

MEMORIA DE RESPONSABILIDAD
SOCIAL CORPORATIVA



SERUNION

2024 / 2025

ÍNDICE

	MENSAJE DE NUESTRO PRESIDENTE	03
	ALIMENTACIÓN CON SENTIDO 2024-2025	05
01	LIDERAMOS UNA ALIMENTACIÓN CON SENTIDO	06
	<ul style="list-style-type: none"> • Serunion, un proyecto que nutre vidas 07 • Alineados con nuestros grupos de interés 16 • Ética y cumplimiento en cada decisión 23 • Aliméntate Con Sentido, hacia la sostenibilidad 28 	
02	ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS SOSTENIBLES	34
	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizamos una alimentación segura y equilibrada 35 • Ofrecemos servicios sostenibles 44 • Creando valor junto a nuestras comunidades 55 	
03	PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS	57
	<ul style="list-style-type: none"> • Nuestro compromiso ambiental 58 • Proyectos ambientales para seguir mejorando 60 • Menos desperdicio alimentario, más circularidad 61 • Descarbonización y eficiencia de recursos 68 	



04	CULTIVAMOS EL TALENTO Y LAS DIFERENCIAS	73
	<ul style="list-style-type: none"> • Fomentamos el desarrollo profesional 74 • Fortalecemos la cohesión social 87 • Garantizamos la seguridad y el bienestar del personal 92 	
05	APOYO A LA ECONOMÍA RESPONSABLE	94
	<ul style="list-style-type: none"> • Priorizamos ingredientes más sostenibles 95 • Elegimos productos locales 100 	
06	ANEXOS	101
	<ul style="list-style-type: none"> • Sobre esta memoria 102 • Índice de contenidos Ley 11/2018 Información No Financiera y Diversidad, e indicadores GRI 103 • Información correspondiente a Serunion SAU 112 	

MENSAJE DE NUESTRO PRESIDENTE



Me complace presentar nuestra Memoria de RSC 2024-2025, correspondiente a un periodo en el que hemos consolidado el propósito de la compañía de liderar la transformación de la restauración colectiva hacia un modelo más sostenible, inclusivo y responsable.

Un ejercicio marcado por un firme compromiso con las personas, la innovación

y el impacto positivo en el entorno, reflejo de nuestros valores y de una visión de largo plazo.

En Serunion, creemos firmemente que **nuestra actividad es mucho más que prestar un servicio**. Es escuchar, anticiparse, cuidar y generar un impacto positivo en la vida de las personas. Este convencimiento ha guiado cada una de las decisiones tomadas durante el ejercicio 2024-2025 y seguirá marcando nuestro rumbo en los próximos años.

Vivimos un momento de profunda transformación. Las expectativas sociales evolucionan y el marco legislativo es cada vez más exigente en ámbitos como la sostenibilidad, la nutrición, la contratación responsable, la salud y el bienestar. En Serunion, entendemos este contexto como una oportunidad para hacer mejor nuestro trabajo y reforzar nuestro propósito.



Durante este ejercicio hemos avanzado con determinación hacia un nuevo modelo de compañía, que trasciende la restauración colectiva tradicional y nos consolida como un proveedor de servicios integrales. Un modelo con una visión 360° que pone el foco en cuidar

de la salud de nuestros clientes, de forma sostenible, con una gestión eficiente, innovación operativa, acompañamiento social y educación en hábitos responsables, adaptado a entornos cada vez más complejos. Nuestro futuro pasa

Tenemos el claro propósito de cuidar de las personas, contribuir a su bienestar, apoyar a las comunidades y promover la sostenibilidad en toda la cadena de valor.

por **servir mejor, de forma más cercana, más humana y más responsable.**

Este camino se apoya en una apuesta decidida por **la sostenibilidad como eje transversal** de nuestra gestión.

La ampliación de nuestra red de centros certificados como sostenibles, iniciativas como Acqua, la reducción del desperdicio alimentario y el impulso de políticas de inclusión, diversidad y desarrollo del talento reflejan nuestro compromiso con una gestión responsable y con impacto positivo en las comunidades en las que estamos presentes. Todo ello nos permite

seguir invirtiendo en calidad de servicio y afrontar el crecimiento con una visión coherente y sostenible.

En este impulso por elevar la calidad y el impacto de lo que ofrecemos, **Nutrilab** se ha consolidado como una palanca clave para avanzar con rigor y ambición con los más pequeños. A través de este nuevo enfoque, apostamos por **la educación nutricional como primer paso de generar un impacto positivo en la sociedad.**

Pero, sobre todo, este gran proyecto que es Serunion tiene sentido **gracias a todas y cada una de las personas que lo hacen posible.** Su compromiso, vocación y capacidad de adaptación en un entorno cambiante nos permiten afrontar los retos con confianza y ambición. Seguimos trabajando para ofrecerles un entorno seguro, inclusivo, diverso y lleno de oportunidades de desarrollo.

Miramos al futuro con realismo e ilusión. Sabemos que los retos serán exigentes, con mayor regulación, nuevas demandas sociales, presión sobre los recursos y la necesidad constante de innovar. Pero también sabemos que **contamos con la experiencia, el talento y los valores necesarios para seguir evolucionando.**

Esta Memoria de RSC refleja un año de avances, aprendizajes y decisiones valientes. Es, sobre todo, una declaración de intenciones, pues queremos seguir siendo una compañía útil para la sociedad, comprometida con las personas y preparada para liderar el futuro de los servicios desde la responsabilidad y el propósito.

Gracias a todas las personas, clientes, colaboradores y aliados que confían en Serunion y caminan a nuestro lado.

Con orgullo por lo construido y con ilusión por lo que está por venir,

Antonio Llorens Tubau

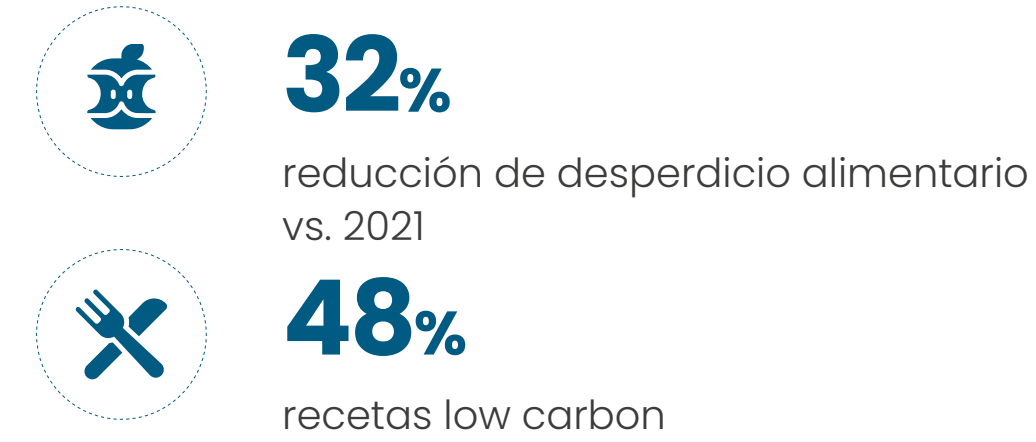
Presidente y Director General de Serunion



Alimentación y servicios sostenibles



Preservación de los recursos



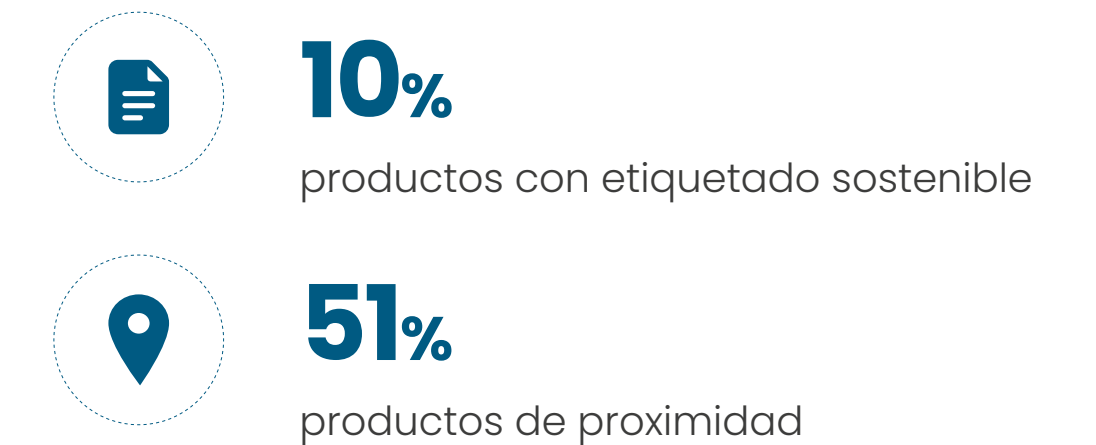
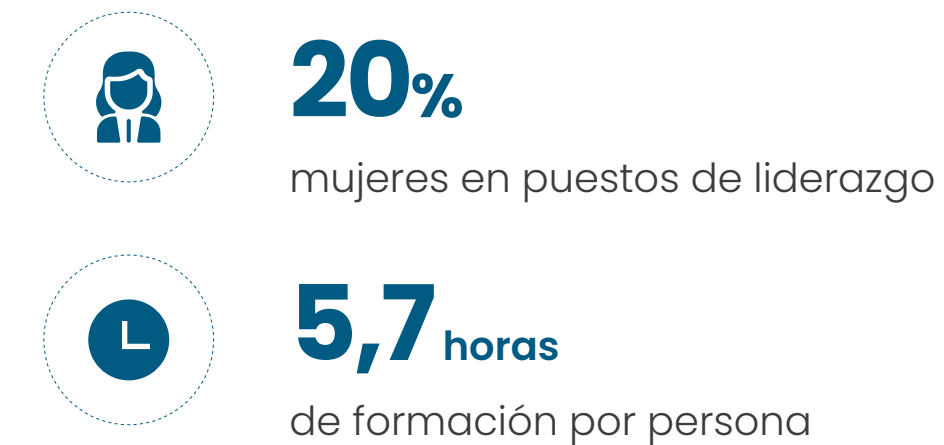
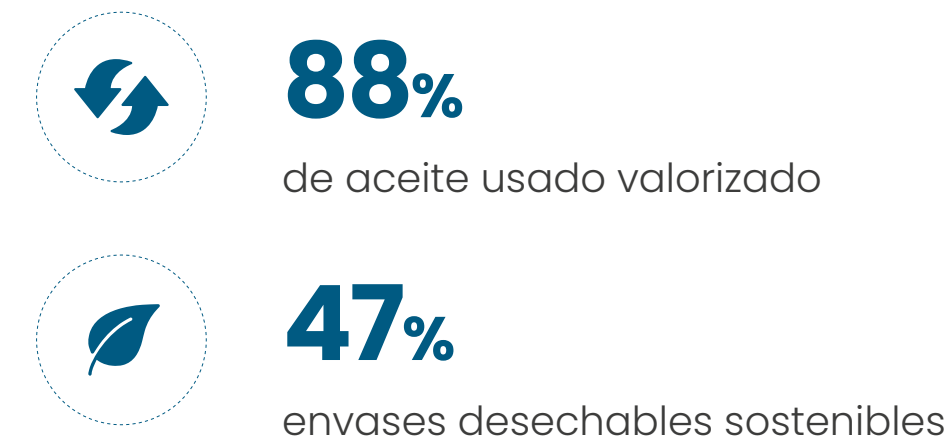
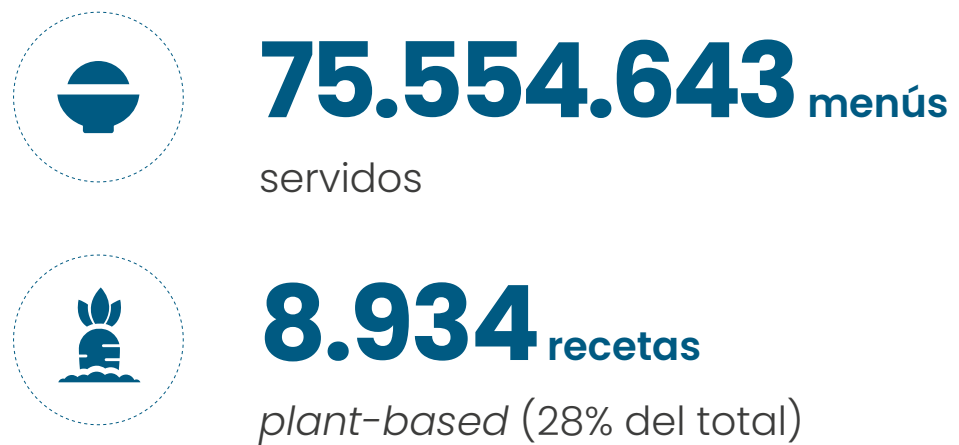
Cultivamos el talento y las diferencias



Apoyo a la economía responsable



ALIMENTACIÓN CON SENTIDO 2024/2025



A close-up photograph of a person's hands, wearing a blue and white checkered shirt, carefully tending to a plant with large green leaves. The background is a soft-focus field of similar plants. Overlaid on the image is large, bold, white text.

**LIDERAMOS UNA
ALIMENTACIÓN
CON SENTIDO**

01



LIDERAMOS UNA ALIMENTACIÓN CON SENTIDO

Al situar a las personas y al planeta en el centro de nuestra estrategia corporativa, consolidamos un proyecto que crece con sentido y responsabilidad.

SERUNION, UN PROYECTO QUE NUTRE VIDAS

35 años innovando en restauración colectiva para dar respuesta a las necesidades de las personas y de la sociedad alimentando con sentido.

Celebramos treinta y cinco años transformando la restauración colectiva en España con la ambición de alimentar bien y cuidar mejor. Nuestro propósito de mejorar el bienestar de las personas guía la actividad diaria a través de una **propuesta saludable y de calidad para todas las etapas de la vida**. Este compromiso impulsa la forma de ser y hacer de la organización, fundamentando cada decisión desde la selección de ingredientes hasta el servicio final.

Para hacer realidad nuestro propósito, estamos evolucionando hacia un **modelo de servicios integrales** que responde a la complejidad de las necesidades actuales. De este modo, integramos la gestión experta de entornos con la excelencia gastronómica de siempre para generar un impacto positivo en la sociedad.

En este sentido, buscamos mejorar la vida de las personas dando lo mejor de nosotros mismos en el trabajo cada día. Esta **vocación de servicio integral** define el nuevo futuro de Serunion y marca la diferencia en cada comunidad donde estamos presentes.

Nuestra misión va más allá de servir comida al centrarse en crear **experiencias que fomenten la conexión y la salud** desde la primera infancia hasta la tercera edad. además, integramos criterios ambientales y sociales en la cadena de valor para asegurar que cada momento en la mesa sea una oportunidad de disfrute y unión responsable.

Llegar hasta donde hoy nos encontramos ha sido posible gracias a nuestra capacidad de adaptación, que nos ha permitido liderar los desafíos del sector con una visión clara de futuro. **Combinamos la innovación constante con la tradición culinaria** para responder a las expectativas de los clientes y comensales.

HISTORIA DE NUESTRA EVOLUCIÓN PLATO A PLATO

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



NUESTRA CULTURA CON SENTIDO, CENTRADA EN LAS PERSONAS

Nuestra actividad se basa en las personas.

Son quienes nos inspiran, ya sean los escolares que descubren sabores, los mayores que buscan confort en su dieta, los pacientes que necesitan cuidados y, por supuesto, los miles de profesionales que hacen que cada servicio sea impecable.

Esta conexión con las personas nos conduce a medir el éxito por la **capacidad de crear vínculos que trasciendan la labor técnica**. Por ello, valoramos a todos los grupos de interés, desde clientes, comensales, plantilla y socios hasta las comunidades en las que operamos, quienes aportan su punto de vista para seguir construyendo nuestra visión y propósito.

En Serunion, cuando las personas participan, la compañía avanza.

Este propósito se materializa a través de los **valores que guían el comportamiento de nuestro día a día**:



01 CUIDADO DE NUESTRO EQUIPO

Fomentamos un entorno laboral seguro y respetuoso, donde nuestro talento, nuestra mayor fortaleza, pueda dar lo mejor y seguir compartiendo nuestra pasión por alimentar con sentido de forma segura.



02 CONFIABLES

Construimos relaciones duraderas basadas en la confianza y la cercanía para reforzar el vínculo de lealtad con clientes y comensales.



03 RESPONSABILIDAD

Asumimos con integridad el impacto en las personas y el planeta, por lo que actuamos aplicando los más altos estándares éticos y de sostenibilidad en todas nuestras operaciones.



04 INNOVACIÓN SOSTENIBLE

Apostamos por soluciones creativas para responder a los retos de un sector en constante evolución, no solo que no comprometan los recursos del futuro, sino que además generen un impacto positivo en el medioambiente.



05 EXCELENCIA OPERACIONAL

Nos esforzamos por ofrecer calidad en cada detalle, desde el diseño de recetas saludables hasta la implementación de procesos eficientes.

CARACTERIZADOS POR UN SERVICIO ESPECIALIZADO Y ADAPTADO

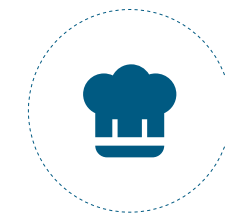
Para ofrecer un **servicio cercano y adaptado a las necesidades** de cada cliente, contamos con una sólida infraestructura. Se trata de una red distribuida estratégicamente por toda la geografía española para ofrecer soluciones de alimentación y gestión allí donde se nos necesita.

Cerca de nuestros clientes. Nuestra capacidad operativa se apoya en 18 delegaciones ubicadas en puntos clave para garantizar una atención personalizada. Disponemos, además, de 15 cocinas centrales equipadas con tecnología avanzada y 7 oficinas de *vending* que facilitan soluciones automáticas saludables para cualquier momento.

Asimismo, para responder a las demandas y necesidades de cada persona, hemos desarrollado **divisiones especializadas que permiten ofrecer soluciones eficientes.**



18
Delegaciones operacionales

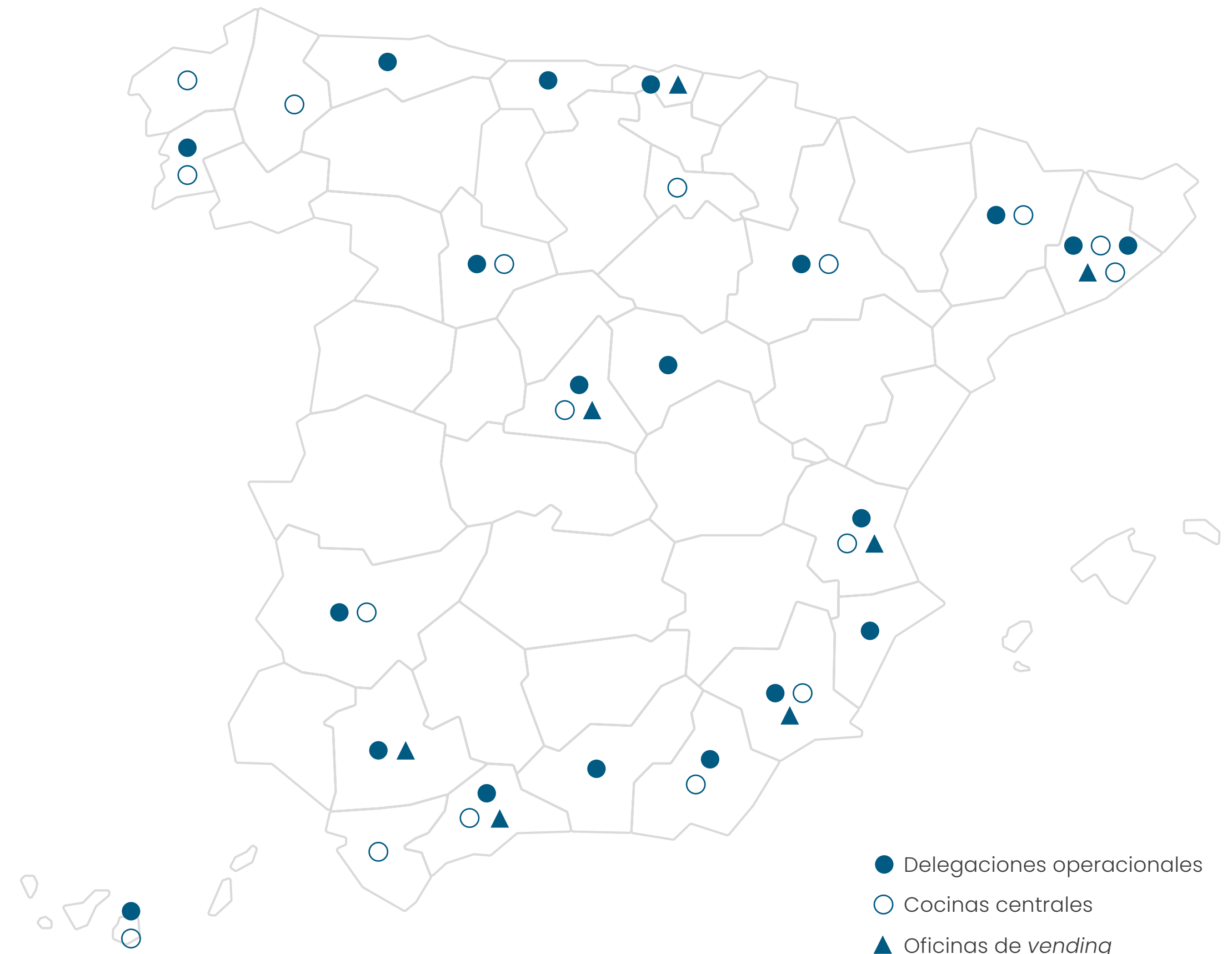


15
Cocinas centrales



7
Oficinas de *vending*

Garantizamos cercanía y excelencia a través de una red estratégica presente en todo el territorio.



Serunion Educa

Convertimos los comedores escolares en entornos pedagógicos donde fomentamos hábitos saludables y valores de convivencia entre el alumnado, garantizando una formación integral más allá de la alimentación.

Serunion Attende

Facilitamos el cuidado de las personas en situación de dependencia para que disfruten de una mejor calidad de vida en su propio hogar, manteniendo la autonomía en el entorno familiar el mayor tiempo posible.

Serunion Gestión de compras

Aseguramos el suministro de productos sostenibles y de alta calidad a través de una gestión eficiente y responsable de nuestra red de proveedores.

Serunion Salud

Ofrecemos soluciones nutricionales adaptadas en centros hospitalarios para mejorar la recuperación de los pacientes y facilitar la labor de los profesionales sanitarios.

Serunion Inclusive

Impulsamos la inclusión sociolaboral integrando a profesionales con diversidad funcional en la actividad diaria de la organización.



Consolidamos la oferta de servicios integrales incorporando soluciones de limpieza y mantenimiento, reforzadas además por la reciente integración de Grupo Alarcón, para responder de forma global a las necesidades de los clientes.

Serunion Vitae

Aseguramos el bienestar y la dignidad de las personas mayores mediante una alimentación personalizada que se adapta a las necesidades específicas de esta etapa de la vida.



Lideramos la alta gastronomía para eventos exclusivos mediante propuestas que combinan creatividad y excelencia en espacios emblemáticos, como el Gran Teatre del Liceu o CaixaForum.

Serunion Restaurantes

Transformamos la restauración corporativa diseñando experiencias gastronómicas alineadas con las tendencias actuales para potenciar la satisfacción de los equipos en las empresas e instituciones.

Serunion Vending

Proporcionamos soluciones automáticas con opciones saludables y equilibradas disponibles de forma permanente durante las veinticuatro horas del día.

Cabe destacar, además, que nuestra apuesta por la integración de servicios sigue consolidándose con la incorporación de Grupo Alarcón en el ejercicio 2024-2025. Esta alianza, que se suma a la experiencia de Derichebourg Facility Services, refuerza nuestra capacidad para ofrecer soluciones integrales de limpieza o mantenimiento.

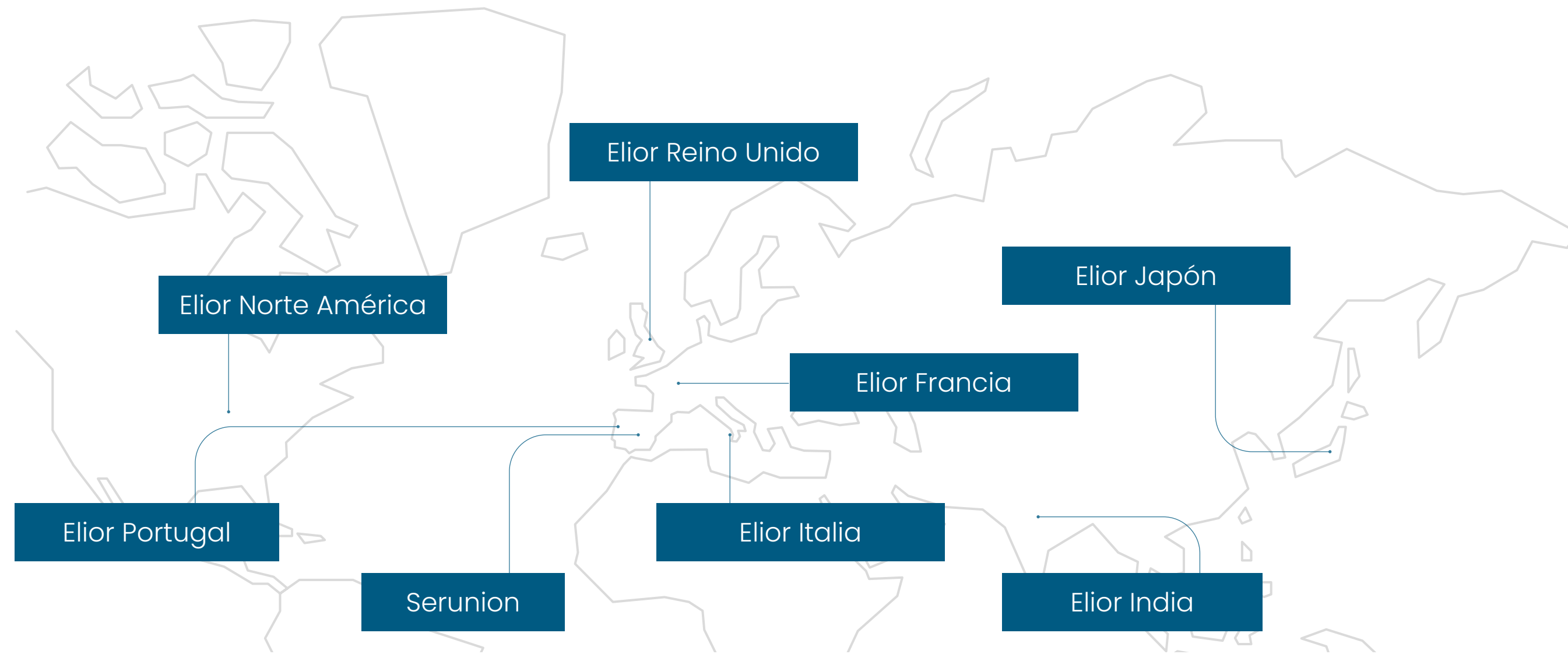
RESPALDADOS POR LA FORTALEZA GLOBAL DEL GRUPO ELIOR

Desde nuestra incorporación en 2003 al Grupo Elior, referente mundial en restauración colectiva y servicios integrales, nos hemos consolidado como un **pilar estratégico de su área de Contract Catering**. Nuestra experiencia local y enfoque innovador fortalecen el liderazgo que mantenemos en el mercado español y contribuyen al posicionamiento del Grupo como líder europeo del sector.

