**



Iniciamos nuestro plan de formación con la bienvenida a las personas que se incorporan a la organización.

Formación a no managers
mujeres **87 %** | hombres **13 %**



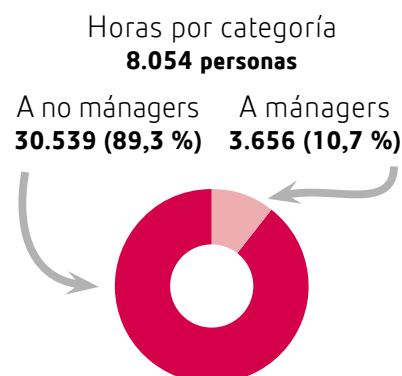
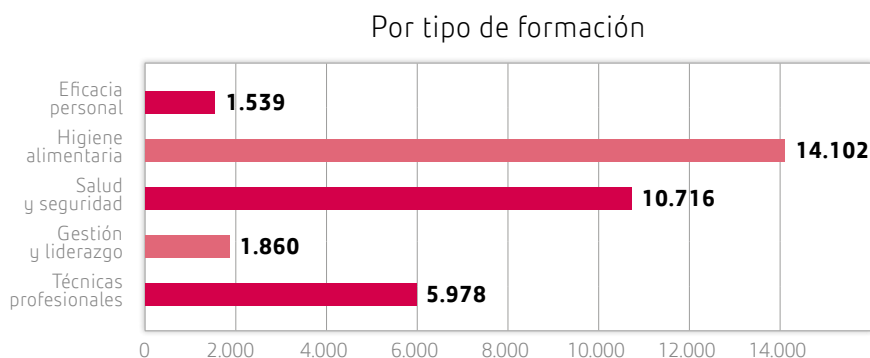
La formación que impartimos se ajusta a la realidad de nuestro equipo, tanto por clasificación profesional como por género de nuestra plantilla.

Horas de formación: 34.195

Nuestro foco de formación está en la higiene alimentaria, la salud de las personas y la seguridad de nuestros alimentos. Adicionalmente, y en función de la

tipología de trabajo, llevamos a cabo cursos de técnicas profesionales, gestión y liderazgo y eficacia personal, entre otros.

NÚMERO DE HORAS IMPARTIDAS



5.8. Primer Plan de Igualdad

Igualdad

En una plantilla compuesta en una gran mayoría por mujeres, tenemos la obligación de mejorar su acceso a posiciones de decisión y responsabilidad.

Manual de comunicación no sexista

Elaboramos un manual para homogenizar los criterios de uso del lenguaje en la empresa.

Plan de sensibilización

Nuestro plan de sensibilización está dirigido a toda la compañía para:

- Garantizar criterios de selección y promoción objetivos.
- Facilitar la promoción interna de las mujeres.

Protocolo contra el acoso sexual y por razón de género

Llevamos a cabo un protocolo contra el acoso sexual y por razón de género, junto con las organizaciones sindicales.

Plan de igualdad 2018-2019

Con una vigencia de cuatro años, y fruto del trabajo de una comisión negociadora con representantes de los trabajadores, de las organizaciones sindicales CCOO y UGT, hemos aprobado nuestro primer plan de igualdad. Este plan regula los compromisos, objetivos e indicadores de seguimiento, sobre:

- Acceso y selección.
- Contratación.
- Promoción.
- Formación.
- Retribución.
- Conciliación de la vida personal, profesional y familiar, corresponsabilidad.
- Salud laboral.
- Violencia de género.
- Comunicación y sensibilización.

Hemos creado una comisión de seguimiento para valorar la puesta en marcha de las medidas acordadas y su respectivo efecto y se elaborará un resumen ejecutivo para documentar la evolución del plan.

5.9. Integración

La integración y la accesibilidad universal de personas con discapacidad es una de las principales vías para fomentar su inserción social y avanzar en el compromiso de respeto a los derechos humanos.