Desde Serunion, aportamos la fuerza de territorio a una organización global que comparte nuestra misma visión de excelencia.



Sinergias entre un referente global y el impacto local



GRUPO ELIOR. Aporta una visión global

6.150 M€ de volumen de negocio
132.883 profesionales en el equipo

3,2 M comensales diarios
19.600 sites disponibles
11 países en 3 continentes

SERUNION. Mantenemos nuestro liderazgo local

600 M€ de volumen de negocio
22.635 profesionales en el equipo

349.904 comensales diarios
3.001 sites disponibles

Una identidad renovada para liderar la nueva etapa de servicios integrales

El Grupo Elio ha evolucionado su imagen corporativa para consolidarse como un operador global de servicios múltiples tras su fusión con Derichebourg. En Serunion, nos alineamos con esta visión proyectando una marca más sólida y dinámica.



El Grupo Elior sitúa **la sostenibilidad como el eje central de su modelo de negocio**, integrando criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) en todas las operaciones para generar un impacto positivo en las personas y el planeta. Este enfoque se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y se fundamenta en la capacidad de cuidar a las personas a lo largo de todas las etapas de sus vidas.

Este compromiso con la sostenibilidad se articula a través de la nueva hoja de ruta del **Grupo Aimer sa terre – Horizon 2030**. Esta nueva estrategia busca transformar el sector de servicios hacia un modelo más equilibrado y eficiente, reforzando la resiliencia ante los retos climáticos y sociales a través de cuatro pilares de actuación prioritarios.



Objetivos 2030 y resultados 2024–2025 del Grupo Elior



ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS SOSTENIBLES

Promovemos una alimentación responsable en el sector de la restauración y contribuimos a mejorar el rendimiento medioambiental de nuestros clientes.



APOYO A LA ECONOMÍA RESPONSABLE

Fortalecemos nuestro vínculo con los territorios mediante compras locales, éticas y sostenibles, a la vez que apoyamos a nuestros proveedores hacia la transición ecológica.



OBJETIVOS



70% recetas con Nutri-Socre A o B (o equivalente)



Oferta de servicios sostenibles

RESULTADOS



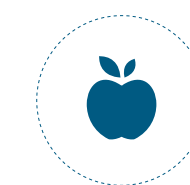
61,1% recetas con Nutri-Socre A o B (o equivalente)

OBJETIVOS



Priorización de productos locales, de temporada y respetuosos con la biodiversidad

RESULTADOS



62% fruta y verdura de temporada



66% compras locales



CULTIVO DEL TALENTO Y LAS DIFERENCIAS

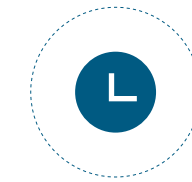
Nos esforzamos por ofrecer a nuestro equipo un entorno de trabajo seguro y estimulante en el que puedan expresarse, con el fin de promover su bienestar y apoyar sus ambiciones, además de reforzar nuestra cultura inclusiva.



OBJETIVOS



40%
mujeres en
Comités de
Liderazgo



+20%
horas de
formación por
empleado



-7%
accidentes
laborales

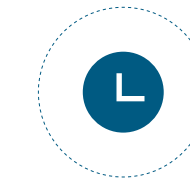


2/3 gerentes
internos
contratados

RESULTADOS



38%
mujeres en
Comités de
Liderazgo



6 horas
de formación
por empleado



-10%
accidentes
laborales vs. 23-24



PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS

Estamos comprometidos con la reducción de nuestra huella ambiental y la preservación de los recursos naturales, ofreciendo servicios cada vez más responsables y sostenibles.



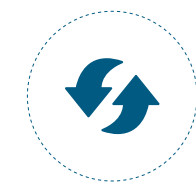
OBJETIVOS



-50%
de desperdicio
alimentario



-1/4 emisiones
de GEI



100%
envases
sostenibles

RESULTADOS



-42%
desperdicio
alimentario vs. 2021



-4%
emisiones de
GEI vs. 23-24

Nos alineamos con el compromiso en materia de sostenibilidad del Grupo Elior, aunando nuestros esfuerzos para avanzar de forma conjunta para contribuir al desarrollo de un futuro mejor para todos.

ALINEADOS CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

La colaboración con nuestro entorno es fundamental para el éxito de la estrategia de sostenibilidad de la compañía. Para generar un impacto positivo, apostamos por la escucha activa y la transparencia con nuestros grupos de interés, alineando las decisiones que tomamos con las necesidades reales de la sociedad.

De este modo, podemos identificar **nuevas necesidades, impulsar la cooperación y desarrollar soluciones innovadoras** que beneficien a las personas y al planeta.

La escucha activa transforma el diálogo en acciones concretas que fortalecen la confianza y aseguran la relevancia de los servicios en un mercado en constante cambio.





Nuestros grupos de interés

Propietarios y accionistas. Facilitamos el seguimiento de la gestión mediante informes financieros detallados, comunicaciones corporativas y encuentros periódicos destinados a analizar la solvencia y la evolución del negocio.

Personas empleadas y representación sindical. Fomentamos la participación interna a través del portal del empleado “La Despensa”, nuestra newsletter interna, reuniones periódicas y canales de comunicación bidireccional que aseguran un entorno laboral motivador e íntegro.

Clientes y comensales. Potenciamos la experiencia del usuario con herramientas digitales como las aplicaciones Colechef o Timechef, que favorecen una gestión ágil y personalizada del servicio, junto a los canales de atención directa y la información reportada a través de nuestra web corporativa, notas de prensa, redes sociales y blogs.

Proveedores y socios estratégicos. Colaboramos con proveedores y socios estratégicos mediante plataformas de gestión que integran criterios de sostenibilidad y ética en cada acuerdo de suministro, así como reuniones periódicas, canales de atención, web corporativa, notas de prensa, redes sociales y blogs.

Organismos no gubernamentales. Establecemos colaboraciones estratégicas y participamos en encuentros sectoriales para abordar retos sociales de forma conjunta, además de ofrecer información a través de medios de comunicación.

Comunidad local, sociedad y organizaciones sociales. Mantenemos un vínculo estrecho con las comunidades locales mediante programas de voluntariado, campañas locales, participación en actividades comunitarias y una presencia activa en medios de comunicación para reportar los avances en materia social.

Administraciones públicas. Colaboramos mediante la presentación de informes legales, nuestra la participación en concursos públicos para la gestión de servicios integrales, la celebración de reuniones periódicas y las publicaciones realizadas en medios de comunicación.

Medios de comunicación. Facilitamos información veraz y transparente a través de una relación directa con profesionales de la prensa (prensa@serunion.elior.com), la celebración de eventos corporativos y las publicaciones realizadas a través de nuestra web corporativa, notas de prensa, redes sociales y blogs.

Impacto de nuestra presencia digital en 2024-2025

01 REDES SOCIALES CORPORATIVAS

249.290 seguidores (Global)

24.000 seguidores

5.248 seguidores

1.000 suscriptores

02 REDES SOCIALES DE NEGOCIOS DESTACADAS

4.187 seguidores
Instagram Serunion Educa

4.500 seguidores
Instagram Singularis

03 WEB CORPORATIVA

66.000 usuarios
únicos

225.000 páginas
visitadas

04 NEWSLETTER SERUNION

3.000 receptores
alcanzados

25% tasa de apertura
con un 48% máximo



PRIORIZAMOS NUESTROS ASUNTOS RELEVANTES

Identificar los asuntos más relevantes para la compañía y nuestros grupos de interés nos permite concentrar los esfuerzos en aquellas **áreas con mayor capacidad de transformación**. Por ello, periódicamente realizamos un análisis de materialidad para detectar cambios en las prioridades de los grupos de interés y asegurar que nuestra gestión responde a los desafíos actuales.

En este ejercicio, se mantiene vigente el mismo análisis de materialidad, ya que no se han producido cambios sustanciales en nuestro enfoque en las dimensiones ambiental, social, económica y de gobernanza.

En el proceso de evaluación de este ejercicio han participado 136 agentes representativos que han validado las dimensiones críticas para el futuro de la compañía. Los resultados confirman que la excelencia operativa debe ir acompañada de un compromiso firme con la conducta ética y la transparencia informativa.

Asuntos materiales de nuestro análisis de materialidad



DIMENSIÓN DE BUEN GOBIERNO

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



DIMENSIÓN ECONÓMICA

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



DIMENSIÓN AMBIENTAL

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



DIMENSIÓN SOCIAL

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

NUESTRO COMPROMISO CON LA EXCELENCIA

Garantizar la **satisfacción plena de nuestros clientes y comensales** constituye un compromiso que orienta cada decisión técnica y operativa. Buscamos superar las expectativas actuales mediante una escucha constante y la aplicación de protocolos de

calidad rigurosos, fundamentales para consolidar relaciones basadas en la transparencia y la confianza profesional.

La valoración de quienes confían en la organización resulta esencial para seguir **asegurando un servicio de alto nivel**. Por ello, implementamos sistemas de medición avanzados que permiten identificar áreas de mejora y actuar con agilidad ante las demandas cambiantes del entorno.



Resultados de las evaluaciones de nuestros servicios:

Relaciones con nuestros clientes (B2B)

Hemos ampliado nuestra capacidad de escucha con **1.067 actas de valoración**, lo que supone un incremento del 57% con respecto al año anterior y nos permite obtener una radiografía más precisa de nuestro servicio. En cuanto a los resultados, el índice NPS (*Net Promoter Score*), que nos permite medir la satisfacción y lealtad de los clientes, se ha situado en 46,2 puntos, mientras que la valoración media de los clientes alcanza un notable 8,4 sobre 10. Estos resultados nos animan a continuar mejorando para satisfacer las necesidades y demandas de nuestros clientes.

Experiencia de los comensales (B2C)

Hemos procesado **4.739 encuestas de satisfacción** que arrojan una valoración media de 6,84. En dichas encuestas, los usuarios valoran de forma muy positiva la comunicación con los interlocutores, la facilidad de gestión administrativa, el cumplimiento de los compromisos y la adaptación del servicio a las necesidades.

La búsqueda constante de la excelencia orienta nuestra gestión diaria, asegurando experiencias de calidad y altos niveles de satisfacción entre clientes y comensales.

SINERGIAS CON SENTIDO

Nuestros clientes, colaboradores y socios estratégicos actúan como motores fundamentales de las iniciativas sociales y ambientales que llevamos a cabo. La **cooperación en encuentros y proyectos sectoriales** nos permite fortalecer la confianza mutua a la vez que fomentamos la innovación constante. Estos vínculos transversales generan un impacto positivo y real en las comunidades locales, superando la gestión operativa diaria para construir un entorno más equitativo.

Asimismo, nuestra **participación en foros y eventos del sector** permite a la compañía mantenerse a la vanguardia de las tendencias y las demandas ciudadanas. Al integrar la visión de agentes externos, enriquecemos la propuesta de valor y aseguramos que las soluciones implementadas respondan a los retos globales actuales. El compromiso con la excelencia se nutre de este intercambio constante de ideas y experiencias transformadoras.

Cada colaboración nos enriquece y representa un paso firme hacia la transformación de la restauración colectiva en un verdadero motor de bienestar social.

Compartiendo ideas con nuestros grupos de interés



AVANCES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y HOSPITALARIA

Participamos en el **XXV Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria** al que asistieron clientes actuales y potenciales del sector de toda España. Durante el evento, compartimos nuestras innovaciones en seguridad alimentaria y dietas terapéuticas, fundamentales para la recuperación de las personas. Destacamos el papel de la tecnología y la gestión eficiente de las cocinas centrales para optimizar los procesos en los centros sanitarios.



GASTRONOMÍA SIN GLUTEN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Participamos en la quinta edición del **Science & Cooking World Congress**, donde formamos parte de la mesa de trabajo sobre gluten y gastronomía. En nuestras intervenciones, debatimos los desafíos técnicos y económicos derivados del elevado coste de las materias primas especiales, así como sobre la necesidad de contar con una legislación clara sobre la gestión de trazas y la importancia de la formación especializada para los profesionales de cocina.



LIDERAZGO NUTRICIONAL EN COLABORACIÓN CON LA SEÑ

Asistimos a las **III Jornadas de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)** sobre "El colegio como centro formador en salud", donde analizamos las implicaciones y desafíos del nuevo Real Decreto de comedores escolares. Aportamos nuestra visión experta orientada a elevar los estándares nutricionales en las aulas mediante menús equilibrados y el liderazgo de profesionales de la dietética. El objetivo prioritario consiste en fomentar hábitos saludables en la infancia que puedan trasladar a sus hogares perduren a lo largo de su vida.

Por otro lado, cabe destacar que las **alianzas estratégicas abren nuevas oportunidades de crecimiento compartido** al situar la sostenibilidad y la inclusión en el centro de la agenda. De este modo, trabajamos de forma conjunta para diseñar un futuro que priorice la salud y el respeto al planeta en cada servicio prestado.

Nuestras alianzas para impulsar el cambio

- ✓ **FOODSERVICE ESPAÑA.**
- ✓ Federación de Asociaciones de Celíacos de España (**FACE**).
- ✓ **CELIACS** Catalunya.
- ✓ Consejo Rector Calidad Alimentaria de **AENOR**.
- ✓ Comité Agroalimentario de la Asociación Española para la Calidad (**AEC**).
- ✓ Asociación Española contra el Cáncer (**AECC**).
- ✓ Academia Española de Nutrición y Dietética (**SEÑ**).
- ✓ Fundación **Deporte Joven**.
- ✓ Fundación **La Caixa**.
- ✓ **Prevent**.
- ✓ Fundación **Cares**.
- ✓ **Cruz Roja**.



ÉTICA Y CUMPLIMIENTO EN CADA DECISIÓN

Liderar el sector implica construir un **modelo de negocio íntegro y sostenible**. Para ello, es fundamental garantizar la transparencia, que fundamenta cada interacción profesional para asegurar el cumplimiento de los máximos estándares de gobernanza.

Contamos con una organización sólida

La alta dirección lidera la visión ética de la compañía mediante una estructura organizativa multinivel que garantiza la aplicación de políticas claras, objetivos específicos y acciones medibles para alcanzar nuestros compromisos.

La integridad es el ingrediente que sostiene la confianza de nuestros grupos de interés.

Nuestros órganos de gobierno

Consejo de Administración y Comité Ejecutivo

Coordina la gestión estratégica de Serunion.



Antonio Llorens Tubau
Presidencia - director general



Cristina López Sánchez
CIO



Óscar Tesouro Rodríguez
Operaciones Vending, Gestión y Compras, y Transformación



Aksel Helbek Albet
Comercial, Marketing, Fidelización, RSC



José Roberto Casal Ferreira
Operaciones Enseñanza



Felip Pascual Fernández
Operaciones B&I



Bruno Cesena
Compras logística y calidad



Rosa Sánchez Olmos
Finanzas y Legal



Francisco Javier Mañas Gascón
Operaciones Sanidad y Social



Alberto Navarro Iborra
Recursos Humanos

Comité Ético

Supervisa el cumplimiento normativo de la compañía. Se reúne semiestralmente y de forma extraordinaria si es necesario.



Rosa Sánchez Olmos
Dirección Financiera



Ivette Vilaseca Pagerols
Legal



María Pérez González
Compliance Officer



Alberto Navarro Iborra
Recursos Humanos

El Comité Ético y el Grupo Experto en RSC, integrados por profesionales de distintas áreas, orientan cada decisión hacia una gestión responsable.

Grupo Experto de RSC

Formado por profesionales de distintos departamentos, coordina la aplicación de la estrategia de sostenibilidad y asegura que los valores corporativos sean el marco de referencia del comportamiento y la toma de decisiones de todo el equipo.



Juan Luis Celis García
Calidad y Medio Ambiente



Itziar Catalán González
Calidad y Medio Ambiente



María Pérez González
Compliance Officer



Alexandra Rasco
Compras Alimentarias



Ivette Vilaseca Pagerols
Legal



Tatiana Pérez de Acha Beamonte
Fidelización y Responsabilidad Social Corporativa



Mónica Sánchez Baldellou
Gestión de Recursos Humanos



Roser Bonancia Canellas
Desarrollo de Recursos Humanos



Carlota Rodríguez Morato
Organización y Compras



Eva Boix
Salud y Seguridad Laboral

UN MARCO ÉTICO COMÚN A NIVEL GLOBAL

Nuestro modelo de gobernanza integra un conjunto de **herramientas e instrumentos que guían nuestras decisiones y acciones diarias.**

Nuestro Código Ético, que es de obligado cumplimiento para todas las entidades y personas que formamos parte del Grupo Eior, establece una serie de Principios Éticos para nuestro día a día, para la gestión desde la dirección, para las relaciones con accionistas y autoridades públicas, y para la relación con clientes, proveedores y la sociedad.

Para favorecer su aplicación, dicho Código se complementa con la **Guía de Integridad**, que establece los valores fundamentales para asegurar actuaciones éticas en cualquier situación profesional y constituye nuestro Código de Conducta Anticorrupción. El propósito de esta guía es definir un

En Serunion, nos guiamos por las directrices del Código Ético establecido de forma global por el Grupo Eior.

conjunto claro de normas y proporcionar recomendaciones prácticas que nos permiten un comportamiento basado en la integridad con el fin de prevenir posibles riesgos de corrupción.

En 2025, se han actualizado tanto los Principios Éticos como la Guía de Integridad, estando públicas sus nuevas versiones desde el curso 25-26.

La organización facilita **la asimilación de los valores éticos y la comunicación de posibles incumplimientos** mediante diversos instrumentos operativos. Estos recursos aseguran que todo el equipo cuente con los medios necesarios para actuar con responsabilidad en su desempeño diario.

- **Línea del denunciante:** Permite informar sobre cualquier incumplimiento detectado de forma confidencial para todas las personas empleadas.
- **Web de integridad de Eior Group:** Centraliza contenidos informativos y educativos destinados a consolidar el compromiso ético global.



- **Integrity Quiz:** Evaluación interactiva diseñada para medir y fortalecer el conocimiento práctico sobre los principios de la compañía.
- **Programa de integridad:** Formación específica para el personal operativo que se complementa con campañas de sensibilización interna constantes.

De forma complementaria, contamos con **diversas políticas corporativas** que establecen las reglas para una buena gobernanza y fomentan la responsabilidad en todas las operaciones de la compañía. Este marco normativo asegura un entorno de trabajo íntegro y alineado con los estándares internacionales.

La formación en normativa contra la corrupción ha alcanzado a 463 empleados, entre los que se encuentran directivos y jefes de área durante el presente ejercicio para consolidar nuestra cultura ética.

- **Política en Materia de Defensa de la Competencia:** Salvaguarda el desarrollo de prácticas comerciales justas y transparentes en el mercado.
- **Prevención del Fraude:** Consolida una cultura ética sólida que trasciende las obligaciones legales vigentes.
- **Política de Patrocinios y Donaciones:** Regula las colaboraciones para evitar el tráfico de influencias, estableciendo controles y mecanismos que permiten mantener la transparencia de las actuaciones.
- **Política de Regalos e Invitaciones:** Establece límites estrictos que prohíben entregas a familiares y amigos para asegurar la objetividad en las decisiones profesionales.
- **Relaciones con intermediarios:** Prioriza el contacto directo entre proveedores y consumidores para reducir la opacidad operativa en la cadena de suministro.
- **Política sobre Conflictos de Interés y Operaciones Vinculadas:** Identifica y gestiona riesgos potenciales de forma temprana para garantizar que cada actuación sea siempre imparcial.

Para asegurar el cumplimiento de todas las normativas de aplicación para la compañía, así como nuestras políticas internas, **disponemos de un Sistema de Compliance**, que nos permite asegurar que cada decisión se alinee con los estándares éticos y legales bajo la supervisión del Comité Ético. Este órgano cuenta con recursos propios para garantizar una vigilancia eficaz de la integridad corporativa en todos los niveles.

Nuestro Sistema de *Compliance* integra diversas actuaciones para garantizar su correcta implementación.

- 1 **Evaluación constante:** Identificación de riesgos penales y análisis de los estándares de conducta en la organización.
- 2 **Supervisión activa:** Elaboración de reportes regulares por el Comité Ético sobre cumplimiento normativo dirigidos de forma directa a la Dirección.
- 3 **Plan de acción:** Diseño de objetivos concretos con plazos y responsables definidos para optimizar los procesos internos.
- 4 **Gestión de incidencias:** Canales específicos para denuncias y consultas supervisados por la figura del *Compliance Officer* (Comité Ético).

Para aterrizar a la realidad de nuestro día a día todo este marco normativo interno, en Serunion aplicamos **nuestra Política Integrada**, que unifica los principios que rigen la actividad diaria mediante un Sistema Integrado de Gestión. Este marco estratégico garantiza el cumplimiento normativo, la mejora continua y la optimización de los recursos en todas las áreas operativas. Esta Política integra las siguientes cuestiones:

- **Seguridad alimentaria:** Procesos que garantizan la calidad del producto desde el origen hasta el servicio final.
- **Bienestar y salud laboral:** Fomento de un entorno de trabajo seguro y saludable para toda la plantilla.
- **Compromiso con la sostenibilidad:** Integración de criterios ambientales para minimizar el impacto de nuestra actividad en el planeta.

Finalmente, otro aspecto clave en la gestión del gobierno corporativo de la compañía es la anticipación a los riesgos que pueden afectarnos, ya que es clave para **proteger la continuidad de la actividad frente a posibles contingencias**. Por ello, realizamos

análisis periódicos para identificar y clasificar los factores que podrían impactar en la organización. Este proceso permite priorizar las amenazas más significativas mediante criterios técnicos y operativos rigurosos.

Clasificación de riesgos:

- 1 **Directos:** Factores bajo control interno que se registran en la tabla de evaluación técnica.
- 2 **Indirectos:** Variables externas que requieren un seguimiento informativo constante por parte de la compañía.
- 3 **Anormales:** Situaciones excepcionales vinculadas a proyectos específicos o coyunturas temporales concretas.

En la evaluación de riesgos realizada en el ejercicio 2024-2025, hemos identificado un total de **86 riesgos** y 21 de ellos cuentan con una clasificación de significativos. La inflación y el cambio climático se mantienen como factores de alta relevancia por su impacto potencial en el modelo de negocio. Estas variables se monitorizan de forma continua para definir medidas de mitigación eficaces que aseguren la resiliencia operativa.

De forma adicional, **nuestra matriz DAFO** nos permite potenciar las fortalezas mientras abordamos las debilidades y amenazas detectadas en el entorno. Además, el respaldo de la Política Activa de Prevención y Gestión del Riesgo de Elixir Group refuerza el enfoque preventivo en todas las áreas de la compañía. Esta estrategia garantiza la estabilidad institucional y la capacidad de respuesta ante los retos del mercado global.

Cabe destacar que, gracias a la implementación de todas estas medidas, durante este ejercicio no hemos recibido ninguna denuncia.

En este ejercicio, hemos actualizado la Política Integrada para integrar el derecho a la desconexión digital y la protección de la salud mental y el bienestar emocional de nuestro equipo.



“Asumimos el propósito de transformar la restauración colectiva hacia un modelo de servicio integral que responda con determinación a los retos de una legislación en constante evolución. En este nuevo futuro, buscamos mejorar la vida de las personas dando lo mejor del equipo en el desempeño diario para consolidar un servicio excelente orientado al bienestar y la generación de un impacto social positivo.”

Antonio Llorens Tubau, Presidente y Director General de Serunion

ALIMÉNTATE CON SENTIDO, HACIA LA SOSTENIBILIDAD

En Serunion, asumimos la sostenibilidad como un pilar estratégico en la compañía que materializamos mediante **nuestro plan Aliméntate Con Sentido**. Esta hoja de ruta promueve una alimentación responsable y saludable alineada con el propósito de generar un impacto positivo, para lo que integramos los pilares de la estrategia global Aimer sa terre.

Este marco estratégico **se vincula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, entre los que priorizamos seis a los que podemos aportar una mayor contribución.

Asimismo, nos alineamos con los diez principios del **Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, al que estamos adheridos desde 2004.



ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS SOSTENIBLES

Promovemos **hábitos que cuidan de nuestros comensales y al planeta** a través de una oferta equilibrada y transparente.

- Ofrecer servicios controlados y una oferta alimentaria segura y equilibrada.
- Proporcionar servicios sostenibles.
- Apoyar a la comunidad.

CULTIVAMOS EL TALENTO Y LAS DIFERENCIAS

Ponemos a las personas en el centro, fomentando **un entorno inclusivo y seguro donde el talento pueda crecer.**

- Garantizar la seguridad y el bienestar del personal.
- Fomentar el desarrollo profesional.
- Fortalecer la cohesión social.

Los pilares estratégicos de Aliméntate Con Sentido y sus compromisos

PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS

Nos comprometemos a minimizar nuestra huella ambiental mediante **la eficiencia energética y la reducción del desperdicio alimentario.**

- Reducir el desperdicio alimentario.
- Optar por envases reutilizables.
- Tomar medidas contra el cambio climático.

APOYO A LA ECONOMÍA RESPONSABLE

Fortalecemos el tejido económico local y protegemos los ecosistemas a través de compras conscientes.

- Priorizar el abastecimiento local.
- Comprar productos y servicios sostenibles y éticos.





Innovación educativa para una alimentación consciente

Durante este ejercicio, hemos trabajado en el desarrollo de un innovador proyecto de educación nutricional, **Nutrilab, en colaboración con la reconocida divulgadora científica Boticaria García.**

Lanzado en el nuevo curso, esta iniciativa nace para dar respuesta anticipada a las exigencias del nuevo Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles, constituyendo una propuesta pedagógica pionera que transforma el comedor escolar en un laboratorio de aprendizaje.

El proyecto permite a los estudiantes descubrir los beneficios de una dieta equilibrada mediante talleres prácticos y experiencias sensoriales con productos de temporada. En

este sentido, la alianza con Boticaria García aporta **rigor científico y una comunicación cercana** para implicar a toda la comunidad educativa. Además, las familias, personal de cocina y monitores cuentan con recursos específicos y píldoras informativas para reforzar los hábitos saludables en el entorno del hogar.

De este modo, fomentamos la autonomía de los estudiantes en sus decisiones alimentarias y consolidamos el papel de la compañía como un agente clave en la **promoción de la salud infantil y el bienestar social** al involucrar a toda la comunidad escolar, desde el alumnado y sus familias hasta los docentes, equipos de cocina y monitores.



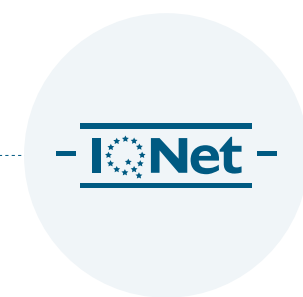
Esta herramienta educativa integra la ciencia y la gastronomía para concienciar al alumnado sobre la importancia de la sostenibilidad alimentaria y la inclusión de hábitos alimenticios saludables.

AVALADOS POR RECONOCIDOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES

La gestión ética y responsable de la compañía se sustenta en **certificaciones que acreditan el cumplimiento de las normativas más exigentes** en materia de calidad, gestión ambiental, seguridad alimentaria, y seguridad y salud laboral. Estas acreditaciones actúan como una hoja de ruta estratégica para impulsar la mejora continua y asegurar la excelencia en cada servicio prestado.



Certificaciones que respaldan nuestro buen hacer



IQNET SR10

Esta **certificación de responsabilidad social** basada en criterios de sostenibilidad ampara la actividad que llevamos a cabo de elaboración y transporte de comidas preparadas.



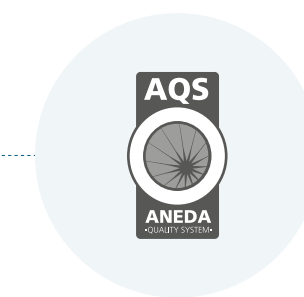
CERTIFICACIÓN SEEDO

Este **aval de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad** certifica las recetas saludables diseñadas para prevenir el sobrepeso.



CERTIFICACIÓN CAAE

El **Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)** avala las cocinas de Jerez y Almería por su compromiso con las recetas ecológicas y de proximidad.



SELLO AQS

Este distintivo reconoce el cumplimiento estricto de las **normas de calidad y seguridad** en toda la división de venta automática.



PRODUCCIÓN INTEGRADA

El **convenio con el Consejo Catalán de Producción Integrada** refuerza la apuesta por los productos locales que garantizan la trazabilidad y la seguridad en cada fase.



ECOVADIS BRONZE

Alcanzamos los 67 puntos sobre 100 y nos situamos en el **percentil 76 de las empresas con mejor desempeño sostenible** a nivel mundial.

Certificaciones que respaldan nuestro buen hacer

 **79**
ISO 9001:2015
DE GESTIÓN DE
CALIDAD
CENTROS

- ✓ El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en el propio centro y transportadas para su entrega en colectividades diversas.
- ✓ El almacenamiento y la entrega de productos alimenticios a cocinas de colectividades diversas.
- ✓ El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en caliente y bajo el proceso de línea fría y transportadas desde cocinas centrales para colectividades diversas.
- ✓ La prestación del servicio de comidas preparadas transportadas.
- ✓ La gestión de la elaboración y el servicio de comidas preparadas.
- ✓ La gestión administrativa y operativa de la prestación de servicios de limpieza en instalaciones industriales, comerciales, comunidades y organismos oficiales.

 **19**
ISO 14001:2015
DE GESTIÓN
AMBIENTAL
CENTROS

- ✓ El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en el propio centro y transportadas para su entrega en colectividades diversas.
- ✓ El diseño, el desarrollo y la elaboración de comidas preparadas en caliente y bajo el proceso de línea fría y transportadas desde cocinas centrales para colectividades diversas.
- ✓ La gestión de la elaboración y el servicio de comidas preparadas.
- ✓ La prestación del servicio de comidas preparadas transportadas.
- ✓ La gestión administrativa y operativa de la prestación de servicios de limpieza en instalaciones industriales, comerciales, comunidades y organismos oficiales.

 **12**
ISO 22000:2018
DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
CENTROS

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

Las certificaciones de nuestros centros respaldan un modelo de gestión basado en la calidad, la seguridad alimentaria y la mejora continua.

 **3.111**
ISO 45001:2018
DE SEGURIDAD Y
SALUD
CENTROS

- ✓ Gestión administrativa y de soporte a la gestión operativa.
- ✓ Provisión de comidas desde cocinas centrales.
- ✓ Elaboración y provisión de comidas, servicio de comedor y cafetería para colectividades diversas.
- ✓ Coordinación de actividades educativas, de tiempo libre y de comedor, acompañamiento de alumnos en transporte escolar y atención a alumnos con necesidades específicas.
- ✓ Servicio de atención domiciliaria.
- ✓ Aprovechamiento y venta de productos a través de máquinas de autoservicio.
- ✓ Servicios integrados de limpieza.

SEGUIMOS AMPLIANDO NUESTRO COMPROMISO DE COMEDORES SOSTENIBLES

Alcanzamos los 153 centros con la certificación de Comedores Sostenibles de AENOR, destacando este año la incorporación del primer centro de Singularis, el Museo Marítimo de Barcelona.

En nuestro compromiso con la sostenibilidad, durante este ejercicio hemos sumado **38 nuevos comedores con la certificación de Comedor Sostenible** otorgada por AENOR. Este sello pionero en España valida de forma externa el compromiso con una restauración responsable y asegura que los centros cumplen con estándares exigentes en nutrición y gestión ambiental.

La auditoría de AENOR evalúa la **correcta gestión en materia de sostenibilidad** y la implementación de la mejora continua en los siguientes ámbitos:

- ✓ **Compras de proximidad** y logística sostenible.
- ✓ **Control nutricional** de la alimentación.
- ✓ **Reciclaje y revalorización** de residuos.
- ✓ **Consumo responsable** de los recursos.
- ✓ **Reducción del desperdicio** alimentario.
- ✓ **Formación, sensibilización y relación** con grupos de interés.
- ✓ **Responsabilidad social** corporativa.
- ✓ **Transparencia** en la gestión.

Comedores Sostenibles por división

SERUNION
EDUCA

88

Comedores

SERUNION
SOCIAL

09

Comedores

SINGULARIS

01

Comedor

SERUNION
SALUD

33

Comedores

SERUNION
B&I

22

Comedores



AENOR
COMEDOR
SOSTENIBLE

153

COMEDORES SOSTENIBLES EN TOTAL



ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS SOSTENIBLES

02

ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS SOSTENIBLES



Nuestra actividad trasciende la gestión alimentaria para consolidarse como un motor de salud y equilibrio social, manteniendo un compromiso con la calidad que se traduce en un modelo de servicio diseñado por y para las personas. Por ello, trabajamos para **transformar el acto de comer en una oportunidad para mejorar la vida de los comensales** mediante propuestas que respetan tanto su bienestar físico como el entorno en el que conviven.

PRIORIZAMOS UNA ALIMENTACIÓN SEGURA Y EQUILIBRADA

La confianza de los comensales se fundamenta en una gestión técnica impecable de la seguridad alimentaria y la nutrición. Entendemos que cada entorno requiere una respuesta alimentaria específica para aportar valor real en las distintas etapas vitales.

Por este motivo, nuestro equipo de dietistas y chefs trabaja de forma coordinada para asegurar que cada receta cumpla con los estándares más exigentes de salud sin renunciar al placer gastronómico. Nuestra labor se centra en facilitar que cada individuo tome **decisiones conscientes y positivas sobre su alimentación diaria.**

CALIDAD EN CADA PLATO

La calidad constituye la base de cada detalle operativo para ofrecer un servicio que supere las expectativas de los clientes y comensales. Trabajamos de forma constante en la mejora de los procesos, destacando en este ejercicio la realización de la **serie audiovisual "Calidad en 1 minuto"**, que lanzamos en el curso 25-26. Estos vídeos breves, protagonizados por el propio equipo técnico, difunden consejos prácticos sobre manipulación y buenas prácticas en los centros.

Este año hemos realizado una actualización del **análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)** de las diferentes tipologías de centros y cocinas centrales para **adaptarlo a la Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria** que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.



Asimismo, continuamos manteniendo una vigilancia constante de la normativa nacional e internacional para integrar los nuevos requisitos legales en la documentación oficial de la organización.

GARANTIZAMOS LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestra prioridad es el fomento de la **cultura de seguridad alimentaria** con el fin de elaborar platos seguros y de calidad para nuestros clientes y comensales a lo largo de toda la cadena alimentaria. Este compromiso se articula mediante una estrategia integral que combina la prevención técnica con la innovación tecnológica más avanzada para anticiparnos y controlar cualquier posible riesgo sanitario.

ENFOQUE PREVENTIVO Y DE CONTROL. Aplicamos protocolos e iniciativas que nos permiten prevenir riesgos y garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios del servicio, la seguridad alimentaria de nuestros menús y la calidad alimentaria y nutricional de los platos elaborados.

- **Sistema Integrado de Gestión (SIG).** Contiene todos los protocolos de seguridad alimentaria y define las acciones correctoras necesarias ante posibles emergencias.
- **Sistema de Autocontrol.** Disponemos de un sistema basado en la metodología APPCC para cada centro con el fin de identificar las etapas o actividades críticas para prevenir incidencias, detectar desviaciones y aplicar acciones correctivas en caso de ser necesario.
- **Planes generales de higiene.** Supervisamos y controlamos los factores que pueden incidir en la calidad final de nuestros platos, como la potabilidad del agua, la limpieza y desinfección, el control de plagas, el mantenimiento de instalaciones y de equipos y de la cadena de frío, formación y buenas prácticas de manipulación, control de empresas proveedoras, trazabilidad, alérgenos y residuos. De esta manera, prevenimos riesgos y garantizamos el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios del servicio, la seguridad alimentaria de nuestros menús y la calidad alimentaria y nutricional de los platos elaborados.
- **Capacitación continua.** Impartimos formaciones periódicas sobre el cumplimiento de los planes de higiene y puntos de control

críticos para garantizar que todo el personal realice una manipulación correcta de los alimentos. En este ejercicio, hemos impartido un total de 12.507 horas de formación en materia de seguridad alimentaria, a las que han asistido 6.271 personas del equipo.

- **Homologación de empresas proveedoras.** Establecemos rigurosos procedimientos para la homologación de nuestras empresas proveedoras, así como la gestión y evaluación de las No Conformidades que puedan surgir. Asimismo, realizamos auditorías periódicas.
- **Verificación mediante auditorías de seguridad alimentaria y analíticas.** Sometemos a nuestros centros a evaluaciones periódicas internas y externas. Durante el ejercicio 24-25, hemos realizado **4.072 auditorías de verificación del Sistema de Autocontrol, 20.910 análisis de platos preparados y 5.858 análisis de superficies**, además de analíticas de manipuladores, materias primas, aguas o ambientes, entre otras variables.
- **Proyecto “Aspectos clave en las auditorías”.** Si nuestro laboratorio externo acreditado detecta en una auditoría interna un aspecto de seguridad alimentaria que no se está

cumpliendo o no se está cumplimentando el registro de revisión de Pastas, Legumbres, Arroces y Harinas (PLAH), dentro de nuestro Plan de Lucha contra Plagas, avisa de forma inmediata al técnico de calidad de la zona, que automáticamente lleva a cabo el seguimiento correspondiente hasta resolver el incumplimiento. La Dirección y la Coordinación de Calidad realizan vigilancia de que se aplica el procedimiento establecido.

- **Gestión centralizada de quejas y reclamaciones.** Tramitamos las comunicaciones recibidas a través del correo electrónico damosrespuesta@damosrespuesta.com desde el Departamento de Calidad, asegurando una respuesta rápida mediante la coordinación con los departamentos implicados. Durante este ejercicio, hemos gestionado un total de 246 quejas a las que hemos dado respuesta a la mayor brevedad y nos han permitido continuar mejorando.
- **Control de materias primas críticas.** Reforzamos la vigilancia contra plagas en productos como pastas, legumbres, arroces o harinas, incrementando las inspecciones tanto en fabricantes como en distribuidores.
- **Seminarios técnicos PLAH.** Realizamos webinars para el equipo de operaciones



centradas en la supervisión, registro y el almacenamiento correcto de las materias primas secas.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA. Nuestro Departamento de Calidad trabaja con softwares específicos para optimizar la información y supervisión de indicadores en tiempo real.

- **Q Total.** Centraliza la información técnica de los centros, incluyendo analíticas, auditorías, controles de plagas, gestión de residuos, actas de sanidad, planes de acción, instalaciones, etc. y permite gestionar la documentación de las empresas proveedoras (RGSEAA, Compromisos firmados, etc.).
 - **DOCUO.** Actúa como gestor documental y de procesos para codificar y almacenar de forma segura todos los documentos del Sistema Integrado de Gestión de la compañía. Asimismo, en esta herramienta se establecen, definen y diseñan los procesos implantados en la empresa, quedando registradas todas las actuaciones llevadas a cabo para cada uno de ellos.
 - **EASY Q.** Este software, implantado ya en 399 centros, digitaliza los registros del Sistema de Autocontrol para permitir una verificación inmediata de las tareas de seguridad
- alimentaria, con la ventaja respecto al papel de poder realizar la supervisión y verificación de los mismos en tiempo real, facilitando la gestión de todas las tareas derivadas de este tipo de controles, entre otras muchas funciones relacionadas con la gestión de la seguridad alimentaria.
- **Sistema AKO NET.** Monitoriza de forma constante la cadena de frío y los niveles de humedad en los almacenes para reducir los riesgos de salud y evitar mermas innecesarias de producto.
 - **ALIMENTIUM.** Facilita a los centros el acceso a las fichas técnicas los artículos que reciben de las empresas proveedoras homologadas, con información detallada sobre ingredientes, vida útil y alérgenos, etc.
 - **Servicio de actualización de legislación.** Asegura el conocimiento inmediato de cualquier novedad normativa en materia de seguridad alimentaria, ambiental o de seguridad y salud que afecte a nuestra actividad.

Trabajamos para garantizar servicios en los que priman la calidad y la seguridad alimentaria.

PROFESIONALES QUE NOS AYUDAN A PONER EL BROCHE DE LA EXCELENCIA

Este año, hemos celebrado el Día Internacional del Chef desde nuestras Historias Con Sentido rindiendo homenaje a la dedicación de los equipos de cocina.

La excelencia en la gastronomía surge de la **unión entre el rigor científico y la pasión culinaria**. Alimentar de forma equilibrada constituye un proceso técnico que requiere profesionales expertos y mentes comprometidas con el bienestar de cada comensal.

Para llevar esta visión a la práctica, contamos un equipo multidisciplinar encargado de asegurar que **cada propuesta sea tan saludable como atractiva** para el usuario. Así, nuestros 207 especialistas en nutrición y dietética supervisan el equilibrio de los menús y la personalización de las dietas. En paralelo, los jefes de cocina transforman las pautas técnicas en experiencias gastronómicas de calidad.

De forma adicional, enriquecemos nuestra oferta gastronómica con el talento de asesores de prestigio para sumar conocimiento especializado. Por ello, contamos con una red de excelentes profesionales en sus campos que nos asesoran para **situarnos a la vanguardia de la nutrición, la salud y la gastronomía**.

Colaboraciones con referentes de la salud y la gastronomía



Boticaria García: Iniciamos una colaboración especial con esta reconocida divulgadora para reforzar nuestros mensajes sobre alimentación saludable y segura.



Álvaro Bilbao: El neuropsicólogo aporta su visión experta en el desarrollo infantil, colaborando desde hace años en iniciativas que unen nutrición y bienestar emocional, especialmente en nuestra división EDUCA.



Sergio Fernández: Reconocido chef y asesor gastronómico que colabora estrechamente en el desarrollo de nuestro recetario *plant-based*, aportando su amplia experiencia en la creación de platos saludables, equilibrados y con todo el sabor de la dieta mediterránea.



Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatuch: Los chefs con tres estrellas Michelin del restaurante Disfrutar crean el menú de Navidad para nuestros hospitales y centros sociosanitarios, con el objetivo de acercar la gastronomía de alto nivel a los pacientes.



Iñigo Urrechu: Reconocido chef referente de la gastronomía nacional, con el que hemos firmado un acuerdo de colaboración para elevar la propuesta culinaria en nuestros espacios VIP, centros corporativos (B&I) y en Singularis.



Àngels Puntas: Chef experta en alimentación sostenible y proteína vegetal que lidera la creación de nuevas recetas para nuestro programa de dinamización, impulsando menús más conscientes y respetuosos con el planeta.



Ricard Temiño: Reconocido con una estrella Michelin, el chef y propietario de los restaurantes La Fábrica, Ricardo Temiño y Boccaccio 70, ha preparado un menú especial de Reyes para los pacientes del Hospital de Burgos.





Mario Sandoval: Prestigioso chef con dos estrellas Michelin que eleva nuestra propuesta de restauración corporativa a través de los restaurantes Origen, aportando su visión de vanguardia y excelencia culinaria basada en el respeto al producto y la innovación constante.



Jacob Torreblanca: Maestro pastelero que ha diseñado un menú especial que une tradición alicantina e innovación culinaria, adaptado al entorno hospitalario, para celebrar nuestros 30 años en el Hospital General de Alicante.



Irene Flores: Asesora gastronómica e investigadora de I+D que colabora estrechamente en el diseño de experiencias culinarias de alto nivel y en la mejora técnica de nuestras elaboraciones.



Promovemos la educación nutricional a través de “Nutrición Con Sentido”

Para seguir avanzando en nuestro propósito de mejorar la calidad de vida de las personas desde las elecciones de sus platos, durante este curso hemos implementado nuestro nuevo **plan de dinamización “Nutrición Con Sentido”**. Diseñado por nuestro equipo de nutricionistas, chefs y expertos de todas las áreas, buscamos convertir cada comida en una oportunidad para cuidarse, disfrutar y aprender.

Dirigido a nuestros restaurantes de empresas y hospitales, este programa propone un **viaje gastronómico a través de seis ejes temáticos**, que combinan sabores, salud y conocimiento en torno a aspectos clave de la nutrición y el autocuidado:

- ✔ **Nutrición antiinflamatoria:** refuerzo del sistema inmunológico y cuidado de la microbiota.
- ✔ **Glow Up:** alimentos que favorecen la salud de la piel y el cabello.
- ✔ **Detox:** depuración del organismo y equilibrio interno.
- ✔ **Sport & Body:** mejora del rendimiento físico y la vitalidad.
- ✔ **Brain Food:** impulso a la concentración, la memoria y la productividad.
- ✔ **Calma y bienestar:** ingredientes que promueven la relajación y el confort emocional.



Trabajamos para transformar la nutrición en una experiencia gratificante y saludable en todos nuestros centros.

COMPROMISO CON LA SALUD Y EL EQUILIBRIO DEL PLANETA

Nuestra oferta está en continua evolución para responder a los retos globales. En este sentido, podemos destacar nuestro amplio recetario de **8.938 propuestas basadas en proteínas vegetales**, con el fin de promover una dieta equilibrada a la vez que reducimos nuestra huella ambiental. Además, hemos eliminado el uso de aceite de palma en todas las elaboraciones realizadas.

Por otro lado, mediante nuestra alianza estratégica con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España **garantizamos la máxima seguridad en los menús sin gluten**. Aplicamos protocolos rigurosos de manipulación y conservación para asegurar que la celiaquía no suponga una barrera para disfrutar de una comida excelente.

8.938 propuestas basadas en proteínas vegetales.

Una ofertada adaptada a cada necesidad

Cada cliente es único y, en Serunion, estamos convencidos de que no hay una única forma de alimentar bien. Cada persona, cada centro, cada comunidad tiene sus propias necesidades, ritmos y preferencias. Por eso, nuestra forma de trabajar parte siempre de la escucha. **Escuchamos, entendemos y diseñamos soluciones gastronómicas que se ajustan a cada necesidad**, ya sea un menú especial, un servicio flexible o un entorno con necesidades específicas.

La especialización por sectores permite que la promoción de la salud deje de ser un concepto genérico para transformarse en una respuesta técnica y humana. Cada entorno operativo exige **un lenguaje y un enfoque nutricional propio** para conectar con las necesidades reales de los comensales. Por ello, desplegamos nuestro conocimiento experto para asegurar que la alimentación actúe como un motor de vitalidad, aprendizaje o recuperación según el contexto de cada servicio.

A través de nuestra **estructura segmentada por divisiones**, garantizamos que los criterios de equilibrio y seguridad se apliquen con la máxima precisión. Para ello, nuestro equipo de nutrición y gastronomía adapta los menús a las demandas energéticas de los profesionales, a las necesidades de crecimiento del alumnado y a los requerimientos clínicos de los pacientes.

Con el fin de conocer de primera mano las necesidades de nuestros clientes, anualmente llevamos a cabo las **convenciones anuales de cada división**, donde conversamos con clientes actuales y potenciales para poner en valor nuestro enfoque en cada sentido.



Nuestro compromiso con la personalización asegura que cada plato cumpla una función esencial en la mejora de la calidad de vida de las personas.

Celebramos nuestras convenciones anuales para reforzar cada división



INNOVACIÓN Y CONEXIÓN EN LA DIVISIÓN DE EMPRESAS

Barcelona ha acogido la convención anual de la división B&I, incluyendo Singularis, para presentar nuevos proyectos y estrategias sectoriales. Durante dos jornadas, se han analizado retos en áreas como marketing y sostenibilidad con el objetivo de alinear la visión del mercado de empresas y del catering de autor. El encuentro ha concluido con una sesión inspiradora sobre la **gestión de lo esencial**, reforzando el compromiso colectivo y el talento que impulsa cada nuevo objetivo de la organización.



COMPROMISO Y PROPÓSITO EN EL ENTORNO EDUCATIVO

Madrid ha acogido la convención anual de la división Educa, con el objetivo de analizar la evolución del sector y definir las líneas estratégicas. El encuentro ha servido para revisar los proyectos actuales y potenciar la coordinación operativa mediante diversos workshops técnicos y sesiones informativas lideradas por la dirección. La jornada ha concluido con una ponencia sobre la importancia de la **diferenciación estratégica para reforzar el modelo de servicio en los centros educativos** y consolidar los objetivos de negocio.



ESPECIALIZACIÓN Y HUMANIZACIÓN EN SALUD Y ATENCIÓN SOCIAL

Barcelona ha acogido la convención anual de la división de Sanidad y Social, con el propósito de analizar la evolución del mercado y coordinar las estrategias de departamentos clave. Las jornadas han permitido compartir los avances técnicos y operativos del sector sanitario y social para seguir mejorando la calidad del servicio en los centros. El encuentro ha concluido con una ponencia sobre la **diferenciación de prioridades** para consolidar la visión estratégica de la división.



AVANCES HACIA UN SERVICIO INTEGRAL PROFESIONALIZADO

Barcelona ha sido la sede del primer encuentro anual de la división de *Facility Management* con el objetivo de definir estrategias y compartir los avances de los distintos departamentos. Las jornadas celebradas en el World Trade Center han servido para **analizar lecciones operativas y fortalecer la coordinación** entre las distintas áreas de negocio. El evento ha finalizado con dinámicas de trabajo orientadas a potenciar la eficiencia y el crecimiento de la división.

SERUNION TALKS!

Encuentros que inspiran con Serunion Talks!

Un año más, hemos seguido impulsando el **intercambio de conocimientos a través de nuestra iniciativa Serunion Talks!**. Este foro de debate nos permite compartir experiencias que transforman con clientes actuales y potenciales, con el fin de mejorar nuestras relaciones comerciales y establecer puntos de conexión alrededor de temas de interés.

Durante este ejercicio, hemos llevado a cabo **cinco jornadas** con distintos enfoques:



- ✓ Presentación de **Serunion Social** en Rational (Barcelona).
- ✓ Conversación con **Álvaro Bilbao** en el Regato (Bilbao).
- ✓ **Talleres de Innovación Pedagógica**, proyectos que transforman espacios y cambian la vida de las niñas y los niños (Valencia).
- ✓ Entrega de certificados Aenor de **Restaurante Sostenible Merlin Adequa** (Madrid).
- ✓ Entrega de certificados Aenor de **Restaurante Sostenible Drassanes** (Barcelona).



Comprometidos con una restauración basada en la responsabilidad con el medio ambiente y la sociedad.

OFRECEMOS SERVICIOS SOSTENIBLES

La innovación en Serunion se consolida como un eje estratégico para ofrecer servicios eficientes y seguros que se adapten a las demandas actuales de clientes y comensales. Esta visión nos permite optimizar la operativa diaria y reforzar el compromiso con la sostenibilidad mediante la implementación de **soluciones digitales y programas internos** que transforman la experiencia gastronómica en todas las divisiones de negocio.

Áreas de innovación en Serunion

01 INNOVACIÓN EN PROCESOS
Integramos la mejora continua en seguridad alimentaria, logística y operaciones.

02 DIGITALIZACIÓN DE SERVICIOS
Usamos aplicaciones y herramientas digitales para agilizar la experiencia de las personas usuarias.

03 INNOVACIÓN SOSTENIBLE
Desarrollamos proyectos enfocados en la reducción del desperdicio y el fomento de hábitos responsables.





Impulsamos la fuerza de las ideas con Serunion Innova

Durante este ejercicio, hemos impulsado la cultura de la participación entre las personas del equipo a través de **Serunion Innova como motor de crecimiento interno**. Esta iniciativa nos ha permitido recoger más de 130 ideas creativas propuestas por nuestros profesionales para mejorar la experiencia de los clientes y comensales, así como la eficiencia de los servicios.

Posteriormente, celebramos **nuestro Innova Day**, una jornada en la que presentamos las 5 ideas seleccionadas para votar la ganadora entre los 500 asistentes.

Esta iniciativa es reflejo de una cultura que fomenta la participación, escucha activamente a sus equipos y transforma el conocimiento del día a día en propuestas con impacto real. Serunion Innova refleja nuestra forma de entender la innovación, como un proceso colaborativo, basado en la escucha y orientado a la mejora continua de nuestros servicios, procesos y experiencia. Ideas que vienen de los más expertos, de los que están en el día a día junto a nuestros clientes.

La idea ganadora fue “Formar-Se”, consistente en crear una escuela para captar y capacitar talento en todas las áreas, que estamos desarrollando y esperamos que vea la luz en 2026.



La alta implicación de nuestro equipo en Serunion Innova demuestra que la innovación es una responsabilidad compartida que nace de la escucha activa y el compromiso con la mejora continua.

ALIMENTACIÓN ENFOCADA EN EL BIENESTAR EN LA RESTAURACIÓN CORPORATIVA

Desde Serunion B&I, lideramos la evolución hacia una alimentación laboral más saludable y sostenible mediante el **concepto Gastrowellness**. Esta fórmula sitúa la salud en el centro de la experiencia profesional para responder a las demandas de flexibilidad y bienestar de las plantillas actuales. Nuestra propuesta se alinea con estándares internacionales como el WELL Building Standard para convertir el comedor de empresa en un activo estratégico que retiene el talento y mejora la productividad.

Este enfoque se complementa con una clara apuesta por la digitalización, a través de la que redefinimos la interacción con el comensal para ofrecer un **servicio más ágil y personalizado**. Destaca el proyecto **iSpaces**, que integra tecnología avanzada mediante kioscos de autoservicio y soluciones de inteligencia artificial como el robot camarero Alfred. Estas herramientas optimizan los flujos de personas y reducen las esperas mientras elevan la eficiencia operativa del centro.



Innovamos de la mano de nuestros clientes

La innovación interna en Serunion se consolida a través del proyecto iSpaces como un modelo de restauración avanzado que responde a las tendencias actuales de sostenibilidad y salud. Esta iniciativa surgió de la colaboración transversal entre diversos departamentos para diseñar una experiencia de usuario superior mediante reuniones estratégicas y un desarrollo técnico riguroso. Tras un periodo de pruebas validamos el concepto con éxito en el restaurante corporativo Bites de Barcelona para asegurar la viabilidad operativa y la satisfacción de los comensales antes de su salto definitivo al mercado externo.