Personas con discapacidad en nuestro equipo

Durante este ejercicio hemos contratado un total de 30 personas con algún tipo de discapacidad, con lo que contamos ya con 345 personas con discapacidad como parte de nuestro equipo, 19 más que el año pasado.

Cada año esta cifra va en aumento, aunque las subrogaciones laborales obligatorias en nuestro

En la actualidad contamos con 345 personas con discapacidad en nuestra plantilla, 19 más que el año pasado.

convenio, y las plantillas con reducción de jornada, hacen que el cumplimiento de la legislación de contratación de personas con discapacidad sea complejo, por lo que solicitamos la excepcionalidad a la contratación y suplimos el diferencial obligatorio del 2 %, contratando bienes o servicios a Centros Especiales de Empleo que ocupan a personas con discapacidad.

Promovemos el trabajo de personas con discapacidad

Trabajamos con organizaciones que promueven el trabajo de las personas con discapacidad. Tenemos convenios de integración con Incorpora de "la Caixa", Fundación Prevent, Lince Asprona, Fundación Aura, Afanias, Formació i Treball, Down España, Fundación Pinardi y Otro tiempo otro Planeta, entre otros.

Programa Incorpora de "la Caixa"

Estamos adheridos desde octubre del 2016 al Programa Incorpora de "la Caixa" con el fin de contratar a personas en riesgo de exclusión social: personas con discapacidad, personas en desempleo de larga duración o ex reclusos, etc.

A través del programa Incorpora canalizamos las diferentes solicitudes internas de personal y llevamos

a cabo los procesos de selección de una manera ágil y adaptada a cada necesidad.

Fundación Privada prevent

La Fundación Privada Prevent, que tiene como objetivo promover y contribuir a la inserción social y laboral de las personas con discapacidad, y fomentar la cultura preventiva en la empresa.

Con esta finalidad, Fundación Prevent cuenta con tres áreas especializadas que trabajan de forma coordinada:

- Inclusión social y laboral de personas con discapacidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Fomento del deporte adaptado.

Colaboramos con Centros Especiales de Empleo

Colaboramos con distintos Centros Especiales de Empleo (CEE) como son la Fundació Joia-Apunts, Fundación Cedes, Fundació Tallers, Juan XXIII Roncalli, La Fageda, La Hogareña, Asproseat, L'Olivera, Boscana, entre otras.

Apunts

Esta empresa de economía social de Fundació Joia se dedica a las artes gráficas y a la mensajería mediante su cadena de valor social y bajo los parámetros de la responsabilidad social empresarial.

Apunts nos aporta, entre otros servicios:

- Cartelería de los centros.
- Documentación del sistema de autocontrol de los centros (APPCC).
- Soporte de papelería para el uso interno.
- Campañas de promoción.

Afanias

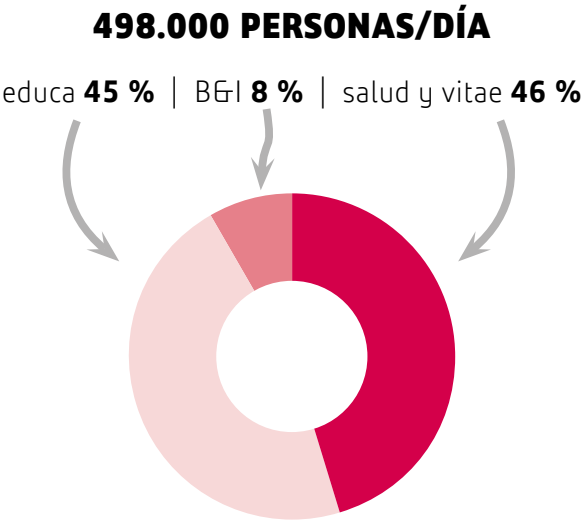
Entidad que integra a personas con discapacidad intelectual en el ámbito de la hostelería. Desde Serunion colaboramos con Afanias aportando nuestro know how a varios de sus proyectos de restauración colectiva y dando oportunidades laborales en nuestra empresa, a personas de la entidad.