La culminación de este proceso se materializó en agosto de 2025 con la **primera implementación del modelo en la sede de TM Inmobiliaria** en Alicante. El sistema iSpaces permite escalar las mejores prácticas detectadas durante la fase de pilotaje para ofrecer un servicio diferencial y altamente tecnológico a los clientes. Este hito refuerza nuestra capacidad para transformar ideas creativas en soluciones reales que mejoran la eficiencia y sitúan a la compañía a la vanguardia de la restauración colectiva mediante propuestas experienciales únicas.



Seguimos creciendo con Origin, estando presente en seis nuevos comedores, que se suman a los dos en los que los implantamos inicialmente.

Asimismo, la aplicación **TimeChef Corporate** actúa como un asistente personal para el usuario. Esta plataforma permite consultar los menús diarios y gestionar reservas de espacios para evitar aglomeraciones. Esta tecnología, además, facilita una elección consciente al proporcionar información nutricional detallada y consejos de salud accesibles en todo momento desde los dispositivos móviles.

Para favorecer esa toma de decisiones informadas, también incluimos el sistema **Carbone Score** en nuestros platos, ofreciendo la huella de carbono de cada elaboración con el fin de que los comensales conozcan el impacto ambiental de sus elecciones. Esta medida de transparencia se complementa con el uso de envases biodegradables y la optimización de los procesos para minimizar el desperdicio alimentario en los centros que operan bajo este modelo de gestión responsable.

Conceptos gastronómicos con propósito en Serunion B&I



01

BITES & BITES TO GO

Soluciones de *workcafé* modular y comida *take-away*, respectivamente, diseñadas para entornos híbridos o espacios sin cocina, garantizando alimentación de calidad en cualquier formato.



02

THE GREEN HOUSE

Áreas de restauración que priorizan el respeto por el planeta mediante el uso de materiales *eco-friendly* y materias primas de kilómetro cero.



03

5SENSES

Restaurante rápido basado en el modelo Harvard, con recetas equilibradas y multiculturales. Restaurante rápido basado en el modelo de alimentación saludable de Harvard, que ofrece recetas equilibradas y multiculturales.



04

MEETROPOLITAN

Un concepto consolidado que organiza la oferta en diversos *corners* temáticos para dinamizar la experiencia del comensal.



05

ORIGIN

Este modelo fusiona la cocina tradicional y local con las tendencias modernas. El foco reside en el origen del producto mediante el uso de ingredientes frescos de temporada y de proximidad para asegurar una elaboración casera con originalidad.

Durante este ejercicio, hemos ofrecido un total de 73 recetas basadas en proteína vegetal en 12 de nuestros restaurantes de empresa.

Estos conceptos gastronómicos, a su vez, se enriquecen con nuestro **plan de dinamización y jornadas** que llevamos a cabo durante cada ejercicio. Durante este año, hemos realizado jornadas relacionadas con siete temáticas, entre las que se encuentran jornadas saludables/sostenibles con “Nutrición con Sentido”, internacionales con “Travelling without moving”, de festividades y de acciones *trade MKT*.

Mediante campañas de comunicación directa y el despliegue de soluciones digitales, consolidamos un servicio de restauración automática que prioriza la excelencia operativa y el fomento de hábitos de vida saludables.

INNOVACIÓN SALUDABLE EN SERUNION VENDING



En esta división, nuestro objetivo se centra en transformar el modelo de distribución automática en una **herramienta de alimentación consciente y responsable**. Esta apuesta se materializa mediante acciones trimestrales para incentivar el consumo de productos alineados con estrictos criterios de salud y bienestar.

La **transparencia informativa** se garantiza a través de sistemas de códigos QR que ofrecen acceso inmediato a los valores nutricionales y de alérgenos para facilitar una elección del producto con pleno conocimiento de su impacto en el equilibrio dietético diario.

Asimismo, la innovación tecnológica y la gastronomía de tendencia convergen en el **modelo ColmaD.O.**, que representa una evolución hacia soluciones híbridas de restauración donde la frescura y la calidad culinaria se combinan con la agilidad del servicio automático. Este concepto revoluciona el *vending* tradicional al incorporar tecnología avanzada que optimiza la experiencia de uso y asegura una oferta sostenible alineada con las demandas actuales del mercado profesional.



CRECIENDO SALUDABLES CON SERUNION EDUCA



Desde la división de Serunion Educa, concebimos la etapa escolar como el periodo determinante para la consolidación de hábitos que marcarán la salud y el bienestar en la edad adulta. Esta labor se fundamenta en el compromiso de un equipo de más de 10.700 profesionales del monitoreo, quienes acompañan diariamente al alumnado para garantizar un **entorno educativo seguro y positivo**. La estrategia pedagógica trasciende el servicio de comedor para integrar la nutrición equilibrada con la educación en valores y el respeto profundo por el medio ambiente.

La configuración de los menús escolares que diseñamos responde a **criterios de salud y sostenibilidad** que aseguran un desarrollo óptimo de los menores, entre los que se encuentran:

- ✓ **Fomentamos el producto fresco y natural.** Garantizamos la presencia diaria de frutas y verduras, priorizando las variedades de temporada y la incorporación de alimentos de origen ecológico.

- ✓ **Avanzamos en la transición hacia proteínas sostenibles.** Nuestra oferta gastronómica potencia el consumo de alternativas vegetales y reduce de forma progresiva la carne roja para minimizar la huella ambiental.

- ✓ **Priorizamos la elaboración propia y funcional.** Limitamos los productos procesados en favor de recetas caseras sin azúcares ni edulcorantes artificiales e integrando ingredientes funcionales como probióticos para reforzar el sistema inmunológico.

- ✓ **Garantizamos la hidratación y adaptación.** Contamos con una red de agua instaladas en los centros educativos y en menús específicos para celiaquía o intolerancias que aseguran la inclusión de todo el alumnado.

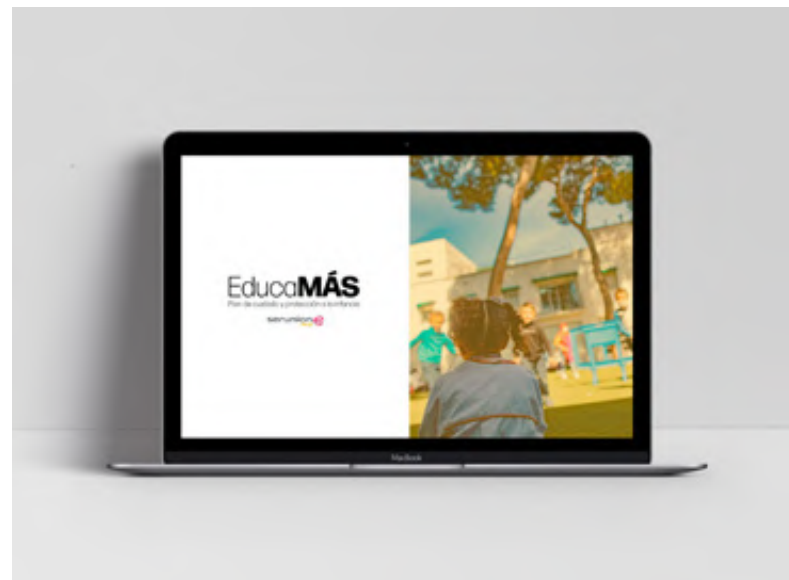
“Garantizamos la excelencia operativa mediante una alimentación responsable y saludable que integra los estándares internacionales de calidad más exigentes. Este enfoque técnico se vincula directamente con el ODS 3, a través del que buscamos fomentar la salud de los comensales en todas las etapas de su vida ofreciendo soluciones nutricionales seguras y equilibradas.”



Historia con sentido del Día Mundial de la Educación →

Lo hacemos realidad transformando el comedor escolar en un espacio educativo, como nos cuenta **Sonia, coordinadora del equipo de monitores y monitoras de Serunion en Madrid.**

Iniciativas para promover hábitos saludables y sostenibles desde la infancia



PLAN EDUCAMAS

En colaboración con la Fundación Vicki Bernadet, desde hace tres años desarrollamos protocolos para garantizar espacios seguros, éticos y respetuosos en el entorno escolar gracias a la labor de nuestros 11 Delegados y Delegadas de Protección a la Infancia. Nuestro compromiso es garantizar el bienestar de la infancia en los centros educativos.



TRIS-TRAS ¡A JUGAR!

Su objetivo es **recuperar los juegos de calle** y convertir el tiempo de ocio del comedor escolar en un espacio de convivencia. Cada mes tratamos una temática diferente relacionada con el mundo de los juegos con una propuesta de actividades diversas adaptadas a la educación infantil y primaria. Durante este ejercicio, han participado un total de 763 centros.



MÁGICAS SEMILLAS

Impulsamos una campaña de plantación de flores en los centros escolares a través de la compra de **semillas solidarias**, contribuyendo a que niños ayuden a otros niños. En el curso 24-25, hemos realizado plantaciones en 671 colegios, colaborando con 9.464,20 € para el proyecto de la fundación Juegaterapia en el hospital materno infantil de Málaga a favor de niños enfermos de cáncer.



SOMOS ÚNIC@S

Este programa de **prevención del acoso escolar**, llevado a cabo junto a la Fundación Colacao, tiene el objetivo de educar desde la prevención, empoderando a niños y niñas para que crezcan potenciando lo que les hace únicos y diferentes, sin miedo al rechazo. Durante este ejercicio, se han sumado a la iniciativa 286 centros educativos.



EDUCAMOS EN POSITIVO

Entendemos el comedor escolar como un espacio crucial para el desarrollo social y emocional del alumnado, por lo que, con este programa desarrollado junto al neuropsicólogo Álvaro Bilbao, proporcionamos herramientas pedagógicas a nuestro equipo de monitoreo para fomentar el bienestar integral del alumnado en el comedor y el patio escolar. Tras tres años desde su implantación, sumamos 736 centros participantes, 2.780 monitores formados y más de 71.000 niños y niñas implicados.

Iniciativas para promover hábitos saludables y sostenibles desde la infancia



PROYECTO GASTRONÓMICO

De la mano de nuestro chef Sergio Fernández, desarrollamos tres **divertidas recetas saludables** homenaje al juego. Degustamos cada receta con retos, juegos y una jornada muy especial. Durante este ejercicio, hemos desarrollado estas recetas del proyecto gastronómico en 551 centros.



LA INCLUSIÓN POR BANDERA

En colaboración con la división Social, desde nuestra marca Serunion Inclusive lanzamos una campaña en 537 centros para conmemorar el Día de las Personas con Discapacidad, con el fin de reflexionar, visibilizar y unirnos a la defensa de los derechos por la inclusión de todas las personas.



CONCURSO NAVIDEÑO

Bajo el lema "A la mesa en Navidad", volvemos a lanzar nuestro tradicional concurso, en el que han participado 445 centros, para que los centros preparen una decoración especial y recreaciones de platos tradicionales.



BABY ÑAM

Promovemos una alimentación saludable también en las escuelas infantiles mediante este proyecto dirigido a pequeños de 0 a 3 años, con un enfoque en la alimentación equilibrada y 100% natural para dar respuesta a las necesidades nutricionales de esta etapa y el desarrollo de los más pequeños.



MYZONE

Esta iniciativa está diseñada para estudiantes de ESO, constituyéndose como un concepto que transforma el comedor escolar en un espacio único, moderno y alineado con los gustos, preferencias y estilo de vida de los adolescentes. Para ello, ofrecemos una experiencia adaptada a las necesidades de los jóvenes, fomentando su autonomía al permitirles elegir qué quieren comer entre diversas opciones saludables.

CUIDADO INTEGRAL E INNOVACIÓN DESDE SERUNION VITAE Y SALUD



Nuestras divisiones de Salud y Vitae impulsan un modelo de atención integral, donde la innovación técnica se pone al servicio de la calidad de vida de las personas mayores y pacientes hospitalarios. Este compromiso con el bienestar físico y emocional se materializa diariamente en nuestros centros residenciales, de día y hospitales de toda España, a través de una propuesta que **integra la nutrición especializada con el acompañamiento humano**.

En el ámbito sociosanitario, entendemos que el bienestar debe trascender las paredes de los centros residenciales para llegar también a los hogares particulares. Con este propósito, cada año desplegamos nuestro Plan de Dinamización y un Servicio de Atención Domiciliaria que ofrecen **experiencias adaptadas a las necesidades vitales** de cada usuario mediante diversas líneas de actuación.

- ✓ **Jornadas gastronómicas colectivas.** Transformamos la hora de la comida en una **experiencia enriquecedora** que promueve la socialización y el disfrute compartido entre los residentes.
- ✓ **Iniciativas de cercanía y conexión.** Desarrollamos acciones orientadas a **fortalecer los lazos afectivos** entre los residentes, sus familias y el personal de los centros para crear espacios de confianza emocional.
- ✓ **Actividades al aire libre.** Realizamos **salidas organizadas** que permiten romper la rutina diaria y fomentar el contacto con el entorno para disfrutar de nuevas experiencias vivenciales.
- ✓ **Servicio de Atención Domiciliaria.** Garantizamos la entrega de **menús adaptados directamente en los hogares** de personas mayores o con necesidades específicas asegurando una dieta saludable incluso para quienes no cuentan con asistencia presencial constante.



Por su parte, la labor de Serunion Salud se centra en transformar la estancia en los centros sanitarios mediante una oferta culinaria equilibrada que actúa como un componente más del proceso de cuidado. Los protocolos de gestión aseguran que **cada menú se adapte con rigor a las necesidades clínicas** de los pacientes mientras ofrecemos un servicio de alta calidad para los profesionales sanitarios y los familiares. Esta visión integral garantiza que la experiencia en el hospital contribuya de forma positiva al bienestar físico y anímico de todas las personas que confían en la profesionalidad de los equipos de cocina y servicio.

Somos especialistas en alimentación saludable en todas las etapas de la vida de las personas a las que cuidamos cada día. Por ello, preparamos menús adaptados a sus diferentes necesidades.

En estas divisiones, podemos destacar diversas **iniciativas enfocadas a la mejora del bienestar de las personas:**

- ✔ **Cocina del recuerdo.** Desarrollamos este programa de jornadas para residencias de mayores, mediante el que recuperamos recetas tradicionales que forman parte de nuestra cultura mediterránea integrando las ideas y gustos de los usuarios. Ofrecemos, de este modo, un viaje en el que nuestros mayores puedan volver a sus recuerdos más alegres a través de los sabores, los aromas y las recetas.
- ✔ **Programa Compartir.** Llevamos a cabo esta iniciativa de dinamización para centros de discapacidad, mediante la que buscamos promover la alimentación y el estilo de vida saludables en un ambiente participativo, donde las personas puedan aprender, compartir y adoptar buenos hábitos.
- ✔ **Campaña La Navidad es para disfrutar.** Acercamos la alta gastronomía a los pacientes en los hospitales durante la Navidad.
- ✔ **Campaña Siente la inclusión.** Damos visibilidad a la discapacidad con una campaña muy participativa en centros de discapacidad.

- ✔ **Inspira Café.** Ponemos en marcha este nuevo modelo de cafetería para humanizar los servicios del hospital, destacando su instalación en el Hospital de Toledo. Hemos diseñado este nuevo concepto con el objetivo de transmitir

una sensación de calma y bienestar con un diseño cuidado, gastronomía variada, un trato humano amable, empático y profesional, así como con sistemas de pedido y pago ágiles y accesibles.



INTEGRACIÓN SOSTENIBLE, UN PROYECTO PIONERO



Esta iniciativa representa un avance estratégico en nuestro **compromiso con la innovación y el impacto social positivo**. El proyecto nace para integrar la responsabilidad en cada etapa del servicio mediante un modelo que beneficia tanto al entorno local como a la salud de los usuarios. SEAT Martorell es el primer cliente estratégico en el que hemos implementado esta iniciativa.

Este modelo permite llevar la sostenibilidad más allá del servicio diario al ofrecer a los comensales la posibilidad de adquirir **ingredientes responsables para su consumo en casa**. La iniciativa refuerza el vínculo con el territorio y convierte a cada usuario en un actor clave de la economía circular y el apoyo social.

El modelo se fundamenta en tres ejes de actuación que aseguran un **impacto transversal en la sociedad y el medio ambiente**.

Los tres pilares del proyecto

01

PRODUCTORES LOCALES

Colaboramos estrechamente con proveedores del Consejo Catalán de Producción Integrada para garantizar productos de proximidad y calidad certificada.



02

INCLUSIÓN SOCIAL

Contribuimos a la inserción laboral gracias a este proyecto en colaboración con la Fundación AURA.



03

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Propuestas gastronómicas que optimizan el bienestar de los comensales mediante materias primas sostenibles.



CREANDO VALOR JUNTO A NUESTRAS COMUNIDADES

La solidez de nuestra compañía en España nos permite actuar como un motor de desarrollo en las comunidades donde operamos. Contamos con una amplia capilaridad territorial, que facilita la **generación de valor compartido** mediante la creación de empleo local y el apoyo decidido a proyectos educativos y solidarios que trascienden la actividad diaria de restauración para contribuir al progreso social de forma tangible.

La gestión de este impacto se realiza a través de un diálogo constante con clientes y colaboradores con el fin de alinear los objetivos de la compañía con las necesidades reales del entorno. Este compromiso se traduce en el desarrollo de diversas iniciativas anuales diseñadas para **inspirar y conectar con la sociedad** promoviendo la sostenibilidad y la inclusión como ejes transversales de cada intervención comunitaria.

Iniciativas que transforman desarrolladas en 2024-2025



DESAYUNO SOLIDARIO CONTRA EL CÁNCER CON AECC

Contribuimos a la recaudación de fondos (0,50 € por desayuno) que se donan a la Asociación Española contra el Cáncer, para apoyar proyectos de prevención, atención a pacientes e investigación contra el cáncer. En la iniciativa han participado 72 centros de B&I y Salud.



PARTICIPACIÓN EN LA IV CURSA DE LAS EMPRESAS DE LA SAFOR EN GANDÍA

Un equipo de compañeros ha participado en este evento con el objetivo de promover la actividad física y la cohesión interempresarial en la Comunidad Valenciana. La jornada ha servido, además, para dar visibilidad a la campaña estratégica **You&Me** bajo el lema de fomentar entornos más saludables y sostenibles mientras se impulsa la colaboración entre los diversos sectores económicos de la región.



CELEBRACIÓN DEL EVENTO SINGULARIS X MACBA

Presentamos nuestra alianza estratégica con el Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona en un evento celebrado en el Convent dels Àngels ante más de cien representantes del sector de eventos. El encuentro ha servido para dar a conocer la propuesta gastronómica renovada de Singularis, que combina innovación y recetas de autor diseñadas para satisfacer las demandas del mercado.



COLABORACIÓN CON LA VII HEALTHY WEEK EN SEAT MARTORELL

Hemos ofrecido un taller de cocina liderado por nuestro chef Jaume Escribano, profundizando en las propiedades nutricionales de la chía y enseñando a elaborar pan con este superalimento rico en proteínas, ácidos grasos omega tres y minerales esenciales.



ASISTENCIA A LA FERIA DE EMPLEO FOMENTO DE TERRASSA (CATALUÑA)

Attende Care ha participado por primera vez en esta feria de empleo para impulsar la empleabilidad en el sector sociosanitario y fortalecer nuestra red de servicios de ayuda a domicilio. Durante el encuentro, hemos realizado sesiones de captación y entrevistas técnicas para identificar perfiles especializados que contribuyan a la excelencia operativa de la marca en la región.



PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS

OR3

PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS

NUESTRO COMPROMISO AMBIENTAL

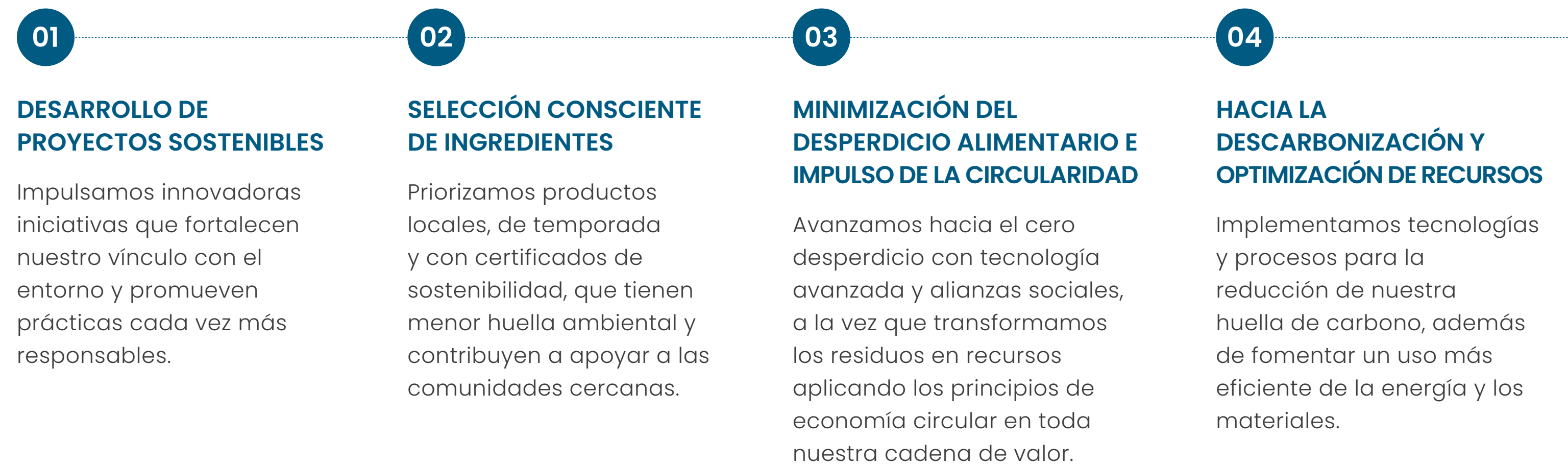
La sostenibilidad ambiental en Serunion se entiende como un compromiso fundamental que nace de la responsabilidad compartida con cada cliente, comensal y colaborador.

En nuestro modelo de gestión, integramos la protección del entorno en cada eslabón de la operativa diaria para asegurar que desde la selección de los ingredientes hasta la optimización de los consumos energéticos se minimice el impacto sobre el planeta.

Nuestra hoja de ruta hacia la sostenibilidad ambiental se organiza en torno a **cuatro ejes estratégicos** que orientan la toma de decisiones y nos permiten evaluar el desempeño ambiental de forma constante.

Durante este ejercicio, hemos **actualizado las Guías de buenas prácticas ambientales** en base a la nueva legislación vigente y la nueva versión de nuestra Política Integrada. Con el nuevo curso, la nueva versión de las Guías ha sido enviada a los centros, aprovechando para actualizar la formación de buenas prácticas medioambientales disponible en La Despensa.

Cuatro pilares hacia la sostenibilidad ambiental



Desde la elección de materias primas de proximidad hasta la gestión avanzada de los residuos, transformamos nuestra actividad para impulsar la regeneración y el respeto por la naturaleza.

DESEMPEÑO AMBIENTAL Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS

Durante el ejercicio 24-25, hemos reforzado nuestro compromiso con la mejora continua mediante la **evaluación de los aspectos ambientales** en todos los centros certificados bajo la Norma UNE-EN ISO 14001:2015, siguiendo la metodología corporativa. En este análisis, hemos mantenido los criterios de evaluación habituales, considerando distintas situaciones operativas, el grado de control en cada centro y posibles circunstancias especiales ocurridas durante el periodo.

A partir de los resultados obtenidos, hemos identificado los **aspectos ambientales significativos** que sirven de base para definir nuestros objetivos, entre los que destacan la compra de productos químicos, el consumo de combustible, de papel y de energía, así como la generación de distintos tipos de residuos. Además, hemos evaluado las situaciones de emergencia según su probabilidad y consecuencias, incluyendo riesgos como incendios, inundaciones o derrames.

En este contexto, la DANA en Valencia no provocó impactos irreparables en los centros y

cocinas certificados, aunque sí generó algunas alteraciones operativas. También elaboramos un protocolo específico para **garantizar la puesta en marcha segura del servicio** en otros centros de la zona no certificados.

Los resultados de este ejercicio muestran una **evolución positiva**, con reducciones significativas en varios indicadores ambientales, especialmente en la generación de residuos y en el consumo de recursos en numerosos centros. Aunque en algunos casos hemos registrado aumentos vinculados al incremento de la actividad, hemos identificado oportunidades de mejora y fijado objetivos para seguir avanzando en el próximo ejercicio.

Además, hemos reforzado el seguimiento de nuevos aspectos ambientales, como el consumo de productos químicos, y hemos continuado controlando otros elementos ligados a la producción en las cocinas centrales. También hemos **actualizado la formación ambiental y la guía de buenas prácticas** para todo el equipo, incorporando pautas sobre consumo responsable, gestión de

residuos, emisiones, vertidos, ruido y situaciones de emergencia.

Por último, **verificamos la aplicación de estas buenas prácticas** a través de

auditorías, prestando especial atención a la gestión de residuos, los consumos, el ruido, las vibraciones y la planificación ante emergencias ambientales en los centros con certificación ISO 14001.



PROYECTOS AMBIENTALES PARA SEGUIR MEJORANDO

Contar con la colaboración de las personas que disfrutan de nuestros servicios resulta fundamental para avanzar con paso firme hacia los compromisos de la compañía en materia de sostenibilidad. Por ello, **trasladamos dichos compromisos a los comensales y clientes**, ofreciéndoles información relevante para que con pequeños gestos puedan contribuir a reducir el impacto ambiental.

Iniciativas para potenciar la sostenibilidad de nuestros servicios



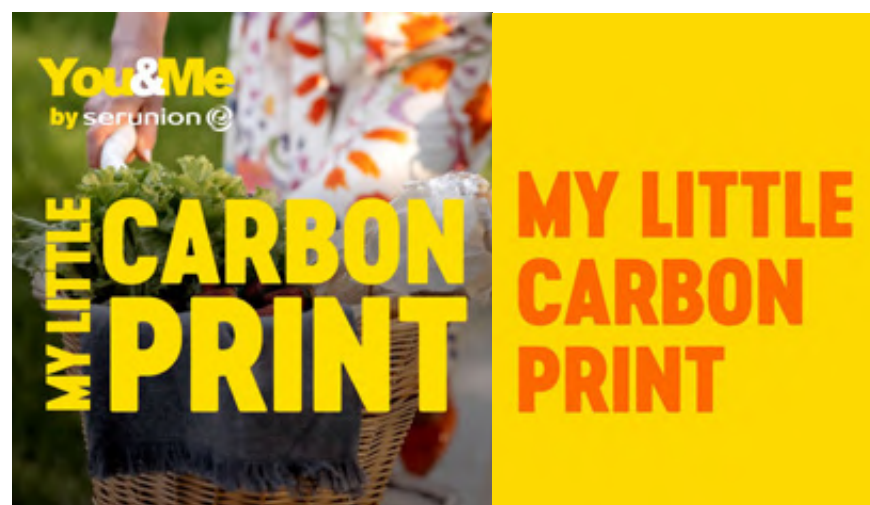
CAMPAÑA “AQUÍ SALVAMOS AGUA”

Durante este ejercicio, hemos ampliado el alcance de nuestra campaña “Salvar” con nuevas acciones. En esta ocasión, la hemos integrado con el proyecto Aqua, instando a recoger el agua sobrante que no es bebida de los vasos para darle un segundo uso. Cada semana medimos los centilitros recuperados, que podemos **reutilizar para limpiar suelos, regar u otros usos**. Los objetivos de esta campaña se centran en concienciar sobre la escasez de recursos, mejorar el respeto a nuestro entorno a través del reaprovechamiento, fomentar la responsabilidad de las decisiones tomadas y reforzar la cooperación entre todos los comensales.



CAMPAÑA “ALIMENTOS DE TEMPORADA”

Realizada en varios idiomas, buscamos concienciar a los más pequeños sobre la importancia de la temporalidad de los alimentos, retándolos a alimentarse priorizando alimentos de temporada para obtener los beneficios propios de cada estación.



PROGRAMA “YOU&ME

Mediante esta innovadora iniciativa conectamos a comensales de empresas, centros educativos y sanitarios con **hábitos alimentarios sostenibles**. Con la colaboración de la chef Àngels Puntas, desarrollamos jornadas gastronómicas, recetas exclusivas, concursos y consejos prácticos para inspirar un cambio colectivo hacia un futuro más consciente y respetuoso con el medio ambiente.



CAMPAÑA “LA COMIDA NO SE TIRA”

Con el fin de concienciar sobre cómo contribuir en la lucha contra el desperdicio alimentario también desde casa, ofrecemos consejos y medidas para aprovechar los alimentos y evitar su desperdicio.

MENOS DESPERDICIO ALIMENTARIO, MÁS CIRCULARIDAD



La reducción del desperdicio alimentario es un pilar de nuestra excelencia operativa. Aplicamos una estrategia alineada con la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, que fija el objetivo de reducirlo un 50% antes de 2030, meta en la que llevamos más de diez años trabajando mediante el impulso de iniciativas y alianzas para **prevenir el desperdicio alimentario**. Actuamos con una estrategia integral que combina formación de equipos, planificación de compras y menús, digitalización de procesos, sensibilización de comensales, adaptación de recetas y servicios, y medición e innovación continua junto a clientes, expertos y comunidad científica.

En el ejercicio 2024-2025, hemos **reducido un 17% el desperdicio alimentario** en los 913 centros donde monitorizamos este indicador con respecto al año anterior, lo que supone una disminución acumulada del 32% desde 2021. Estos resultados, respaldados por un estudio realizado junto a la Universidad Politécnica de Madrid, confirman la eficacia de nuestras medidas, especialmente en los comedores escolares.

Además, esta reducción ha contribuido a disminuir las emisiones de carbono, generando un impacto ambiental medible. Herramientas como el Basurómetro, el Panel de Pesaje y **Wastio, nuestra solución digital para medir y analizar excedentes en tiempo real**, nos permiten ajustar mejor la producción, fomentar cambios de hábitos y reforzar la concienciación en los centros.

El seguimiento de esta estrategia se realiza a través de un **Comité Experto contra el Desperdicio Alimentario**, formado por profesionales de Calidad, Excelencia Operacional, Métodos y Organización, Cocinas Centrales y RSC, que coordina las acciones para avanzar hacia un modelo de restauración más sostenible y comprometido.

-32%

De reducción en la tasa de desperdicio alimentario por comensal en nuestras instalaciones.

Momentos clave para prevenir el desperdicio alimentario

01 Planificación

Ha de ser correcta y debemos realizar un adecuado mantenimiento de los equipos y aplicar estrictos protocolos de calidad, almacenaje y etiquetado. Este es el momento donde los equipos se forman para conseguir el desperdicio 0.

02 Preparación

Disponemos de herramientas de planificación de menús, previsiones de compra y acuerdos con proveedores para garantizar un ajuste perfecto entre lo comprado y lo producido.

04 Finalización

Damos salida al posible excedente y lo analizamos para detectar y actuar sobre los puntos críticos.

03 Ejecución

Es fundamental aplicar buenas prácticas culinarias, revisar recetas y adecuarlas a los gustos de los comensales y seguir planes de formación continuada.



Nuestro camino hacia el desperdicio 0

Sensibilizar y concienciar a los usuarios. Con campañas internas de buenas prácticas como los 12 Retos Foodwaste o de concienciación de usuarios como Salvar.



Adecuar las compras a la producción. Mediante herramientas como Cookin y Evan.



Registrar el excedente alimentario y analizar los informes de resultados por centro gracias a Wastio.



Flexibilizar el servicio. Con iniciativas como la app TimeChef y campañas de consumo responsable.



Analizar la satisfacción y adecuar la demanda.



Dar salida al excedente. Colaborando con El Banco de Alimentos, Fundación Altius, Oreka, Platos to Go y Too Good To Go.



Valorizar el residuo. Obteniendo con el sobrante biodiésel o pienso animal.

“Impulsamos la economía circular y la gestión eficiente de los recursos naturales para avanzar hacia un modelo de negocio descarbonizado. Mediante la implementación de estas medidas operativas contribuimos a la consecución de los ODS 12 y 13, integrando la protección del entorno natural en nuestra estrategia climática para mitigar el impacto ambiental de la actividad que llevamos a cabo.”



Historia con sentido del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos →

Lo hacemos realidad con iniciativas como el proyecto “12 Retos Foodwaste 0” y el uso de la herramienta WASTIO, como nos cuenta **David Alonso, Responsable de Herramientas Operacionales en Serunion.**

SENSIBILIZACIÓN HACIA EL CERO DESPERDICIO ALIMENTARIO

Para llegar al **objetivo compartido de cero desperdicio alimentario**, desde Serunion llevamos a cabo acciones que implican colaboración por parte de todos los actores implicados e informamos sobre los hitos que logramos juntos. De este modo, buscamos establecer hábitos que perduren más allá de nuestros servicios.

Iniciativas para reducir el desperdicio alimentario juntos



CAMPAÑA "SALVAR"

Nuestro principal objetivo es que los comensales tomen conciencia real de que su elección es importante para evitar el desperdicio alimentario y frenar el cambio climático. Destaca el proyecto educativo "Misión Salvar Comida", un itinerario pedagógico en centros escolares que enseña a los más jóvenes el valor de los alimentos y el impacto ambiental de su gestión.



12 RETOS FOODWASTE

Este programa nació de la inteligencia colectiva de nuestro equipo mediante la aportación de más de 70 ideas originales. Las doce propuestas ganadoras se han transformado en una campaña de formación interna que recorre las cocinas de todo el país para compartir soluciones prácticas de ahorro.



PROYECTO "LA COMIDA NO SE TIRA"

En alianza con la ONG SED, promovemos la educación en valores sociales y ambientales en 40 colegios.



GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y CAMPAÑA "YO ACTÚO"

Contamos con diversos materiales gráficos dirigidos a distintos perfiles profesionales para concienciar y guiar en la reducción del desperdicio alimentario.



PROYECTO "BUEN PROVECHO, BUEN APROVECHO"

El reconocido chef Sergio Fernández participa en este proyecto desarrollando contenidos audiovisuales formativos sobre técnicas avanzadas de cocina de aprovechamiento para que los equipos profesionales maximicen el rendimiento de cada ingrediente.



SESIONES "EN LA COCINA CONTRA EL DESPERDICIO"

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



GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO (PPPMA)

En colaboración con las divisiones de Educa, Salud y Social, se aplica en entornos como centros escolares, residencias de mayores y hospitales.

RESIDUO CERO

Humanización y residuo cero en el Hospital Virgen del Rocío

En colaboración con el Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla, formamos parte de un equipo multidisciplinar, junto a profesionales de dietética, nutrición, cocina y bromatología, en un proyecto pionero para **reducir en un 20% el desperdicio alimentario**. Esta iniciativa, que sitúa al paciente en el centro del proceso asistencial, ha sido reconocida con el **Tercer Premio Nacional en el Congreso de Hostelería Hospitalaria**.

El proyecto se basa en un modelo de gestión por evidencias que incluye auditorías en todas las etapas (preparación, distribución y consumo) y una recalibración de

las dietas para asegurar que sean más sostenibles y adaptadas a las necesidades reales de recuperación. Más allá de la eficiencia operativa, esta alianza refuerza la **humanización de la alimentación hospitalaria**, entendiendo que una nutrición personalizada y de calidad es una parte fundamental del tratamiento y bienestar del paciente.



Este nuevo paso refuerza nuestra visión de una alimentación hospitalaria centrada en el cuidado, la salud y el bienestar, impulsando una experiencia alimentaria más humana, saludable y adaptada a las necesidades.

DAMOS UNA SEGUNDA VIDA A LOS EXCEDENTES

La gestión responsable de los alimentos sobrantes se rige por una jerarquía de prioridades que sitúa el consumo humano como el destino preferente de cualquier recurso apto para su ingesta. Para ello, hemos desplegado una red de **soluciones tecnológicas y alianzas sociales** que nos permiten dar una segunda oportunidad a los platos y productos que no han sido consumidos durante el servicio principal para asegurar que nada se pierda.

Iniciativas para aprovechar al máximo los excedentes



ZERO FOOD WASTE EN SERUNION VENDING

Destinamos carriles específicos en las máquinas expendedoras para ofrecer productos con caducidad próxima a precios reducidos. Así, reducimos el desperdicio alimentario en los entornos laborales y favorecemos una rotación más eficiente, impulsando la responsabilidad ambiental y el ahorro para el usuario.



PLATOS CON PRE-DEMANDA

Utilizamos sistemas de pedidos anticipados para optimizar la planificación de los recursos desde el origen para ajustar la producción a las necesidades reales de cada centro y reducir el sobrante de forma preventiva.



COLABORACIÓN CON ENTIDADES DEL TERCER SECTOR

Donamos excedentes a organizaciones benéficas para fines caritativos y sociales, impactando positivamente en las comunidades:

- **Fundación Banco de Alimentos:** Renovamos nuestra alianza para la entrega de productos y contribuir a la recaudación de alimentos de forma recurrente.
- **Fundación Altius:** Realizamos donaciones diarias de excedentes desde los restaurantes de empresa en Madrid para apoyar a familias en riesgo de exclusión social.



PLATOS TO GO

Ofrecemos las elaboraciones que preparamos y finalmente no son servidas a un precio más competitivo una vez finalizado el servicio de comedor.



ALIANZA CONSOLIDADA CON TOO GOOD TO GO

Desde 2019, colaboramos con esta plataforma digital para ofrecer paquetes sorpresa a precios reducidos desde nuestros centros.



MOVIMIENTO MARCAS WASTE WARRIOR

Desde 2020, pertenecemos a este movimiento, reforzando nuestro compromiso por alcanzar un planeta libre de desperdicio alimentario.

OPTIMIZAMOS LOS PROCESOS HACIA LA CIRCULARIDAD

El 46,9% de los envases desechables utilizados eran sostenibles, incluyendo materiales biodegradables y compostables, mientras continuamos priorizando los envases reutilizables para reducir los desechables.

La transición hacia un modelo de economía circular constituye uno de los ejes fundamentales de la estrategia operativa de la organización. Bajo los principios de prevención, reducción, reutilización y reciclaje, analizamos de forma constante todos los procesos y productos para identificar puntos críticos de generación de residuos y aplicar medidas de mitigación efectivas. Esta labor se apoya en la **Guía de Buenas Prácticas Ambientales**, que establece pautas para reducir los materiales desechables y priorizar el uso de alternativas biodegradables o compostables en todos nuestros centros de servicio.

Para impulsar el uso de envases reutilizables, destaca nuestra **colaboración con Búmerang** desde 2022, mediante la que hemos implantado un sistema de envases reutilizables en 19 centros. Con esta iniciativa, hemos puesto en circulación **88.497 recipientes reutilizables** en el ejercicio 2024-2025, logrando evitar la generación de 2.920,40 kg de residuos y la emisión de 13.274,55 kg de CO₂.



Impulsando la economía circular en el comedor escolar con ReciPlan

Hemos puesto en marcha este proyecto que surgió como la propuesta ganadora de la III edición del CIB para **transformar la gestión de residuos en los comedores escolares mediante un modelo de economía circular real**. Actualmente, se encuentra en una fase piloto que involucra a seis centros educativos, donde hemos instalado contenedores específicos para la recolección de envases de yogur, que serán transformados posteriormente en mobiliario sostenible para dichos centros.

El proyecto, desarrollado en alianza con Danone, integra la responsabilidad

ambiental con un potente programa pedagógico que **convierte el reciclaje en una experiencia tangible y motivadora** para los menores. Mediante el uso de cuentos y dinámicas creativas los alumnos aprenden a valorar los recursos mientras participan activamente en la transformación de los residuos en nuevos elementos de juego o equipamiento escolar.

Con ReciPlan, cerramos el ciclo de vida de los envases de yogur, a la vez que demostramos la viabilidad de la sostenibilidad aplicada al entorno cotidiano del alumnado.



Nuestra división de Vending actúa como un referente en esta materia mediante la implementación de **soluciones de packaging responsable** que mejoran la experiencia del usuario y protegen el entorno:

- **Uso de plástico reciclado.** Adquirimos botellas de agua fabricadas íntegramente con plástico reciclado (R-PET), lo que permite cerrar el ciclo del material y reducir la dependencia de materias primas vírgenes.
- **Materiales de origen natural.** Sustituimos los elementos plásticos por paletinas de madera y envases biodegradables en las propuestas de alimentación para asegurar una gestión de residuos mucho más sencilla.
- **Sensibilización mediante el diseño.** Incorporamos diseños vinculados a la estrategia Aliméntate Con Sentido en los vasos de café para reforzar el mensaje de compromiso ambiental y concienciar a los clientes en cada momento de consumo.

Por otro lado, la **gestión centralizada del aceite usado en cocinas** representa un éxito tangible en la transformación de residuos en recursos energéticos. Durante este ejercicio, hemos logrado valorizar el 88% del aceite vegetal usado, que es aprovechado para la producción de biodiésel.

REALIZAMOS UNA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

La eficiencia en el tratamiento de los desechos comienza con una infraestructura adecuada que permita la **separación efectiva desde el mismo momento en que se generan**. Por ello, todos nuestros centros operativos están dotados con mobiliario técnico diseñado específicamente para la clasificación de materiales en diversas fracciones tales como orgánica, vidrio, plástico, cartón o papel. Este sistema asegura que el tratamiento posterior realizado por gestores autorizados o servicios municipales se ejecute con el máximo aprovechamiento de cada material.

También contamos con puntos específicos para el **depósito de tóneres y cartuchos de impresoras** en nuestras oficinas para asegurar su correcta disposición y contribuir al ciclo de recuperación de materiales.

Durante este ejercicio, hemos gestionado los siguientes **volúmenes de residuos**:



3.589,46 kg

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



87.531,22 kg

de papel y cartón, derivados principalmente de embalajes y materiales de oficina.



60.891,92 kg

de plástico, provenientes en su mayoría de envases y embalajes.



194.781,44 kg

de residuos orgánicos, generados en nuestras operaciones culinarias.



6.995,00 kg

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



329.758,77 kg

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

DESCARBONIZACIÓN Y EFICIENCIA DE RECURSOS

El cambio climático sigue siendo uno de los principales retos ambientales de nuestra sociedad y es responsabilidad de todos actuar para mitigar y abordar sus efectos. Por ello, estamos trabajando en un Plan de Descarbonización para **minimizar las emisiones** asociadas a nuestro modelo de negocio.

CALCULAMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO

El primer paso para poder reducir las emisiones de carbono es cuantificarlas. Por ello, desde 2018 realizamos el ejercicio de calcularlas. Es este año con el fin de adaptarnos y dar cumplimiento a la nueva normativa, hemos **ampliado significativamente el alcance del cálculo de las emisiones**, lo que supone un punto de inflexión en nuestra gestión ambiental. Hemos pasado de tomar como referencia una muestra limitada de dos instalaciones a monitorizar la totalidad de la organización e incluir, asimismo, emisiones de alcance 3.

Este cambio de criterio nos permite tener una **visión integral y más precisa** de la realidad de la compañía en cuanto a emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Por tanto, nos va a facilitar la definición de un plan estratégico de descarbonización con medidas más específicas para reducir las emisiones en aquellas áreas en las que tenemos mayor capacidad de actuación.

La exhaustividad del cálculo se refuerza con la incorporación de las emisiones de alcance 3. Estas emisiones indirectas, asociadas a la cadena de valor, se suman a los alcances 1 y 2 para ofrecer una **mayor transparencia y rigor en la información ofrecida** a nuestros grupos de interés.

Para el cálculo, hemos contado con la **herramienta digital interna TENNAXIA** del Grupo Elior, que está basada en la metodología GHG Protocol y mediante la que podemos obtener el inventario completo de emisiones a partir de los datos de consumo correspondientes. Además, la fiabilidad de los datos queda respaldada por la verificación externa realizada por Deloitte en el marco del reporte global del Grupo Elior.



El uso de este software nos permite determinar las emisiones de GEI de forma objetiva y monitorizar la eficacia de las medidas aplicadas. Así, el desempeño en esta materia ha permitido al Grupo Elior mantener la **calificación B en el cuestionario de Climate Disclosure Project (CDP)**.





Nuestra huella de carbono (alcances 1, 2 y 3) (t CO₂e)

	2024-2025
Alcance 1	3.201,67
Alcance 2 (<i>market-based</i>)	1.315,25
Alcance 3	353.128,30
Total huella de carbono en términos absolutos (Alcance 1 + Alcance 2 + Alcance 3)	357.645,23
Intensidad de carbono (kg CO₂e/menú servido)	4,73

Tras este primer cálculo completo de GEI para toda la compañía, estamos trabajando en la realización de un cálculo más exhaustivo en el próximo ejercicio y que será sometido a verificación externa.

TENEMOS UN PLAN PARA REDUCIR LAS EMISIONES

De acuerdo con la nueva visión global “Aimer sa terre – Horizon 2030” del Grupo Elixor, en nuestro **Plan de Transición** hemos definido ambiciosos objetivos para reducir la intensidad de las emisiones de carbono para 2030. Para ello, hemos establecido una serie de medidas

específicas que abarcan desde la eficiencia energética en las instalaciones hasta la optimización de la logística y la transformación de la oferta gastronómica.

Acciones para la descarbonización de nuestro Plan de Transición



01

GESTIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Mejoramos la **eficiencia en el uso de las materias primas** mediante la evolución tecnológica y la formación del equipo. Las acciones principales incluyen la reprogramación de la herramienta Wastio para integrar nuevas líneas de base que faciliten el cálculo automático de los excedentes generados en los platos, a la vez que depuramos los registros del sistema para garantizar la máxima precisión en la toma de decisiones y el reporte de datos. Además, trabajamos en la certificación externa del sistema de medición por parte de AENOR para avalar el rigor de los procesos.



02

FOMENTO DE LA CIRCULARIDAD Y ENVASES REUTILIZABLES

Promovemos el aprovechamiento de los recursos materiales integrando principios de economía circular en la operativa diaria. Hemos iniciado la **homologación de nuevos proveedores de envases reutilizables** con el fin de reducir progresivamente el uso de materiales desechables en los servicios. En este sentido, el proyecto piloto implementado en Airbus permite analizar la reducción efectiva de residuos de envases tras la aplicación de medidas de comunicación y concienciación en los establecimientos.



03

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y COMPRAS RESPONSABLES

Transformamos la oferta gastronómica para **mitigar las emisiones asociadas al ciclo de vida de los alimentos**. Incrementamos la proporción de recetas basadas en vegetales, reducimos el uso de carne roja y revisamos las propuestas actuales para asegurar un equilibrio nutricional óptimo con una menor huella ambiental. Estas medidas, además, se refuerzan con la apuesta por los **productos de proximidad**, que minimizan las distancias de transporte y favorecen la descarbonización de la cadena de suministro.



04

MOVILIDAD SOSTENIBLE

Optimizamos los desplazamientos para disminuir las emisiones de alcance 1 y 3 vinculadas a la actividad logística y profesional. Mantenemos un plan activo de renovación de la flota corporativa priorizando la incorporación de **vehículos híbridos y eléctricos**. Además, fomentamos el **uso del tren frente al avión** para los viajes de negocio mediante campañas de sensibilización interna que promueven alternativas de transporte más respetuosas con el entorno.



05

EXCELENCIA Y CERTIFICACIONES

Aseguramos la mejora continua del desempeño ambiental mediante estándares de calidad reconocidos internacionalmente. Nos hemos fijado el objetivo de alcanzar los 180 centros certificados con el sello AENOR de Comedor Sostenible para el año 2026, lo que garantiza una **gestión integral de la energía, el agua y los residuos**. Paralelamente, expandimos el proyecto Acqua para fomentar el ahorro de agua en los colegios y sensibilizar a las generaciones futuras sobre la preservación de este recurso esencial.

OPTIMIZAMOS EL USO DE LOS RECURSOS

En nuestro compromiso por desarrollar un modelo de negocio con menor impacto ambiental, trabajamos continuamente en la implementación de **medidas para reducir el consumo de los distintos recursos naturales** necesarios para llevar a cabo nuestra actividad. Estas acciones, a su vez, contribuyen a la reducción de la huella de carbono de la compañía.



Consumo energético

0,29 kWh/menú

consumo medio logrado en cocinas centrales, frente al 0,3 kWh/menú en el ejercicio anterior.



Priorizamos aquellos productos químicos con menor impacto ambiental.

MEJORAMOS LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Las principales fuentes energéticas utilizadas en nuestra actividad son la electricidad y el gas. Por ello, disponemos de un Plan de Mejora de la Eficiencia Energética 2030 con el objetivo de reducir un 2% el consumo energético.

Para lograrlo, optamos por la instalación de sistemas y equipos energéticamente más eficientes, a la vez que concienciamos a las personas que forman parte del equipo para que en su día a día incluyan pequeños gestos

que suman y nos permiten lograr reducir los consumos.

Durante este ejercicio, hemos analizado el consumo de energía eléctrica en 29 de nuestros centros productivos, alcanzando los 3.367.418 kWh de consumo, frente a los 3.398.085 kWh de los 30 centros monitorizados en el ejercicio anterior.

En cuanto al consumo de gas, ha ascendido a 2.396.571 kWh en los 32 centros monitorizados, frente a los 3.015.559 kWh obtenido en el ejercicio anterior en los 34 centros analizados.

HACEMOS UN USO RESPONSABLE DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS

Este tipo de productos deben ser utilizados con cuidado, ya que tienen un impacto potencial en el medio ambiente. Por tanto, nuestros equipos se encuentran capacitados para garantizar el uso seguro y responsable de los productos químicos necesarios en nuestro día a día.

Asimismo, desde el departamento de Compras, priorizamos aquellos productos con menor impacto ambiental, optando por aquellos con certificaciones que lo avalen. Igualmente, tras su uso, garantizamos la gestión de los residuos generados a través de gestores autorizados.

El compromiso con la gestión responsable de los recursos impulsa mejoras continuas en eficiencia y control operativo en todos nuestros centros.



Consumo de combustible

-10%

reducido en el consumo frente al ejercicio anterior.

IMPULSAMOS UNA MOVILIDAD MÁS SOSTENIBLE

Tenemos una clara apuesta por la movilidad sostenible, centrando nuestra actuación en dos vías para avanzar en este sentido. Por un lado, estamos sustituyendo progresivamente nuestra flota, priorizando el uso de vehículos híbridos y eléctricos. En este ejercicio, sumamos un total de 33 vehículos con bajas emisiones, lo que supone un **7,5% de vehículos híbridos o eléctricos en nuestra flota**.

Por otro lado, sensibilizamos y formamos al equipo sobre la implementación de medidas para

una conducción más eficiente. Además, hemos llevado a cabo diversas **campañas para reducir el número de viajes** y, en caso de ser necesarios, instamos a las personas que deban desplazarse a utilizar el transporte público y declinar el uso del avión siempre que sea posible.

Estas medidas están resultando efectivas, ya que hemos logrado **reducir el consumo de combustible**, pasando de 940.569 litros en el ejercicio anterior a 846.811 litros de combustible consumidos en este ejercicio.



Consumo de agua

-6,7%

reducido en el consumo durante este ejercicio respecto al anterior.

APROVECHAMOS CADA GOTTA DE AGUA

Otro recurso necesario en nuestra actividad es el agua, un bien escaso y fundamental para la vida que debemos cuidar. Por ello, también nos esforzamos por hacer un uso responsable de este recurso, principalmente en las labores de limpieza.

Las principales medidas puestas en marcha para optimizar los recursos hídricos se centran en la

sensibilización de las personas del equipo, con el fin de evitar el desperdicio de agua y utilizar únicamente la cantidad necesaria. El resultado ha sido una **reducción efectiva en el consumo** a pesar del incremento en el número de menús servidos, pasando de los 28.715 m³ consumidos durante el ejercicio pasado a los 26.792 m³ consumidos durante este ejercicio.

A chef in a red uniform is working in a kitchen. The chef is smiling and looking down at a bowl. The background shows kitchen equipment and a window. The number 04 is overlaid on the bottom of the image.

**CULTIVAMOS EL
TALENTO Y LAS
DIFERENCIAS**

04

CULTIVAMOS EL TALENTO Y LAS DIFERENCIAS

Las personas que integran Serunion constituyen el alma de la organización y el motor que permite servir cada plato con excelencia. En un sector donde el contacto humano es constante el valor diferencial reside en **el compromiso y la vocación de servicio de cada profesional**. Por ello, trabajamos continuamente para crear un entorno de trabajo donde el respeto y la diversidad sean los pilares que sustenten el crecimiento compartido.

Integramos a Dani, un chatbot que actúa como asistente virtual en nuestro portal del empleado La Despensa para ayudar a resolver cualquier duda laboral y mejorar la experiencia de las personas del equipo.

FOMENTAMOS EL DESARROLLO PROFESIONAL

Un sólido equipo para un servicio de excelencia

Nuestra fuerza laboral constituye el activo más valioso de la organización y el motor que impulsa cada uno de los servicios que prestamos. La dedicación diaria de los profesionales que forman parte de la compañía permite asegurar una calidad constante que se traduce en confianza para miles de comensales. Por esta razón, nos comprometemos con la creación de un **entorno de trabajo que favorezca el desarrollo pleno y la estabilidad** para consolidar un empleo de calidad que perdure en el tiempo.

Con una plantilla que supera los 22.600 profesionales, nos reafirmamos como uno

de los grandes empleadores en el territorio nacional. Todas estas personas representan una **gran capacidad operativa**, pero también

conlleva una enorme responsabilidad social en la generación de oportunidades de crecimiento profesional y bienestar para miles de familias.