5.10. Las personas, nuestra prioridad

Estar al servicio de más de 498.000 personas cada día nos hace situar, como no podría ser de otra manera, nuestro centro en las personas. Garantizar el crecimiento de los niños, la salud y bienestar de las personas y el impulso de los hábitos saludables componen nuestro reto diario.

En Serunion estamos
cada día al servicio
de 498.000 personas.



5.11. Valoración de nuestros clientes

El servicio de restauración es un concepto vivo. Continuamente aparecen nuevas tendencias y productos que ofrecemos a nuestros comensales, lo que nos obliga a estar en permanente evolución y aportar nuevos conceptos que a su vez luchen contra la rutina de un restaurante o cafetería de uso diario.

Para poder adecuar nuestro servicio a estas expectativas es relevante mantener un sistema de escucha activa con nuestros clientes y usuarios. Esta información se recoge a partir de encuestas con las que configurar indicadores vinculados a nuestra Política Integral de Calidad y RSC.

Estas encuestas las dividimos en: B2B (*Business to Business*), cuando recoge la valoración de la entidad contratante, o B2C (*Business to Consumer*), cuando la información nos la facilita directamente el consumidor.

Nuestros comensales (B2C)

Han opinado sobre nuestros servicios un total de 4.481 usuarios, con una nota media de **7,62**, lo que supone un aumento del **7 %** respecto a la del año pasado.

Cientes B2B

	NÚMERO DE VALORACIONES	NOTA MEDIA
Bussines & Industry	78	8,06
Educa	1.052	8,34
Sanidad & Social	112	7,83
Oeste	62	7,45
Ocio & Vending	14	8,50
TOTAL	1.318	8,24

	2015/16	2016/17	2017/18
In situ	8,34	8,38	8,33
Transportado	8,40	8,17	8,08

Cientes B2C

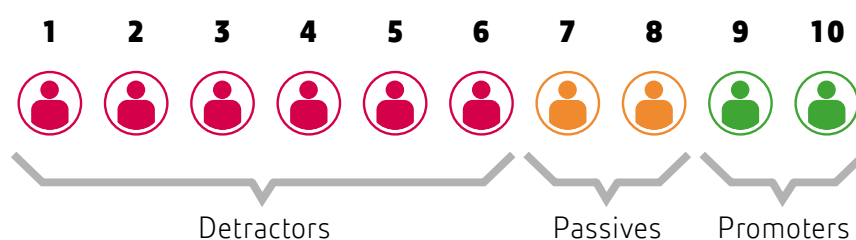
	2015/16	2016/17	2017/18
Bussines & Industry	6,99	7,00	7,32
Educación	7,32	7,78	7,64
Sanidad & Social	7,11	7,21	7,80
Ocio	-	-	9,60

	2015/16	2016/17	2017/18
Usuarios encuestados	6.143	4.308	4.481
Valoración media	7,05	7,14	7,62

Aspectos de valoración por nuestros clientes

- Empresa ética y responsable.
- Integración en el equipo.
- Adaptación a las necesidades.
- Cumplimiento de los compromisos.
- Respuesta ante eventualidades.
- Oferta gastronómica.
- Menús saludables.
- Servicio inclusivo.
- Seguridad alimentaria.
- Nivel de limpieza.
- Innovación y digitalización.
- Servicios especiales.
- Comunicación.
- Actividades.
- Relación.

NET PROMOTER SCORE



NPS: 31

Nuestra seguridad alimentaria, lo mejor valorado por los clientes.



Encuestas en formato quiosco

Hemos incorporado QUIOSCOS de encuestas en nuestros centros de Business & Industry para recoger las preferencias de los usuarios y adaptar el servicio a sus demandas.

Mystery Shopper

Nuestros centros de Business & Industry y cafetería mantienen la visita sorpresa de un auditor que evalúa, desde la perspectiva de un usuario, nuestro servicio de restauración.

Este año se han visitado 88 cafeterías de Business & Industry y Sanidad. La valoración media ha sido del 92,9 %, un 1 % por encima del ejercicio anterior.