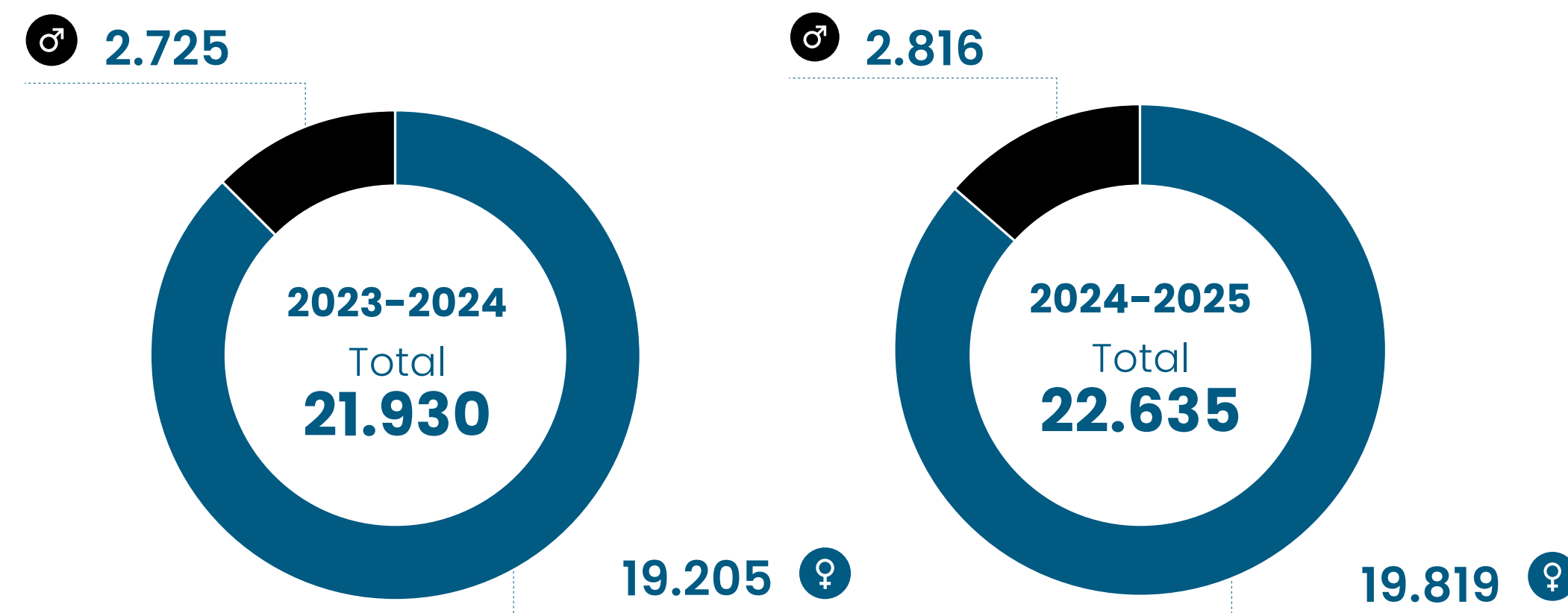
Nuestro equipo destaca por una **presencia femenina mayoritaria** que refleja la realidad y la evolución del sector de la restauración colectiva. Además, la diversidad generacional que nos caracteriza enriquece el intercambio de conocimientos y asegura un equilibrio entre la experiencia y el nuevo talento. La mayor concentración de profesionales se sitúa en el segmento superior a los 40 años, lo que aporta una madurez operativa clave para el éxito del servicio.



Distribución de plantilla por género

87,6%

De mujeres en plantilla, contando con una amplia representación femenina.



Distribución de plantilla por edad

		2023-2024	2024-2025
<25	♂ Mujeres	1.752	1.849
	♀ Hombres	397	421
25-40	♂ Mujeres	4.340	4.612
	♀ Hombres	907	904
>40	♂ Mujeres	13.113	13.358
	♀ Hombres	1.421	1.491
Total		21.930	22.635

De forma adicional, la **solidez de los equipos** constituye una de las mayores fortalezas de la compañía. El hecho de que el 76,9% del equipo cuente con un contrato indefinido refleja una política de empleo orientada a la permanencia y la seguridad. Esta estabilidad se traduce en una creciente antigüedad media, que se sitúa en los 8,04 años, lo que garantiza que el servicio en los centros sea prestado por profesionales que conocen profundamente las preferencias y necesidades de cada comensal.

Por otro lado, la actividad de la restauración colectiva requiere una **organización del tiempo de trabajo muy precisa** para ajustarse a los horarios de los centros escolares y corporativos.

Por esta razón, el modelo de jornada parcial es una realidad para el 69,5% de la plantilla. Esta estructura permite concentrar el talento en las franjas de mayor demanda del servicio de comidas para asegurar una atención ágil y de alta calidad sin renunciar a la eficiencia operativa que el sector demanda.

Otro de los rasgos característicos de nuestro equipo es una estructura operativa basada en un **equilibrio preciso entre la excelencia culinaria y el cuidado de los comensales**. En este sentido, la figura del monitoraje resulta fundamental en la restauración escolar, donde su papel trasciende la vigilancia para convertirse en una labor de guía y

acompañamiento constante. Este colectivo representa el 47,7% de la plantilla total, lo que subraya la importancia que otorgamos a la educación y al bienestar de los más jóvenes durante el tiempo de comedor.

El equipo de cocina constituye el segundo pilar estratégico al representar el 20,7% del capital humano. Este grupo destaca por una solidez contractual muy elevada, que asegura la continuidad de los procesos y el mantenimiento de los estándares de calidad en cada centro operativo. La combinación de experiencia técnica y estabilidad laboral permite que el servicio mantenga su esencia casera y profesional en todo momento.



Distribución de plantilla por tipo de contrato

Tipo de contrato		2023-2024	2024-2025
Eventual	♂ Mujeres	2.259	2.411
	♀ Hombres	419	463
Indefinido	♂ Mujeres	16.946	17.408
	♀ Hombres	2.306	2.353
Total		21.930	22.635

Distribución de plantilla por tipo de jornada

Tipo de jornada		2023-2024	2024-2025
Completa	♂ Mujeres	3.955	4.086
	♀ Hombres	1.395	1.492
Parcial	♂ Mujeres	15.250	15.733
	♀ Hombres	1.330	1.324
Total		21.930	22.635

Distribución de plantilla por categoría profesional

	2023-2024					2024-2025				
	Total	Indefinido	Temporal	Completo	Parcial	Total	Indefinido	Temporal	Completo	Parcial
Animador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Personal Cocina	4.279	3.757	522	2.297	1.982	4.687	4.045	642	2.411	2.276
Conductor-Reponedor	178	149	29	82	96	192	165	27	94	98
Dietista	196	164	32	84	112	207	171	36	98	109
Personal Estructura	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerocultor	901	786	115	395	506	946	811	135	455	491
Limpieza de cocina	3.352	2.753	599	850	2.502	3.391	2.742	649	796	2.595
Limpieza de instalaciones	327	277	50	68	259	253	213	40	56	197
Mantenimiento	22	20	2	19	3	22	22	-	19	3
Monitor	10.564	9.417	1.147	135	10.429	10.787	9.672	1.115	128	10.659
Monitor de apoyo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mozo de almacén	46	34	12	25	21	46	34	12	22	24
Personal Oficina	388	374	14	330	58	259	250	9	219	40
Sanitario	11	11	-	1	10	8	8	-	2	6
Servicio al público	1.148	1.000	148	610	538	1.146	946	200	650	496
Técnico Departamento	512	504	8	451	61	686	677	9	625	61
Terapeuta ocupacional	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Trabajador social	6	6	-	3	3	5	5	-	3	2

BUSCAMOS ATRAER AL MEJOR TALENTO

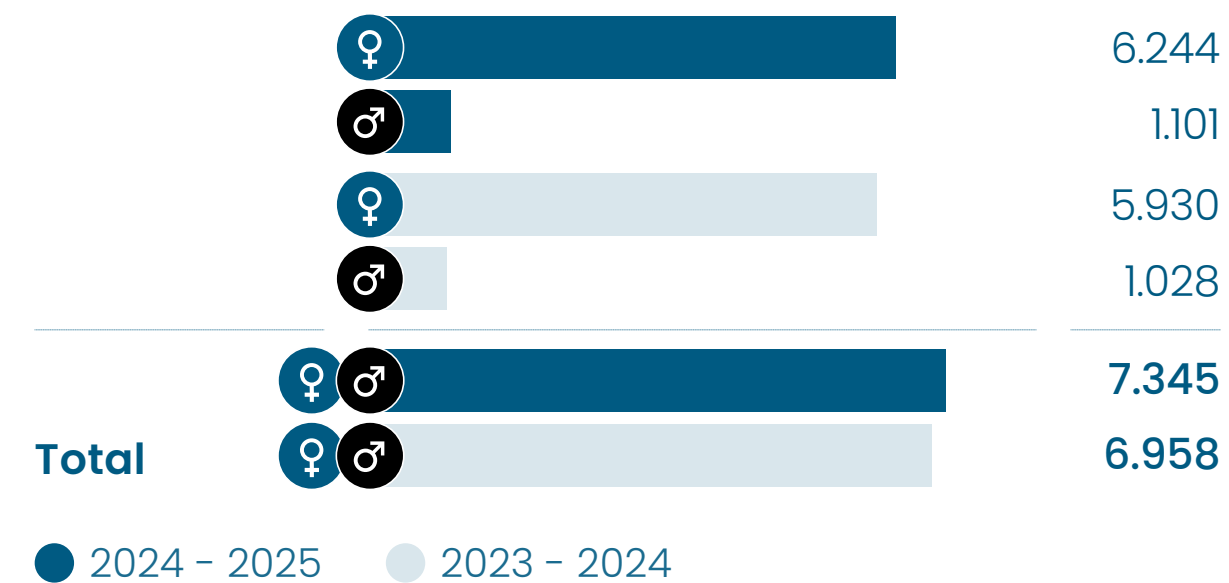
La incorporación de nuevos perfiles durante este ejercicio refleja la vitalidad de una compañía que sabe combinar la frescura de las nuevas generaciones con la solidez que aporta la experiencia. Por ello, apostamos por un modelo de selección con el que también **buscamos enriquecer los equipos** con visiones diversas y una profunda vocación de servicio.

Asimismo, el 47,6% de las contrataciones realizadas durante el ejercicio han correspondido a profesionales que superan los 40 años de edad. Esta decisión estratégica asegura que los centros cuenten con personal dotado de una **gran capacidad de resolución y una templanza clave** para el éxito en la gestión de colectividades.

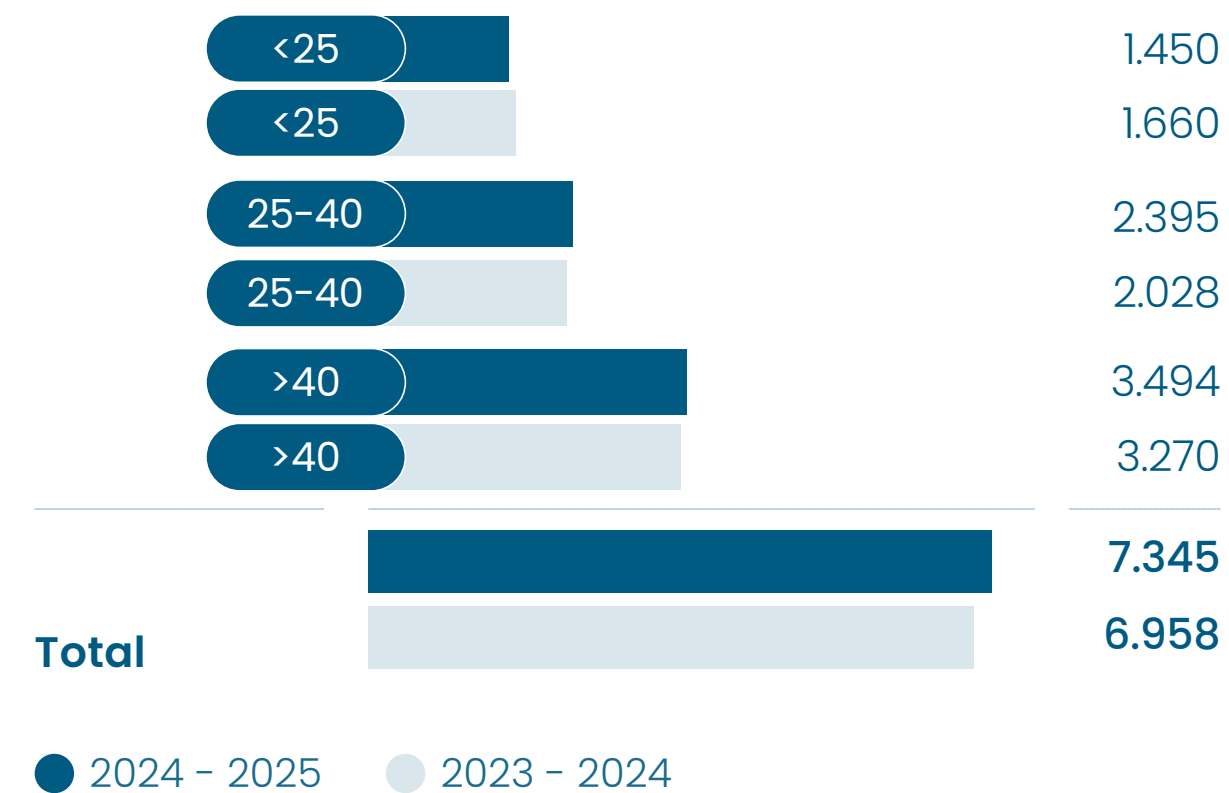
85%

de las nuevas incorporaciones han sido mujeres, en línea con la tendencia de los últimos años.

Nuevas incorporaciones por género



Nuevas incorporaciones por edad



La formación permanente del talento constituye la base estratégica para consolidar una restauración más sostenible y capaz de transformar nuestro propósito en una realidad operativa diaria.

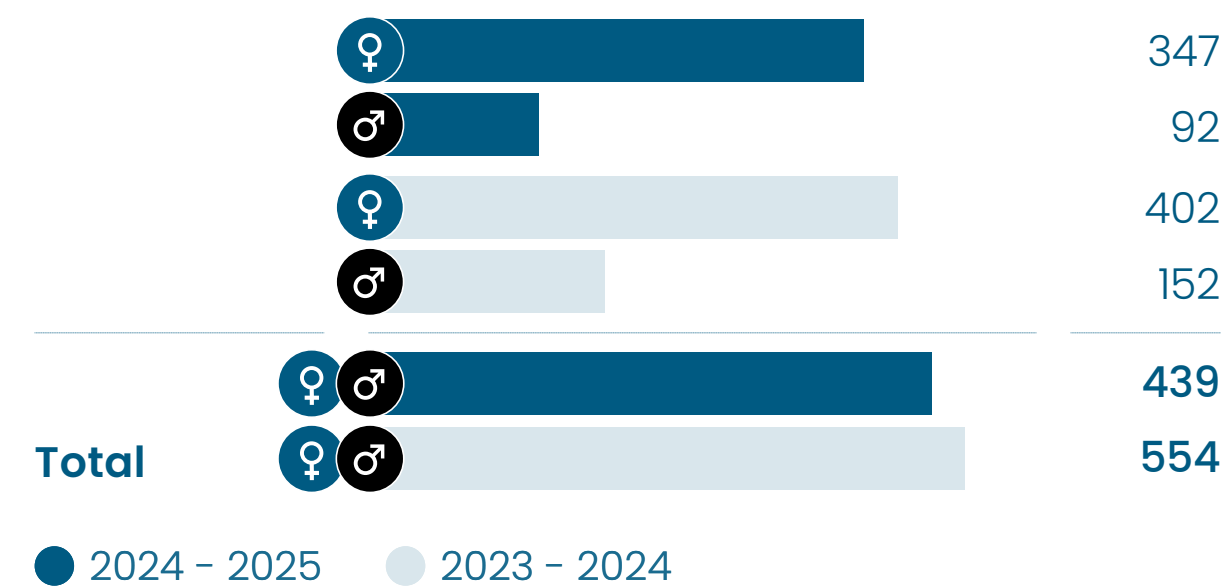
COMPROMISO CON LA ESTABILIDAD LABORAL

La solidez del empleo en la organización se refleja en una reducida tasa de desvinculaciones en relación con el volumen total de la plantilla. Durante este ejercicio, hemos registrado un descenso notable en el número de finalizaciones de relaciones laborales al pasar de las 554 del periodo anterior a las 439 actuales. Este dato representa menos del 2% del total de profesionales, reforzando nuestro compromiso con la creación de un **entorno laboral de alta estabilidad** gracias a la efectividad de nuestras políticas de retención de talento.

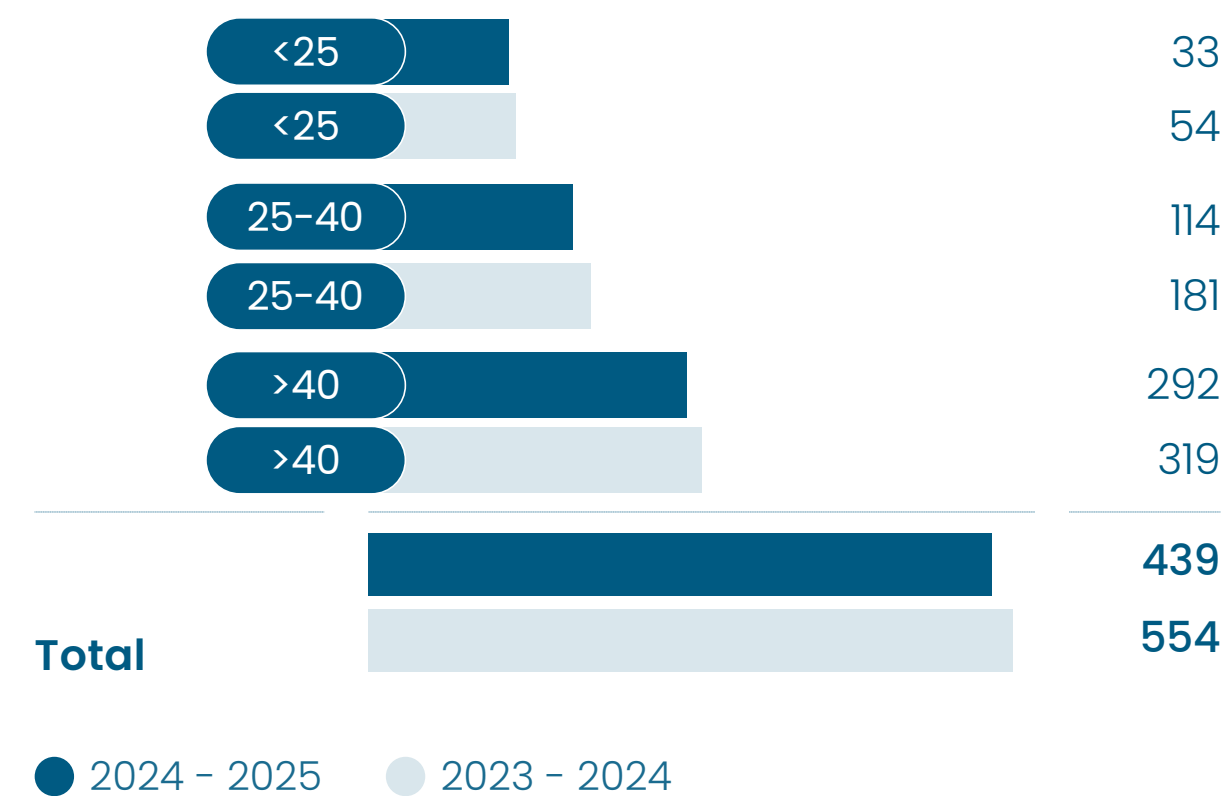
No obstante, entendemos que cada salida profesional representa una oportunidad para **analizar y mejorar la experiencia del empleado**. Por ello, reforzamos los canales de comunicación interna y los programas de bienestar para reducir el impacto de la rotación en las áreas más sensibles del servicio.

La distribución de las desvinculaciones según la categoría del puesto responde de forma directa a la naturaleza operativa de la restauración colectiva y a la alta demanda de perfiles especializados en el mercado actual. Las áreas que concentran un mayor volumen de profesionales como la cocina y el monitoraje escolar presentan, por tanto, los índices de rotación más visibles debido a que son los perfiles con mayor número de profesionales en el equipo.

Finalizaciones de relaciones laborales por género



Finalizaciones de relaciones laborales por edad

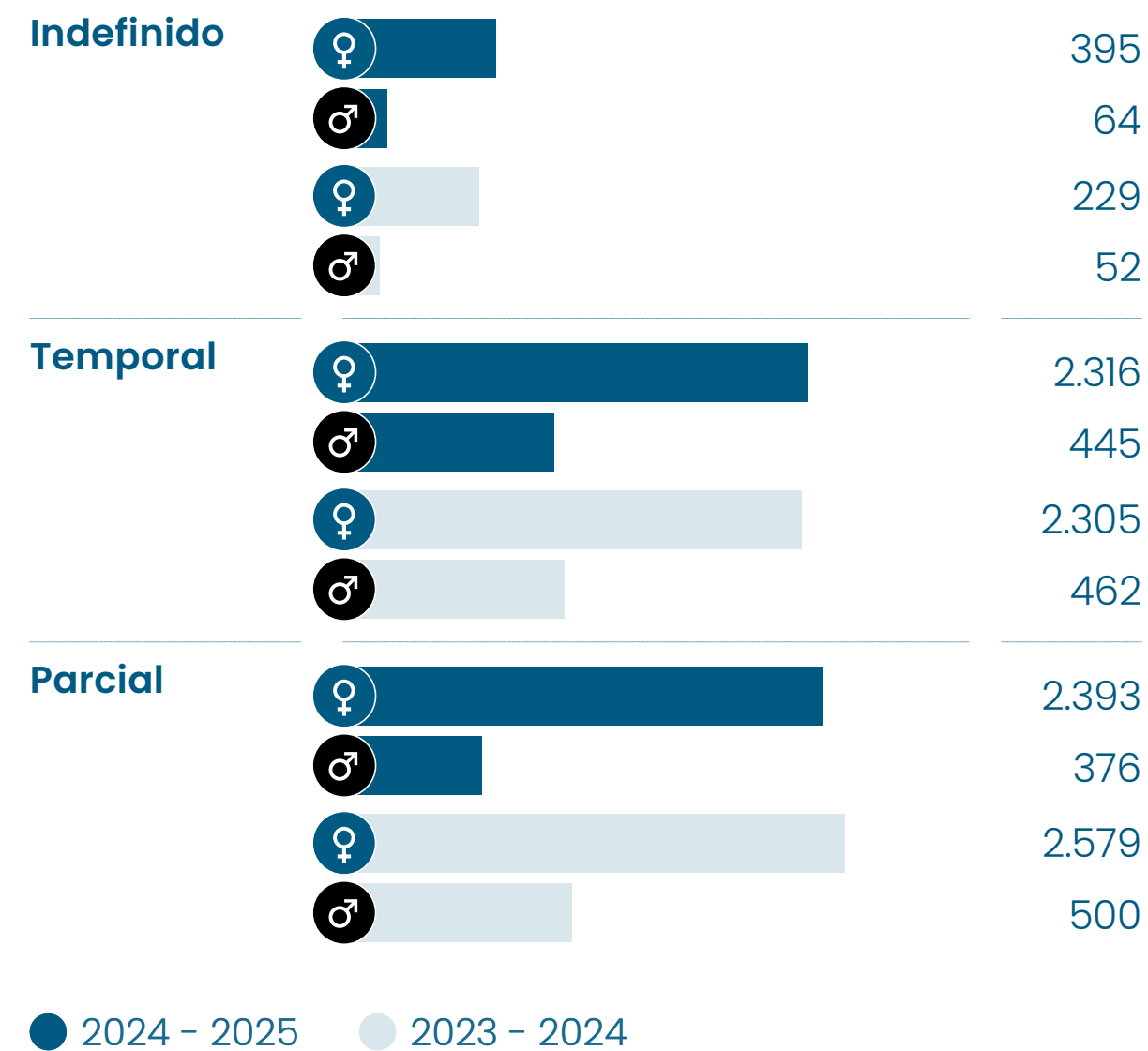


Finalizaciones de relaciones laborales por categoría profesional

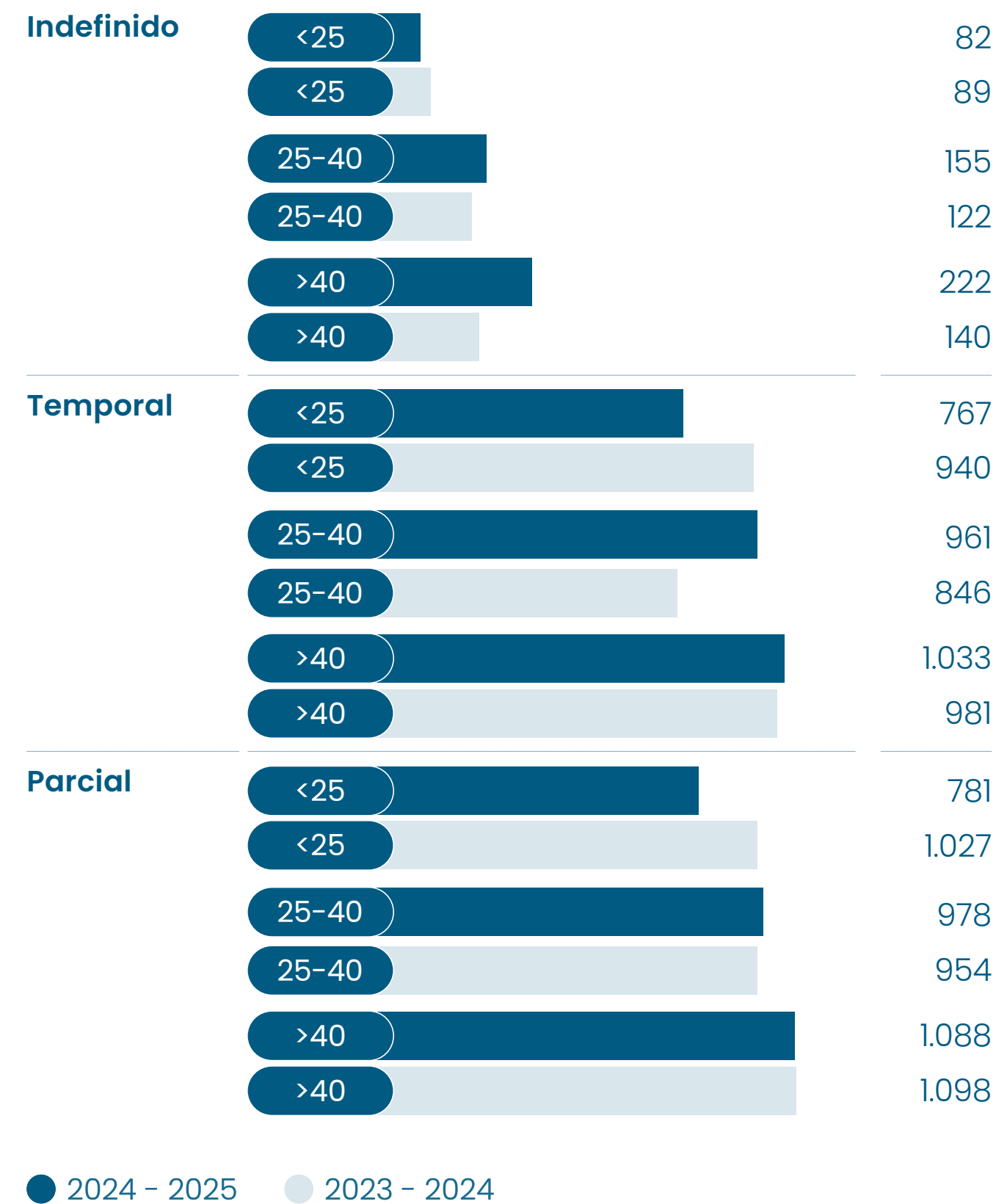
	2023-2024	2024-2025
ASL/limpieza cocina	54	60
Camarero	22	-
Conductor -reponedor	6	7
Dietista	7	5
Estructura	18	-
Gerocultor	-	16
Limpieza cocina	54	-
Limpieza instalaciones	5	4
Mantenimiento	-	1
Monitor	78	128
Mozo almacén	-	-
Personal de cocina	116	134
Personal oficina	-	11
Responsables centros/monitores	-	-
Trabajadora social	-	-
Servicio al público	-	54
Técnico departamento	-	19

Por otro lado, hemos **incrementado el promedio mensual de contratación** para dar respuesta a las necesidades operativas de nuestra actividad.