5.12. Comprometidos con el desarrollo sostenible

Nuestra **Estrategia de Responsabilidad Social Corporativa** está dirigida a tener un impacto positivo en nuestro Producto, en nuestro Planeta y en las Personas.

Todas nuestras acciones tienen como denominador común el vincularnos de manera estable con Organizaciones No Gubernamentales que trabajan en ámbitos relacionados con nuestra actividad y con las que establecemos convenios de colaboración del modo siguiente:

- Apoyando a entidades que trabajan por la integración de colectivos desfavorecidos.
- Apoyando la provisión de bienes y servicios de calidad que contribuyen a una mejor sociedad.

Gracias a nuestro compromiso nos hemos convertido en un potente motor de desarrollo local sostenible en las comunidades de nuestros centros operativos. Apoyamos a nuestro entorno más próximo teniendo en cuenta a nuestros grupos de interés tanto de ámbito local como general.



5.13. Aportación social

Los grandes retos a los que nos enfrentamos solo pueden abarcarse con la colaboración de todos los agentes, desde el ámbito público, el ámbito privado, y la sociedad civil.

Nuestra aportación social consiste en la realización de colaboraciones con diferentes entidades que desarrollan proyectos que giran en torno de los 4 ODS a los que nos hemos adherido.

En virtud de nuestro compromiso por ser parte de la solución de los grandes retos sociales a los que nos enfrentamos, durante este periodo hemos colaborado en 22 iniciativas de acción social.

«Hay un nuevo entendimiento universal, de que las fuerzas de mercado son esenciales para el desarrollo sostenible.»

KOFI ANNAN
Séptimo Secretario General
de Naciones Unidas (1997-2006)
Premio Nobel de la Paz 2001





Aportaciones por el hambre cero

Si bien el crecimiento económico experimentado en los últimos años ha supuesto una mejora en la calidad de vida de millones de personas, la prevalencia del

hambre está en el 11 % y, de seguir la tendencia de los últimos años, estaríamos lejos de cumplir el objetivo de poner fin al hambre para el año 2030.

Este objetivo implica el asegurar que todos, en todas partes, tengan suficiente alimento de buena calidad como para llevar una vida saludable. Para alimentar a la población mundial, la producción

agrícola deberá crecer en un 70 % para el 2050, por lo que es fundamental que sea a través de sistemas de producción de alimentos sostenibles y prácticas agrícolas resilientes.

El sector alimentario y el sector agrícola ofrecen soluciones claves para el desarrollo y son vitales para la eliminación del hambre y la pobreza. Gestionadas de forma adecuada, la agricultura, la silvicultura y la acuicultura pueden suministrar comida nutritiva a todo el planeta, además de generar ingresos decentes, apoyar el desarrollo centrado en las personas del campo y proteger el medio ambiente.



Positive Foodprint Plan

es nuestro claro compromiso por dejar una huella positiva en el desarrollo de nuestra actividad, a través de los 4 objetivos de sostenibilidad.

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN™**



NUESTRAS ACCIONES SOCIALES



1500 bocadillos para manutención del Gran Recapte del Banco de Alimentos

Donamos 1.500 bocadillos para las personas voluntarias en el Gran Recapte, de recogida de alimentos por el Banco de Alimentos.



Patrocinio jornada «Nadie se ríe de nadie»

Jornada de sensibilización sobre el acoso escolar celebrada en el CEIP Lope de Vega.

1500 becas comedor

Más de 1.500 escolares comen gratuitamente gracias a nuestras becas de comedor.



Colaboración con Ayuda en Acción

Hemos colaborado con esta ONG en la financiación de actividades extraescolares para niños y niñas en situación de vulnerabilidad. Nuestro objetivo es el de ayudarles a mejorar su formación, acompañarles en sus deberes y dotarles de mayores competencias para encarar el futuro.

La colaboración se ha destinado a colegios de Madrid y de Murcia en los que ya estábamos presentes ofreciendo el servicio de comedor.