Promedio mensual de contratación por género y tipo de contrato



Promedio mensual de contratación por edad



Nuestro objetivo es consolidar equipos estables que garanticen la continuidad de la calidad y el afecto en el trato con el comensal.



Promedio mensual de contratación por categoría profesional

Indefinido	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	46	77
Conductor-Reponedor	3	3
Dietista	3	4
Estructura	-	-
Gerocultor	14	16
Limpieza de cocina	44	57
Limpieza de instalaciones	6	5
Mantenimiento	-	1
Monitor	201	257
Monitor de apoyo	-	-
Mozo de almacén	1	1
Oficina	4	4
Sanitario	1	1
Servicio al público	21	27
Técnico de departamento	6	6
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

Temporal	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	322	370
Conductor-Reponedor	10	10
Dietista	16	16
Estructura	-	-
Fisioterapeuta	-	-
Gerocultor	55	51
Limpieza de cocina	456	512
Limpieza de instalaciones	48	28
Mantenimiento	2	1
Monitor	1.434	1429
Monitor acompañante	-	-
Monitor de apoyo	-	1
Mozo de almacén	7	7
Oficina	3	3
Peluquero	-	-
Sanitario	1	2
Servicio al público	410	331
Técnico de departamento	3	-
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

Parcial	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	353	289
Conductor-Reponedor	12	9
Dietista	18	15
Estructura	-	-
Fisioterapeuta	-	-
Gerocultor	66	54
Limpieza de cocina	495	456
Limpieza de instalaciones	53	28
Mantenimiento	2	1
Monitor	1.637	1670
Monitor acompañante	-	-
Monitor de apoyo	-	1
Mozo de almacén	7	3
Oficina	4	3
Peluquero	-	-
Sanitario	2	2
Servicio al público	426	236
Técnico de departamento	3	-
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

FAVORECEMOS UNA RETRIBUCIÓN JUSTA Y EQUITATIVA

La transparencia y la justicia en la remuneración constituyen la base del compromiso de la compañía con nuestro equipo. Por ello, nuestra política salarial se rige estrictamente por los marcos regulatorios vigentes para asegurar condiciones justas y equilibradas para todas las personas del equipo. El 81% de los profesionales se encuentra bajo el amparo del convenio estatal de restauración colectiva mientras que el 19% restante se acoge a acuerdos específicos vinculados a servicios como la ayuda a domicilio o las actividades de tiempo libre.

En las posiciones operativas, las escalas se definen mediante tablas salariales estipuladas por convenio, lo que reduce al mínimo las posibles diferencias por género. En los puestos con mayores niveles de responsabilidad la negociación individual permite adaptar la retribución al perfil y la experiencia, aunque siempre bajo criterios de equidad interna y competitividad en el mercado. Estas medidas dan lugar a una **tendencia hacia la paridad** en las categorías básicas como Auxiliar de Servicio y Limpieza, mientras que las variaciones en los puestos de gestión suelen responder a factores como la antigüedad acumulada o los complementos de responsabilidad específicos.

Promedio salarios por género y categoría profesional 2024-2025

	Hombre	Mujer	Brecha salarial*
ASL	1.563,06 €	1.558,58 €	0,29%
COCINERO/A	1.732,40 €	1.652,07 €	4,86%
JEFE/A COCINA	2.287,89 €	2.031,70 €	12,61%

Promedio salarios por género y categoría profesional 2023-2024

	Hombre	Mujer	Brecha salarial*
ASL	1.478,66 €	1.504,44 €	-1,74%
COCINERO/A	1.713,85 €	1.624,07 €	5,24%
JEFE/A COCINA	2.285,47 €	1.997,81 €	12,59%

Promedio de salarios por edad

	2023-2024	2024-2025
< 30	1.406,10 €	1.501,63 €
30-39	1.533,23 €	1.584,43 €
40-49	1.606,22 €	1.655,02 €
50-59	1.628,75 €	1.668,45 €
> 60	1.659,17 €	1.683,71 €

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





Por otro lado, ajustamos las retribuciones para responder a la diversidad económica y al coste de vida de las distintas provincias donde operamos. Esta flexibilidad permite **atraer y retener a los mejores profesionales** en cada zona geográfica, asegurando siempre la equidad en las funciones equivalentes.

Promedio de salarios por edad

		Hombre	Mujer
Barcelona	ASL	1.773,87 €	1.777,61 €
	COCINERO/A	2.006,42 €	1.981,46 €
	JEFE/A COCINA	2.396,48 €	2.197,50 €
Madrid	ASL	1.446,21 €	1.461,48 €
	COCINERO/A	1.740,22 €	1.597,05 €
	JEFE/A COCINA	2.342,32 €	1.994,13 €
Valencia	ASL	1.552,63 €	1.564,91 €
	COCINERO/A	1.744,67 €	1.767,74 €
	JEFE/A COCINA	2.280,01 €	2.005,82 €

Para asegurar un clima laboral positivo y el cumplimiento de los distintos acuerdos, la comunicación constante con la representación de los trabajadores resulta vital. El **Comité Intercentros** actúa como el órgano principal de interlocución coordinando los distintos comités provinciales. Este comité mantiene reuniones periódicas mensuales, que permiten abordar aspectos clave sobre las condiciones de trabajo y

las modificaciones operativas con total transparencia y respeto mutuo.

Asimismo, cumplimos de forma estricta con los plazos de preaviso y las disposiciones legales establecidas en el Estatuto de los Trabajadores. Todos los consensos alcanzados con la representación sindical quedan reflejados en actas formales para garantizar la trazabilidad y el rigor en la gestión de las relaciones laborales.

IMPULSAMOS EL CRECIMIENTO CONJUNTO A TRAVÉS DE LA FORMACIÓN

La capacitación es la herramienta fundamental para garantizar que nuestro servicio evolucione al ritmo de las necesidades de la sociedad.

El progreso de cada integrante de la plantilla se entiende como una inversión estratégica para el futuro. Por ello, fomentamos una **cultura de aprendizaje** continuo que permite a los equipos adquirir nuevas competencias y evolucionar dentro de la compañía. Esta apuesta por el talento interno nos permite mejorar la calidad del servicio, así como fortalecer el sentimiento de pertenencia y la motivación en todos los niveles operativos.

A través de una Política de Recursos Humanos enfocada en el crecimiento, el aprendizaje se convierte en el motor que impulsa la misión y los valores de la organización en cada centro operativo. Para aterrizar este enfoque en nuestra realidad diaria, hemos diseñado los **planes formativos del ejercicio 2024-2025** para cubrir tanto aspectos técnicos como habilidades transversales.

Asimismo, la transformación digital de la formación nos ha permitido derribar barreras

geográficas y temporales para asegurar que el conocimiento llegue a cada rincón de la empresa. De este modo, desde nuestro portal de las personas empleadas La Despensa, centralizamos toda la actividad formativa y administrativa para ofrecer una **experiencia de usuario integrada y sencilla**.

Dentro de este ecosistema digital, destaca nuestro **Campus Serunion**, un espacio de microaprendizaje donde los profesionales pueden formarse desde su incorporación mediante un paquete de bienvenida inmersivo. Esta plataforma utiliza técnicas de gamificación para que los usuarios desbloqueen contenidos y obtengan insignias a medida que superan retos por niveles. El uso del relato interactivo convierte la capacitación en un recorrido dinámico que refuerza el sentimiento de pertenencia y facilita la retención de conceptos clave.

Además, favorecemos la accesibilidad mediante la aplicación **Hola Formación**. Esta herramienta permite que el aprendizaje sea verdaderamente móvil y esté disponible en cualquier momento para consultar cursos o el historial académico. La plataforma se ha consolidado como un éxito

operativo con más de 15.000 personas formadas y una tasa de finalización que alcanza el 76% de las acciones iniciadas.

Esta amplia apuesta por la formación se ve reflejada en los resultados. Durante el ejercicio 2024-2025, el volumen total de horas de

formación se ha mantenido en niveles de alta intensidad con un total de **94.367 horas impartidas**. Destaca especialmente el refuerzo en la capacitación de los responsables de centro y del personal auxiliar para asegurar una gestión excelente y una operativa impecable en todas las áreas.

Horas de formación por categoría profesional

	Horas de formación 2023-2024	Horas de formación 2024-2025
Área Manager/Responsable de centro	2.070	7.595
Cocina	15.280	15.955
Coordinador/a	2.902	1.372
Estructura: Dirección, técnicos y Administración	5.383	5.321
Limpieza	9.308	7.454
Monitor/a	51.818	46.220
Personal auxiliar	1.038	6.728
Sala/Cafetería	4.266	727
Sociosanitario	2.521	2.995
Total general	94.586	94.367

CIB®

Nuestro ecosistema de innovación con el CIB

Nuestro compromiso con la excelencia culinaria y la gestión del talento se materializa a través de programas que sitúan a la vanguardia a los equipos de la compañía. Destaca nuestra alianza con el Culinary Institute of Barcelona (CIB), que representa el máximo exponente de la apuesta por la creatividad en los fogones. El programa ha sido galardonado en la XV edición de los **Premios Cegos** dentro de la categoría de Estrategia, Cultura y Transformación por su capacidad para transformar la operativa diaria en una experiencia gastronómica superior.

Durante el ejercicio 2024-2025, hemos celebrado el **Bootcamp CIB 2025** con la participación de 19 profesionales de la compañía en una semana intensiva

de aprendizaje. De estas jornadas han nacido cuatro propuestas innovadoras con propósito que se presentarán ante el Comité de Dirección para su posible implementación. A lo largo de sus cuatro ediciones más de 80 especialistas han pasado por este programa para profundizar en liderazgo, gestión empresarial y pensamiento creativo.

Bajo esta misma fórmula de éxito, hemos desarrollado el **Bootcamp Comercial** en el espacio The Art of Living Frigicoll. Esta iniciativa ha permitido al equipo de ventas de todas las divisiones entrenarse en nuevas metodologías de negociación y tendencias de mercado para fortalecer la cohesión del grupo y mejorar la capacidad de respuesta ante los retos del desarrollo de negocio.



El enfoque en excelencia culinaria y desarrollo del talento se articula mediante programas diseñados para fortalecer el liderazgo y la colaboración entre equipos.

Entre el amplio abanico de **iniciativas que desarrollamos en materia de formación**, podemos destacar las siguientes:



PROYECTO CONEXT

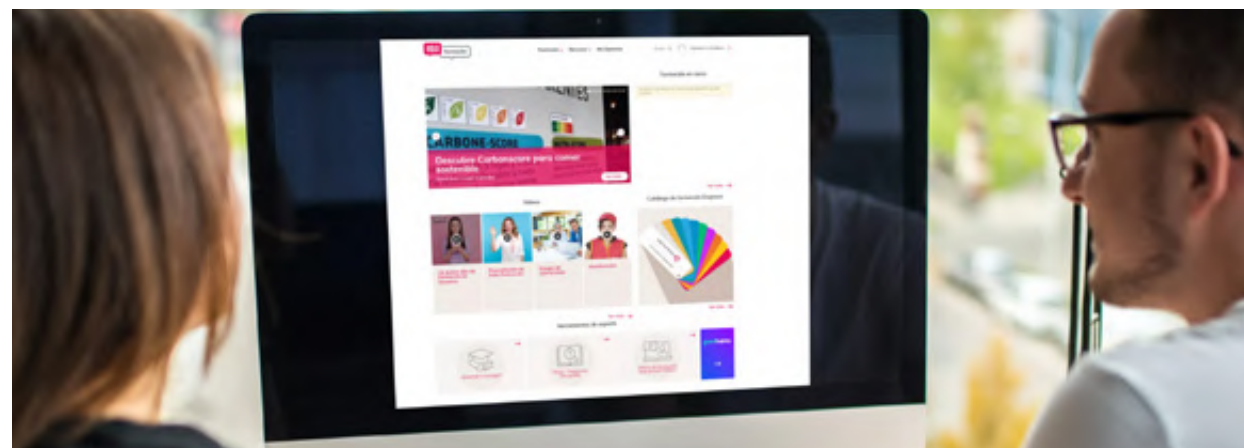
Esta iniciativa global del Grupo Elior busca dar visibilidad al talento joven de entre 25 y 35 años. En su primera etapa, ha contado con 14 profesionales de España, que han recibido formación en herramientas de gestión. El programa ha contado con el respaldo directo de Boris Derichebourg y Antonio Llorens para subrayar la importancia estratégica del liderazgo colaborativo.



PERSAPIA Y LA EFICIENCIA EN COCINA

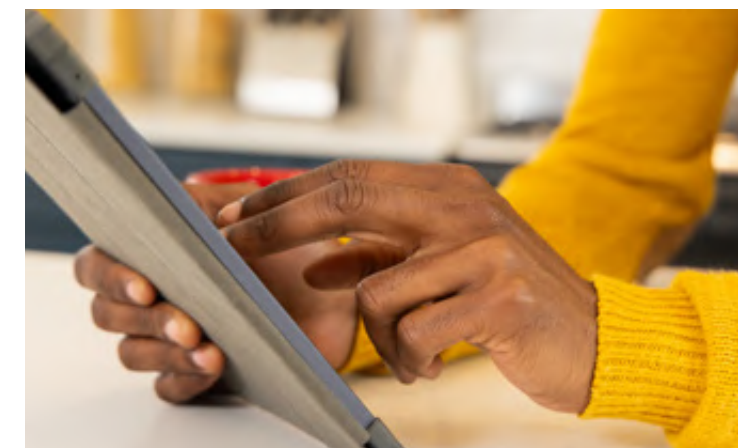
Nuestra colaboración con Persapia ha permitido reforzar las habilidades en auditoría operativa y control de existencias. Este aprendizaje es clave para convertir las cocinas en espacios más productivos y organizados donde la comunicación con el cliente interno sea fluida y eficaz.

Asimismo, trabajamos en el despliegue de **nuevas plataformas y contenidos** que integran la inteligencia artificial (IA) y la sostenibilidad como ejes transversales del crecimiento profesional.



SERUNION ACADEMY

Integramos los programas Formar-se y On Campus, propuestos por profesionales del equipo. Desarrollaremos una prueba piloto en colaboración con la Escuela de Hostelería de Sevilla y redefiniremos la aplicación Hola Formación para crear itinerarios según categorías y recomendaciones a través de IA.



ALFABETIZACIÓN EN IA

Diseñamos itinerarios corporativos para el uso de herramientas de inteligencia artificial en la gestión diaria.



COMEDORES SOSTENIBLES

Desarrollamos acciones formativas internas para informar sobre el nuevo Real Decreto de Comedores Sostenibles.



SERUNION EDUCA

Estamos creando un programa formativo especializado en colaboración con Boticaria García para la capacitación de los equipos de Serunion Educa.



SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL

Iniciamos una colaboración con Inèdit para formar a chefs ejecutivos y referentes sobre los impactos de la huella de carbono y el desperdicio de alimentos con el fin de aplicar estrategias enfocadas a reducirlos.

FORTALECEMOS LA COHESIÓN SOCIAL

La diversidad es la riqueza de un equipo, pues cada persona puede aportar diferentes puntos de vista que contribuyen a una mejora continua. Por ello, promover la igualdad es un motor de cohesión que impulsa el talento en todas sus formas, pues **en Serunion tienen cabida todas las personas.**

Este compromiso trasciende la paridad de género para abrazar una **inclusión auténtica** basada en el respeto absoluto a la singularidad de cada persona. Bajo esta premisa, promovemos políticas de conciliación y desarrollo profesional que aseguran que todo nuestro equipo disponga de las mismas oportunidades para progresar en un entorno seguro y equitativo.

INTEGRAMOS LA IGUALDAD EN LA GESTIÓN DEL TALENTO

La equidad de trato se sitúa en el centro de nuestra estrategia de recursos humanos y condiciona cada proceso de gestión desde la captación inicial hasta la promoción interna. Esta visión nos ha conducido a la consolidación de una arquitectura normativa que **garantiza la neutralidad y la transparencia** en ámbitos críticos como la salud laboral o la política salarial.

Para asegurar que estos principios se apliquen de forma efectiva en el día a día hemos desplegado diversas **herramientas técnicas.**

Instrumentos a favor de una igualdad real

- ✔ **Transparencia en el acceso profesional:** Hacemos públicas todas las vacantes internas en nuestra Intranet corporativa para garantizar una accesibilidad total y criterios de selección basados exclusivamente en la competencia técnica sin sesgos de procedencia o edad.
- ✔ **Manual DIANA contra la discriminación:** Este manual técnico actúa como referente principal para asegurar procesos de selección objetivos y justos mediante directrices que eliminan cualquier tipo de prejuicio en la evaluación de candidaturas.

- ✔ **Transformación digital con Bizneo:** La automatización del reclutamiento a través de este sistema mejora la eficiencia operativa y garantiza una experiencia de usuario equitativa para todas las personas candidatas.

- ✔ **Cultura de comunicación inclusiva:** Tanto los canales internos como los externos proyectan una imagen fiel de la diversidad de la compañía y fomentan un lenguaje que respeta y pone en valor la pluralidad de nuestros equipos.

Como novedad en este ejercicio, hemos presentado un nuevo **Manual de actuación frente al acoso**, con el objetivo de prevenir y actuar frente a cualquier situación de acoso que pueda ocurrir en nuestro lugar de trabajo. Este protocolo asegura que el clima laboral se mantenga sano y protegido mediante pautas claras de actuación y apoyo. Para darlo a conocer, hemos lanzado de forma paralela un programa especial de sensibilización y formación sobre el acoso laboral.

Asimismo, estas actuaciones están respaldadas por nuestro **III Plan de Igualdad (2023-2027)**, que impulsa la diversidad en los equipos, promueve la presencia de mujeres en puestos de responsabilidad y refuerza medidas de conciliación.



IGUALDAD

Somos la 8ª mejor empresa nacional por la igualdad

Alcanzamos un hito histórico al ser reconocidos como la 8ª mejor empresa nacional por la igualdad, según el prestigioso Ranking de Empresas por la Igualdad elaborado por la **Fundación Woman Forward**. Este logro supone un ascenso meteórico desde la posición treinta y dos obtenida en el ejercicio anterior lo que consolida la eficacia de las políticas de diversidad implementadas.

Además de este posicionamiento global, hemos distinguidos como la **primera entidad en la categoría de Gran Empresa sin Consejo**. Un dato de especial relevancia es que la compañía figura como la única empresa de restauración colectiva presente entre las cincuenta compañías que conforman este ranking nacional, lo que refuerza nuestro

papel como referente indiscutible y motor de cambio en el sector.



Este reconocimiento pertenece a cada una de las personas que forman parte de Serunion y cuyo compromiso diario nos permite seguir construyendo un futuro donde la equidad y el respeto son la base de nuestro crecimiento común.

SOMOS INCLUSIVOS POR NATURALEZA

Bajo la premisa de que todo talento tiene cabida en Serunion, mantenemos sólidas alianzas con entidades sociales para favorecer una **inclusión real y efectiva**. Así, nuestra visión para favorecer la inclusión se despliega a través de cuatro ejes fundamentales que aseguran un impacto positivo y duradero en la sociedad.

- ✓ **Generamos oportunidades.** Apoyo constante a los centros especiales de empleo y centros ocupacionales para promover puestos de trabajo adaptados y sostenibles.
- ✓ **Desarrollamos entornos de accesibilidad total.** Adaptación técnica de los espacios de trabajo para garantizar la autonomía y la seguridad de cada profesional.
- ✓ **Construimos redes de acompañamiento.** Colaboración estrecha con entidades especializadas que guían a los colectivos en situación de vulnerabilidad o riesgo de exclusión.
- ✓ **Reforzamos nuestra cultura de la diversidad.** Fomento de la inclusión mediante iniciativas

vinculadas al deporte y la cultura que visibilizan el talento sin etiquetas.

Para articular este compromiso con la inclusión y hacerlo realidad, contamos con la iniciativa **Serunion Inclusive**, mediante la que contribuimos de manera positiva a la inclusión de colectivos vulnerables. Para ello, trabajamos en la construcción de una cultura diversa e inclusiva que impacte en la reputación de la empresa y donde todas las personas tengan igualdad de oportunidades, promoviendo cuatro acciones clave:

- **Comunicaciones internas.** Creación de la campaña interna Serunion Inclusive y desarrollo y presentación del proyecto las personas del equipo.
- **Plan de afloramiento.** Promoción del afloramiento voluntario e información de los beneficios para el trabajador al tramitar el certificado de discapacidad.
- **Acciones específicas de RSC con nuestros partners.** Creación de diálogo y colaboración

entre *partners* sociales, fundaciones, clientes y proveedores.

- **Employer Branding.** Embajadores de marca con testimonios reales y mayor sensibilización en los procesos de selección para la contratación de personas con discapacidad.



AURA FUNDACIÓ

Reconocimiento a la inclusión social y laboral

Aura Fundació nos ha otorgado el reconocimiento al compromiso con la inclusión social y laboral de personas con discapacidad intelectual durante la última edición de su Gala de Verano. El galardón destaca especialmente el **éxito del proyecto Integración Sostenible en el centro de SEAT** donde fomentamos la diversidad y la igualdad de oportunidades. Esta distinción pone en valor la creación de entornos

profesionales equitativos que potencian el desarrollo de todo el equipo humano.

El programa cuenta con el respaldo de preparadores laborales para asegurar una adaptación plena y efectiva en el puesto de trabajo. El éxito de esta iniciativa **refuerza la estrategia Serunion Inclusive** y consolida el propósito de construir una organización más justa y socialmente responsable.

Fundación
GOODJOB

“Fomentamos un entorno laboral seguro donde la diversidad y la inclusión social se consolidan como los motores principales que definen nuestro talento. Al garantizar la igualdad de oportunidades, nuestra gestión de las personas se alinea con los ODS 5 y 10 para construir una organización equitativa, inclusiva y sin barreras.”



Historia con sentido del Día Internacional de las Personas con Discapacidad →

Lo hacemos realidad con iniciativas como Serunion Inclusive o nuestra colaboración con Fundación Goodjob, como nos cuenta **Hugo**.

A través de Serunion Inclusive, llevamos a cabo una serie de **colaboraciones y acciones a favor de la inclusión**:

- ✓ **Colaboración con INCORPORA “La Caixa”.** Integramos este programa en nuestras oficinas territoriales para captar e incorporar perfiles en riesgo de exclusión. Gracias a esta iniciativa, hemos realizado 40 contrataciones de personas en riesgo de exclusión social o con discapacidad y colaborado con más de 400 entidades en toda España.
- ✓ **Alianza con ILUNION.** Adaptamos nuestros servicios a las necesidades funcionales y nutricionales de sus usuarios y desarrollamos un programa de formación y empleo para incorporar a personas con discapacidad a nuestra plantilla.
- ✓ **Apoyo a la Fundación Prevent.** Colaboramos en el Programa NIO, dirigido a personas con discapacidad interesadas en nuevas tecnologías, especialmente ciberseguridad.
- ✓ **Campaña de afloramiento.** Informamos a la plantilla sobre discapacidades, enfermedades vinculadas al certificado de discapacidad y sus ventajas, con el objetivo de identificar casos no declarados. En 2025, hemos aflorado 40 nuevos certificados.
- ✓ **Generación de cultura de inclusión.** Impulsamos una campaña de *employer branding* para colectivos con discapacidad, incluyendo mensajes específicos en nuestras ofertas de empleo para fomentar su candidatura.
- ✓ **Plan de compras.** Diseñamos y ejecutamos un plan de compras con centros especiales de empleo como La Hogareña, La Fageda, Fundació Privada Joia (Apunts), Luz Inclusiva y Btravel.
- ✓ **Becas Lazos.** Promovemos este programa de becas para adolescentes con discapacidad severa y sus familias, orientado al acceso a estudios superiores, con participación de nuestro equipo a través del voluntariado corporativo.
- ✓ **Programa de formación e inclusión local.** Colaboramos con entidades locales para formar e incorporar a personas con discapacidad y/o en riesgo de exclusión social en nuestro negocio.
- ✓ **Selección localmente.** Trabajamos con entidades locales para incorporar a personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social.

Asimismo, en nuestro equipo contamos con **334 profesionales con diversidad funcional**, que enriquecen a nuestros equipos. No obstante, en un sector marcado por subrogaciones laborales obligatorias y una alta proporción de contrataciones parciales, alcanzar la cuota del 2% establecida por la Ley General de Discapacidad supone un desafío. Por ello, nos acogemos al

certificado de excepcionalidad y contribuimos a la inclusión a través de la contratación de servicios en Centros Especiales de Empleo.

Además, mantenemos **colaboraciones con entidades privadas** que impulsan la inclusión laboral de personas con discapacidad, entre las que se encuentran.

Estas colaboraciones se complementan con **acuerdos** con el Programa Incorpora de La Caixa, el Plan Empleo de Cruz Roja o la Fundación Lince Asprona de Valladolid, enfocados en la inclusión laboral de personas con capacidades diversas.

Por otro lado, también contribuimos a la integración laboral de personas en situación de

desempleo, para lo que tenemos contacto con **servicios públicos de empleo** nacionales y locales.

334 profesionales con diversidad funcional

Centros especiales de empleo



Entidades privadas



Servicios públicos de empleo



GARANTIZAMOS LA SEGURIDAD Y EL BIENESTAR DEL PERSONAL

En Serunion, hemos consolidado la visión de que la **seguridad y salud laboral** es un valor esencial que guía todas nuestras decisiones. Desde el propio Comité de Dirección y la Alta Dirección, han reafirmado su compromiso en la materia, situando la prevención como un eje estratégico en la gestión de la compañía.

Entre los hitos más relevantes de este ejercicio, podemos destacar la ampliación de la **certificación ISO 45001** en los negocios de Limpieza y Facility, además de renovarla en el área de Colectividades. Este logro refleja nuestra

apuesta por estándares internacionales que garantizan entornos seguros y saludables.

Durante este ejercicio, las cifras de accidentabilidad se han mantenido en niveles similares al año anterior. Esto nos impulsa a seguir incrementando nuestros esfuerzos para **reducir progresivamente estos indicadores** y alcanzar mejores resultados. Para ello, hemos apostado por la cercanía y el soporte técnico, ampliando el equipo y nuestra presencia territorial para ofrecer un servicio más próximo y eficaz, acompañando a las personas en su día a día.