Donaciones de excedentes de alimentos

Como parte de nuestro proyecto contra el desperdicio de alimentos donamos excedentes de producción de centros de B&I y Educa.

Los centros se identifican con el distintivo de «Restaurante Solidario» para sensibilizar a los comensales.



Este año hemos donado más de 26 toneladas de alimentos a través de las siguientes ONG: Fundación Altius, Fundación Banco de Alimentos, Cáritas y Nutrición sin Fronteras.

540 kg de alimentos recogidos en la Iniciativa Solidaria «Da 1 kg de alimentos y recibe 1 kg de felicidad»

El pasado mes de julio lanzamos nuestra campaña solidaria de recogida de alimentos, que se realizó en dos ámbitos: recogida de alimentos en la delegación de Madrid y de manera remota, a través de un portal electrónico, para el resto de delegaciones.

Hemos recogido 540 kg de alimentos: 287 kg como aportación in situ de nuestros propios trabajadores, a los que se han sumado proveedores como Óleos Salgado y Campofrío y 253 kg gracias a las aportaciones económicas a distancia.





Aportaciones por la Salud y el bienestar

En las economías emergentes y en vías de desarrollo los principales retos radican en poner fin a las epidemias de VIH/ SIDA, paludismo, tuberculosis y

enfermedades tropicales desatendidas, así como en garantizar la cobertura sanitaria y asegurar el acceso a medicamentos y vacunas.

Por su parte, en los países desarrollados preocupan las enfermedades no transmisibles, como son las cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y las enfermedades respiratorias crónicas. Los líderes de todo el mundo se han comprometido a apoyar la investigación y desarrollo, a aumentar la financiación para la salud y a fortalecer la capacidad de todos los países para reducir y controlar los riesgos para la salud.

A pesar de los esfuerzos y de los resultados logrados a través de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, aún es necesario que se acometan mejoras significativas a nivel global en lo que a mortalidad materno-infantil se refiere, así como en enfermedades transmisibles.

Estamos en disposición de influir en la salud y seguridad de nuestros empleados y clientes a través de la sensibilización e integración de estos aspectos en nuestros principios de actuación, así como en la puesta en el mercado de productos o servicios alineados con formas de vida saludable.

La salud y el bienestar de las personas son aspectos clave para todos los países, independientemente de su nivel de desarrollo.



SERUNION ENTRA EN EL PATRONATO DE LA FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

La Fundación Española de la Nutrición es la entidad de mayor prestigio en España en el ámbito de la nutrición. Esta fundación lleva a cabo múltiples estudios científicos que aportan conocimiento contrastado que ayuda a tener un mayor conocimiento de cómo ha de ser nuestra alimentación para redundar en una mayor salud.

Serunion suma sus esfuerzos a esta entidad para sumar en la difusión de estas líneas de conocimiento en nuestros mercados.



JORNADA DE SHOWCOOKING, BASADA EN «FÀCILE À MANGER», CON LOS HERMANOS TORRES

Una jornada en el Restaurante Dos Cielos donde pudimos experimentar la técnica *Fàcile à Manger* con los grandes chefs de 2 estrellas Michelin, los hermanos Sergio y Javier Torres.



DÍA MUNDIAL DE LA HIGIENE DE MANOS EN EL ÁMBITO HOSPITALARIO

En el día Mundial de la Higiene de Manos aportamos nuestros manteles como soporte comunicativo para promocionar la concienciación sobre la higiene de manos en los Hospitales Ramón y Cajal y de Laredo.



MIRA TUS MANOS
LA HIGIENE DE MANOS, CLAVE PARA UNA ATENCIÓN QUIRÚRGICA SEGURA

CHOCOLATADA EN JORNADA CONTRA EL CÁNCER PEDIÁTRICO

Colaboramos con la Escola Montmany en la organización de una jornada solidaria, cuyos beneficios fueron destinados al cáncer pediátrico en el Hospital San Juan De Dios.

REPARTO DE 1.500 VASOS DE FRUTA CORTADA

Colaboramos con el Hospital de la Paz de Madrid en la promoción de hábitos saludables.



PATROCINIO DE UN PROYECTO DEPORTIVO DEL AYUNTAMIENTO DE CABRERA

En nuestro esfuerzo por la sensibilización en llevar una vida sana apoyamos a la entidad local en un proyecto deportivo.

XL ANIVERSARIO

Dimos apoyo a la celebración de los 40 años del Hospital Clínico Universitario de Valladolid.

ENCUESTA SOBRE LA OBESIDAD EN COLABORACIÓN CON SEEDO



Con motivo del **Día Europeo contra la Obesidad**, el 18 de mayo, Serunion realizó de la mano de la **Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad**

(Seedo) una encuesta a los comensales de B&I que desearon participar.

Seedo confeccionó un cuestionario donde se solicitaba a los participantes información sobre sus características corporales, así como de la concepción de su propia fisonomía corporal y de sus hábitos alimentarios, para correlacionar estas variables.

La encuesta estuvo disponible electrónicamente durante 44 días y participaron 2.922 personas. Las conclusiones que arrojó el estudio fueron las siguientes:

- Aunque el 21,39 % de la población encuestada se consideraba obesa y el 0,95 % muy obesa, la mayoría de la población opinaba que presentaba un estado de salud saludable.
- La mayoría de la población encuestada consideraba que la alimentación ofrecida en su empresa incluía todos los nutrientes en los alimentos de la pirámide alimenticia.

- Aunque se consideraba la verdura fresca como el alimento más saludable, el 54,6 % de la población encuestada comía más raciones de carne (pollo, ternera, cerdo) en la comida ofertada por la empresa a lo largo de la semana.

Conclusión final:

A pesar de que se consideró que disponían de suficiente información y que la alimentación en la empresa era saludable, la población no seguía las recomendaciones para poder llevar una alimentación saludable. A partir de esta información Serunion está llevando a cabo diferentes acciones de concienciación en dieta saludable para dar visibilidad a la relación entre salud y alimentación.





Aportaciones por el trabajo decente y el crecimiento económico

Este objetivo de desarrollo sostenible de las naciones Unidas pone en evidencia la contribución positiva de la migración internacional al crecimiento

inclusivo y al desarrollo sostenible, al tiempo que reconoce que se requieren respuestas coherentes e integrales.

Cabe destacar la lucha por la igualdad de oportunidades y en contra de la desigualdad de ingresos ya sea por género, edad, discapacidad, raza, clase, etnia o religión.

Serunion apuesta por el desarrollo de un proyecto inclusivo tanto en su servicio como en su organización interna.



RECOGIDA DE ROPA USADA PARA FORMACIÓ I TREBALL

Recolecta de ropa usada en nuestras oficinas para enviarla a países en desarrollo.

FINANCIACIÓN DE LA LEGUA SOLIDARIA «RIVAS CON EL SÁHARA»

Apoyamos a la carrera organizada por el Hospital Príncipe de Asturias para la recogida de fondos de ayuda para los refugiados.



CONVENIO POR LA LUCHA CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO JUNTO A CRUZ ROJA DE MURCIA

Nos sumamos a la iniciativa de la entidad Cruz Roja de Murcia contra la violencia de género.

MÚSICOS POR LA SALUD Y CADENA SOLIDARIA

Como parte del acuerdo con la ONG Músicos por la Salud, hemos hecho posible que se celebren conciertos en 44 centros, de Sanidad-Social y también de B&I, con la particularidad de iniciar a su vez una cadena de conciertos solidarios en la que el comensal podía votar a qué colectivo desfavorecido quería dedicar el siguiente concierto.



El grupo Serunion es un conjunto de empresas y marcas con pertenencia 100 % a EliorGroup.

Toda la información, financiera y no financiera, relativa a cada una de las subsidiarias del grupo es pública y a disposición de sus *stakeholders* en la web
www.eliorgroup.com

Para más información puede acceder directamente al *Reporting Document* del grupo a través del siguiente enlace:
www.eliorgroup.com/finance/regulated-information/registration-document