Tenemos el objetivo de seguir construyendo una empresa donde la seguridad y la salud sean parte de nuestra identidad, porque cuidar a las personas es cuidar el futuro.

Índices de accidentes y seguridad laboral

	2023-2024		2024-2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	28,2	38,4	27,14	31,92
Índice de gravedad**	0,49	0,90	0,56	0,84
Nº bajas por enfermedad profesional	0	3	0	9
Horas de absentismo	438.754	2.865.272	546.056	3.387.613

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

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

	2023-2024		2024-2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Días de baja AT (accidente de trabajo)	1.399	12.130	1.955	13.454
Nº accidentes	80	518	94	509
Horas efectivas trabajadas	2.838.620	13.490.651	3.463.054	15.944.973

Asimismo, con el objetivo de desplegar **la cultura preventiva en todas las capas**, realizamos formación continua para todas las personas que forman parte de la compañía, especialmente para los mandos intermedios, fomentando el trabajo en equipo y asegurando que la prevención sea una realidad en todos los niveles de la organización.

Dentro de este marco, y para garantizar que la prevención esté integrada desde el inicio, fortalecemos su presencia desde la fase comercial hasta la prestación del servicio. Así, **cada proyecto se diseña y ejecuta con criterios preventivos**, poniendo de manifiesto que la prevención de riesgos laborales forma parte de nuestra cultura empresarial y de todas las etapas del negocio.

Además, mantenemos nuestra propuesta de valor para contribuir al bienestar emocional y al desarrollo personal del equipo, con acciones de *coaching*, formaciones prácticas y la colaboración con **GoodHabit**, que ofrece acceso a una amplia gama de cursos orientados a la salud mental y al crecimiento profesional.

De forma adicional, durante este ejercicio hemos realizado diferentes acciones destinadas a integrar la prevención y la cultura de la seguridad, la salud y el bienestar en la

empresa. Para ello, desde el departamento de Seguridad y Salud Laboral hemos apostado por la **formación de los equipos** en diferentes aspectos necesarios para recorrer este camino:

- ✔ Formación **“Es hora de dejar de ser superwoman”**.
- ✔ **Habilidades de comunicación** para el personal de sanidad.
- ✔ **“Cómo construir nuevos hábitos, fijar objetivos y desarrollar una buena mentalidad con el ejercicio”**.
- ✔ **“La comunicación y gestión de conflictos”**.
- ✔ Formaciones en **Primeros Auxilios**.
- ✔ Formaciones en **Emergencias y extinción de incendios**.

Además, hemos mantenido las actuaciones de **asesoramiento y apoyo** al *management* de la empresa en la gestión de la seguridad y la salud de sus equipos, así como el asesoramiento y apoyo al *management de Facilities* para su integración en la cultura de seguridad y salud de la compañía.

Finalmente, seguimos también con nuestra **apuesta por la digitalización**, potenciando soluciones tecnológicas que facilitan la gestión y la integración de la prevención en todos los procesos, mejorando la eficiencia y la trazabilidad.



Estos avances reflejan una estrategia clara basada en la visión de que proteger y cuidar a las personas es nuestra prioridad.





**APOYO A LA
ECONOMÍA
RESPONSABLE**

OF

APOYO A LA ECONOMÍA RESPONSABLE

La gestión de compras constituye el motor principal para transformar los hábitos alimentarios en acciones responsables que protejan el medio ambiente. Por ello, seleccionamos ingredientes que garantizan la calidad y el sabor al tiempo que **responden a criterios estrictos de sostenibilidad y respeto por los recursos naturales**.

Con este enfoque, buscamos que nuestra cadena de valor se consolide como una herramienta de **protección del territorio y desarrollo de las economías locales**.

Nuestra ambición es incrementar la cantidad de ingredientes de origen sostenible en cada menú, con el fin de seguir mejorando el desempeño ambiental de nuestro servicio.

PRIORIZAMOS INGREDIENTES MÁS SOSTENIBLES

Como marco para una correcta selección de productos, nos guiamos por las directrices de **nuestra Política de Compras Regional y Estacional**, que abandona el enfoque tradicional para centrarse en la resiliencia del sector primario. Bajo esta visión técnica, priorizamos la proximidad geográfica y la temporalidad de los alimentos para asegurar una frescura que impacta directamente en la calidad nutricional de nuestro servicio.



“Fortalecemos el tejido socioeconómico local mediante alianzas estratégicas basadas en la integridad y la transparencia informativa. Este compromiso con el territorio impulsa la consecución de los ODS 8 y 17, gracias a la generación de un impacto positivo que favorece el desarrollo sostenible de las comunidades donde operamos.”



Historia con sentido del Día Mundial de la Calidad →

Lo hacemos realidad con iniciativas como la homologación de proveedores, **Raquel**, **técnica de calidad operacional en Madrid y Castilla La Mancha**.

Buscamos la sostenibilidad de nuestros ingredientes

- 1 APOSTAMOS POR PRODUCTOS CON CERTIFICADOS DE SOSTENIBILIDAD**

Adquirimos, en la medida de lo posible, aquellos productos que cuentan con sellos sociales o ambientales para contribuir al desarrollo sostenible.
- 2 ELEGIMOS PRODUCTOS DE TEMPORADA**

El 70% de las frutas y verduras son de temporada para asegurar el máximo valor nutricional y respetar los ciclos naturales de la tierra.
- 3 UTILIZAMOS GRASAS DE ALTA CALIDAD**

Eliminamos el uso de aceite de palma en nuestras elaboraciones, usando en su lugar ingredientes más saludables, nutritivos y con un menor impacto ambiental.
- 4 PRIORIZAMOS LA PESCA Y ACUICULTURA SOSTENIBLES**

El 18,4% del volumen de productos acuícolas adquiridos cuenta con criterios de sostenibilidad lo que equivale a 876 toneladas de pescado capturado de forma responsable. Además, optamos por especies menos conocidas para evitar la sobreexplotación de los caladeros y preservar los ecosistemas marinos.

CONTRIBUIMOS A LA MEJORA DE NUESTRA CADENA DE VALOR

La ética en los negocios se garantiza mediante una supervisión rigurosa que trasciende el cumplimiento legal básico, incluyendo a la cadena de valor. Además, resulta clave acompañar a los proveedores con el fin de que puedan continuar avanzando en su camino hacia la sostenibilidad y **alinearse con nuestros compromisos** para avanzar juntos en una misma dirección.

La **Carta de Compras Responsables del Grupo Elior** actúa como el marco normativo que rige

La gestión de la cadena de valor evoluciona desde el simple control normativo hacia la construcción de alianzas sólidas, con el objetivo de crear un ecosistema de socios comprometidos con una misma visión de futuro.

cada acuerdo comercial que firmamos, con el fin de asegurar el respeto a los derechos humanos y la protección del entorno. Por tanto, solo colaboramos con proveedores que cumplan y promuevan estándares éticos, sociales y ambientales rigurosos.

Para garantizar este cumplimiento también a lo largo de nuestra relación comercial, periódicamente llevamos a cabo auditorías que nos permiten identificar riesgos y establecer planes de mejora personalizados. Durante este ejercicio, hemos realizado **63 auditorías técnicas** para evaluar el desempeño social y ambiental de nuestros proveedores. Este proceso de homologación garantiza que los estándares de calidad de la compañía se mantengan intactos desde la explotación agrícola hasta la mesa del comensal.

De forma adicional, nos servimos de diversas herramientas para **favorecer su alineación con nuestros principios y reforzar su compromiso con la sostenibilidad**. Esta responsabilidad compartida resulta fundamental para asegurar la resiliencia del suministro y multiplicar el impacto positivo en el planeta de forma conjunta.

Herramientas para un modelo conjunto de restauración más consciente



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

Documento que define las pautas específicas para la integración efectiva de criterios sostenibles en las operaciones diarias de nuestros proveedores.



CÓDIGO DE CONDUCTA PARA PROVEEDORES

Marco normativo que garantiza el respeto a los derechos humanos, las condiciones laborales justas y la protección ambiental bajo supervisión constante.



JORNADAS DE SOSTENIBILIDAD

Espacios de diálogo colaborativo diseñados para fomentar la alineación estratégica y compartir conocimientos sobre las metas comunes a largo plazo.



PROCESOS DE HOMOLOGACIÓN

Verificación exhaustiva realizada por nuestro departamento de calidad para asegurar el cumplimiento previo de todos los requisitos exigidos a los proveedores para colaborar.

BUSCAMOS LA TRAZABILIDAD Y EXCELENCIA DESDE EL ORIGEN

La transparencia en la cadena de valor se refuerza mediante **sellos externos que validan la procedencia y el impacto de los suministros**. En este sentido, nuestra selección de ingredientes se rige por criterios que protegen tanto el patrimonio gastronómico como los recursos naturales del planeta. Además, buscamos que el impacto positivo de la compañía se extienda a las comunidades productoras a través de certificaciones que velan por la equidad laboral y el respeto humano.

Por ello, durante este ejercicio hemos destinado 18,6 millones de euros a productos con acreditaciones de sostenibilidad o denominaciones protegidas. Esta cifra representa el 10,4% de nuestras adquisiciones totales y asegura que la excelencia gastronómica descansa sobre una base de **responsabilidad verificada por organismos internacionales**.

Ingredientes certificados bajo estándares de sostenibilidad

Aseguramos productos producidos siguiendo **criterios de sostenibilidad**.



Estándar que avala el cumplimiento de **condiciones laborales dignas** y el pago de precios justos para fortalecer el tejido social en origen.

Iniciativa que impulsa **una industria del té más equitativa y sostenible** a nivel global para asegurar un impacto positivo en las plantaciones.



Respalda la **tradición y el origen** de los productos.

Sello de pesca sostenible que asegura que **los productos del mar proceden de caladeros gestionados de forma responsable** para proteger la biodiversidad oceánica.



Sello de sostenibilidad internacional, que certifica el **cultivo responsable de café, cacao, té y avellanas**. Garantiza mejores prácticas agrícolas, condiciones laborales dignas, protección del medio ambiente y mayores ingresos para los agricultores.

Certificación que garantiza **prácticas agrícolas que protegen bosques, mejoran medios de vida y combaten la crisis climática**.



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

COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR ANIMAL

La gestión ética de las proteínas animales constituye un pilar esencial en la estrategia de compras de la compañía. Desde el departamento de Compras, exigimos a nuestros proveedores el cumplimiento de protocolos técnicos alineados con los avances científicos

La integración del bienestar animal como un criterio de calidad transversal contribuye al fomento de un modelo de restauración mucho más ético y consciente.

más recientes y las cinco libertades definidas por el *Farm Animal Welfare Committee* (FAWC). Este cumplimiento asegura que el **respeto por la calidad de vida de los animales** se mantenga como un requisito indispensable en cada eslabón de la cadena de valor.

Para promover la protección animal, participamos como socios fundadores de la **Coalición para el Bienestar Animal**. Este compromiso nos permite superar la media del sector según los indicadores del *Business Benchmark on Farm Animal Welfare*. Además, el Grupo Elior está avanzando en el diseño de una política global orientada a la resiliencia de las proteínas animales para anticipar las demandas de un mercado cada vez más consciente y responsable.

Por nuestra parte, estamos poniendo el foco en el **incremento del uso de huevos de gallinas en libertad**, para lo que estamos desarrollando un nuevo plan. Durante este ejercicio, hemos mantenido un 1,8% de huevos adquiridos procedentes de gallinas libres de jaula, que asciende a 43 toneladas de producto (huevos de cáscara, líquidos y elaborados).



ELEGIMOS PRODUCTOS LOCALES

Acercar el campo a la mesa es mucho más que una decisión logística, ya que representa un compromiso real con las personas que cultivan y cuidan el entorno. Al priorizar los productos de proximidad logramos que cada menú cuente una historia de salud y bienestar que beneficia de forma directa a las comunidades donde estamos presentes. Esta forma de entender la restauración permite que el servicio sea ágil y esté siempre conectado con la identidad y el sabor de cada territorio.

Nuestra Política de Compras Regional y Estacional actúa como un motor de vitalidad para las zonas rurales al elegir ingredientes que

respetan los tiempos de la naturaleza. Este modelo reduce las distancias y asegura que los alimentos conserven toda su frescura y su calidad original al evitar traslados innecesarios. Gracias a esta gestión transparente garantizamos una trazabilidad total mientras **protegemos el medio ambiente y el valioso legado gastronómico de nuestras regiones.**

El apoyo al tejido productivo de las comunidades en las que estamos presentes se materializa a través de la inversión de 95,5 millones de euros que hemos destinado durante este ejercicio a proveedores locales. Esta cifra supone que el **51,4% del volumen total de las compras** han sido de proximidad.

Con esta apuesta por las compras de proximidad fortalecemos la economía de las comunidades donde operamos y contribuimos a generar empleo estable en el sector primario para asegurar un crecimiento compartido.

Beneficios de las compras locales

KILÓMETRO CERO

Reducción de la huella de carbono al eliminar grandes desplazamientos logísticos.

FRESCURA GARANTIZADA

Menos tiempo entre la recolección y el consumo para mantener las propiedades de cada ingrediente.

ORGULLO LOCAL

Fomento de las recetas tradicionales y los productos con denominación de origen de cada zona.



The image features three bowls of food arranged on a dark background. The top-left bowl contains white fish fillets, a slice of potato, and golden-brown fries, garnished with green herbs. The top-right bowl features salmon fillets, white rice, and steamed broccoli. The bottom bowl shows salmon fillets, a slice of potato, and green peas. The text 'ANEXOS' is centered over the bowls, and the number '06' is overlaid at the bottom in a large, white, sans-serif font.

ANEXOS

06

ANEXOS

SOBRE ESTA MEMORIA

En la presente **Memoria de RSC 2024-2025**, damos a conocer a nuestros grupos de interés cómo desde Serunion hemos abordado un año más los desafíos que hemos encontrado en nuestro camino hacia la sostenibilidad, así como los logros alcanzados. Para ello, mostramos cómo nuestro marco Aliméntate Con Sentido cobra mayor relevancia cada año, constituyéndose como el pilar clave para contribuir a la transformación del futuro que queremos, donde la clave reside en la creación de un impacto positivo para las personas y el planeta.

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

La publicación de este documento, por tanto, supone un importante **ejercicio de transparencia**, en el que reportamos

información correspondiente al último ejercicio fiscal, comprendido entre el 1 de octubre de 2024 y el 30 de septiembre de 2025. De acuerdo con ello, la información contenida en este documento engloba a Serunion S.A.U. y a todas nuestras sociedades participadas.

La información recopilada en esta Memoria cumple las exigencias de contenido establecidas en la **Ley 11/2018** de 28 de diciembre, de Información No Financiera y Diversidad. Además, para garantizar la calidad del reporte, nos hemos guiado por los estándares internacionalmente reconocidos de la Internacional Global Reporting Initiative (GRI), utilizado como referencia, la base de reporte.

Asimismo, puede complementarse con la información reportada en Informe Anual del **Grupo Elior**, al que pertenecemos, por lo que incluye también referencias a nuestro propio Grupo.



ÍNDICE DE CONTENIDOS LEY 11/2018 INFORMACIÓN NO FINANCIERA Y DIVERSIDAD, E INDICADORES GRI

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Marco de reporting	6.1. Sobre esta memoria	GRI 1
A) Breve descripción del modelo de negocio del grupo.	1.1. Serunion, un proyecto que nutre vidas	GRI 2-1, 2-6, 203-2
Entorno empresarial, organización y estructura, mercados en los que opera, objetivos y estrategias, principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución.	1.1. Serunion, un proyecto que nutre vidas	GRI 2-1, 2-2, 2-6, 2-22, 2-23, 2-24, 2-25
Políticas, resultados, riesgos, indicadores clave.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión	GRI 2-23, 2-24, 2-25
MEDIOAMBIENTE		GRI: 3-3
Sobre los efectos actuales y previsibles de las actividades de la empresa en el medio ambiente y, en su caso, la salud y la seguridad.	1.4. Aliméntate Con Sentido, hacia la sostenibilidad	GRI 3-3, 307-1, 308-2
Los procedimientos de evaluación o certificación ambiental.	1.4. Aliméntate Con Sentido, hacia la sostenibilidad	GRI 3-3, 307-1, 308-1
Los recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales.	Sistema de contabilidad financiera	
La aplicación del principio de precaución.	3.1. Nuestro compromiso ambiental	GRI 2-25, 3-3, 307-1
La cantidad de provisiones y garantías para riesgos ambientales.	Garantías legales establecidas por la Ley 26/2007, de 23 de octubre, de Responsabilidad Ambiental	

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
CONTAMINACIÓN		
Medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones de carbono que afectan gravemente el medio ambiente; teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de una actividad, incluido el ruido y la contaminación lumínica.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 305-1, 305-2, 305-3, 305-6, 305-7
Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos.	3.3. Menos desperdicio alimentario, más circularidad	GRI 3-3, 301-2, 301-3, 306-1, 306-2
Acciones para combatir el desperdicio de alimentos.	3.3. Menos desperdicio alimentario, más circularidad	No se aplica
USO DE RECURSOS SOSTENIBLES		
El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 303-1
Consumo de materias primas.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos 5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 3-3, 301-1, 301-2, 307-1
Medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso.	3.3. Menos desperdicio alimentario, más circularidad 3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 302-4, 302-5
Consumo, directo e indirecto, de energía.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 302-1, 302-2
Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética y el uso de energías renovables.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 3-3, 203-1, 302-1, 302-4, 302-5, 303-1, 305-1, 305-2

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
CAMBIO CLIMÁTICO		
Los elementos importantes de las emisiones de gases de efecto invernadero generados como resultado de las actividades de la empresa, incluido el uso de los bienes y servicios que produce.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 3-3, 201-2, 302-1, 303-1, 305-1, 305-2, 305-3
Las medidas adoptadas para adaptarse a las consecuencias del cambio climático.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 3-3, 201-2, 302-1, 303-1, 305-1, 305-2
Las metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y los medios implementados para tal fin.	3.4. Descarbonización y eficiencia de recursos	GRI 301-1, 305-1, 305-5
PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD		
Medidas tomadas para preservar o restaurar la biodiversidad.	Llevamos a cabo medidas de prevención de acuerdo con la legislación, además de contribuir en iniciativas para promover la conservación de la biodiversidad. 5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 304-3
Impactos causados por las actividades u operaciones en áreas protegidas.	La compañía no opera en áreas protegidas	GRI 304-2, 303-2
LABORAL		
EMPLEO		GRI: 103-2; 102-8
Número total y distribución de empleados por sexo, edad, país y clasificación profesional.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Promedio anual de contratos indefinidos, de contratos temporales y de contratos a tiempo parcial por sexo, edad y clasificación profesional.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Número de despidos por sexo, edad y clasificación profesional.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 2-7, 3-3, 401-3, 402-1, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2
Las remuneraciones medias y su evolución desagregados por sexo, edad y clasificación profesional o igual valor.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 405-2
Brecha salarial.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 405-2
La remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 405-2
La remuneración media de los consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, dietas, indemnizaciones, el pago a los sistemas de previsión de ahorro a largo plazo y cualquier otra percepción desagregada por sexo.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 2-19, 2-20
Implantación de políticas de desconexión laboral.	4.2. Fortalecemos la cohesión social Menos de un 7% de las personas de nuestra plantilla disponen de medios telemáticos corporativos para mantener la conexión por cuestiones inherentes a nuestra propia actividad. El resto de la plantilla dispone de un calendario cerrado que garantiza su desconexión laboral conforme los acuerdos de negociación colectiva y siempre en línea con la política del Grupo Elior en este ámbito.	No se aplica
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO		
Organización del tiempo de trabajo.	4.1. Fomentamos el desarrollo profesional	GRI 401-2, 401-3
Número de horas de absentismo.	4.3. Garantizamos la seguridad y el bienestar del personal	GRI 403-2

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
<p>Medidas destinadas a facilitar el disfrute de la conciliación y fomentar el ejercicio corresponsable de estos por parte de ambos progenitores.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social La empresa cumple estrictamente con las medidas legales de conciliación laboral: (i) concreción de jornada para las personas que tengan a su cargo un familiar con discapacidad superior al 33%; (ii) facilitar el cambio de turno, movilidad geográfica y turno de vacaciones para atender situaciones parentales en caso de régimen de visitas para padres/madres divorciados/as separados/as</p>	<p>GRI 405-2</p>
<p>SALUD Y SEGURIDAD</p>		
<p>Condiciones de salud y seguridad en el trabajo.</p>	<p>4.3. Garantizamos la seguridad y el bienestar del personal</p>	<p>403-3, 403-4</p>
<p>Accidentes de trabajo, en particular su frecuencia y gravedad, así como las enfermedades profesionales, desagregado por sexo.</p>	<p>4.3. Garantizamos la seguridad y el bienestar del personal</p>	<p>GRI 403-2, 403-3</p>
<p>RELACIONES SOCIALES</p>		
<p>Organización del diálogo social, incluidos procedimientos para informar y consultar al personal y negociar con ellos.</p>	<p>4.1. Fomentamos el desarrollo profesional</p>	<p>GRI 402-1, 403-1, 403-4</p>
<p>Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo por país.</p>	<p>4.1. Fomentamos el desarrollo profesional El convenio aplicable es el de restauración de colectividades. Respetamos los derechos de los trabajadores subrogados que provienen de otros convenios.</p>	<p>GRI 2-30</p>
<p>El balance de los convenios colectivos, particularmente en el campo de la salud y la seguridad en el trabajo.</p>	<p>4.1. Fomentamos el desarrollo profesional</p>	<p>GRI 2-30, 403-4</p>
<p>FORMACIÓN</p>		
<p>Las políticas implementadas en el campo de la formación.</p>	<p>4.1. Fomentamos el desarrollo profesional</p>	<p>GRI 404-2</p>
<p>La cantidad total de horas de formación por categorías profesionales.</p>	<p>4.1. Fomentamos el desarrollo profesional</p>	<p>GRI 404-1</p>

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
<p>ACCESIBILIDAD UNIVERSAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD</p>		
<p>La integración y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p> <p>Las medidas de accesibilidad a los centros de trabajo están condicionadas por la tipología de contratación en la que se opera en las instalaciones de nuestros clientes. No nos permite el establecimiento de medidas concretas de accesibilidad o, en todo caso, están supeditadas a los criterios técnicos y organizacionales de nuestros clientes en sus instalaciones. Serunion está analizando las medidas de accesibilidad en sus instalaciones propias, si bien todavía no se está en condiciones de accesibilidad universal.</p>	<p>GRI 405-1</p>
<p>IGUALDAD</p>		
<p>Medidas adoptadas para promover la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p>	<p>GRI 401-3, 405-1, 405-2</p>
<p>Planes de igualdad (Capítulo III de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres).</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p>	<p>GRI 3-3, 405-1</p>
<p>Medidas adoptadas para promover el empleo.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p>	
<p>Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p>	
<p>La política contra todo tipo de discriminación y, en su caso, de gestión de la diversidad.</p>	<p>4.2. Fortalecemos la cohesión social</p>	<p>GRI 3-3, 406-1</p>
<p>DERECHOS HUMANOS</p>		
<p>Aplicación de procedimientos de diligencia debida en materia de derechos humanos.</p>	<p>1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión</p> <p>4.2. Seleccionamos ingredientes pensando en el futuro</p>	<p>GRI 3-3, 412-2</p>

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Prevención de los riesgos de vulneración de derechos humanos.	2.2. Comprometidos con estándares internacionales de excelencia 5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 412-2
En su caso, medidas para mitigar, gestionar y reparar posibles abusos cometidos.	No se ha producido ningún riesgo de vulneración de derechos humanos, por lo que no ha sido necesario establecer medidas específicas.	GRI 412-2
Denuncias por casos de vulneración de derechos humanos.	No ha habido denuncias de vulneración de derechos humanos.	GRI 406-1
Promoción y cumplimiento de las disposiciones de los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo relacionadas con el respeto por la libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva.	5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 407-1, 408-1, 409-1, 410-1
La eliminación de la discriminación en el empleo y la ocupación.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión 4.2. Fortalecemos la cohesión social	GRI 405-1
La eliminación del trabajo forzoso u obligatorio.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión	GRI 409-1
La abolición efectiva del trabajo infantil.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión	GRI 408-1
CORRUPCIÓN		
Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión	GRI 2-23, 2-24, 205-1, 205-2, 419-1
Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales.	1.3. Ética y cumplimiento en cada decisión	GRI 2-23, 2-24, 205-2, 419-1
Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.	6.3. Información correspondiente a Serunion SAU	GRI 201-1, 413-1

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
SOCIEDAD		
COMPROMISOS DE LA EMPRESA CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE		
El impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local.	2.3. Creando valor junto a nuestras comunidades 5.2. Elegimos productos locales	
El impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y en el territorio.	2.3. Creando valor junto a nuestras comunidades 5.2. Elegimos productos locales	GRI 411-1, 413-2
Las relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos.	1.2. Alineados con nuestros grupos de interés 2.3. Creando valor junto a nuestras comunidades	GRI 2-29
Las acciones de asociación o patrocinio.	2.3. Creando valor junto a nuestras comunidades	GRI 203-1, 102-12, 102-16, 102-13
SUBCONTRATACIÓN Y PROVEEDORES		
La inclusión en la política de compras de cuestiones sociales, de igualdad de género y ambientales.	5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 2-6, 308-1, 414-1
Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental.	5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 2-6, 414-2
Sistemas de supervisión y auditorías y resultados de las mismas.	2.1. Priorizamos una alimentación segura y equilibrada 5.1. Priorizamos ingredientes más sostenibles	GRI 308-2, 407-1, 408-1, 409-1
CONSUMIDORES		
Medidas para la salud y la seguridad de los consumidores.	2.1. Priorizamos una alimentación segura y equilibrada	GRI 416-1,

¿Qué exige la Ley 11/2018?	¿Dónde está la información?	Marco de referencia GRI
Sistemas de reclamación.	2.1. Priorizamos una alimentación segura y equilibrada	GRI 416-2, 418-1
Quejas recibidas y resolución de las mismas.	2.1. Priorizamos una alimentación segura y equilibrada	GRI 3-3, 416-2, 417-2
Subvenciones públicas recibidas.	No se han recibido subvenciones públicas, a excepción de las de Fundae	GRI 201-4



INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A SERUNION SAU

En este apartado se incluye **información específica sobre Serunion SAU**, principal sociedad que forma parte del Grupo Serunion. Dicha información se complementa con lo reportado en la propia Memoria de RSC 24-25 del Grupo.

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

Esta sociedad ha servido en este ejercicio el **73% del total de menús** del Grupo Serunion, mostrándose en la siguiente tabla la clasificación de dichos menús.

	2023-2024	2024-2025
EMPRESA	5.599.398	5.023.089
ENSEÑANZA	31.642.606	30.673.678
SANIDAD / SOCIAL	17.102.885	19.249.682
Total	54.344.889	54.946.449

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

EL EQUIPO DE SERUNION SAU

La organización cuenta con **14.865 empleados**, lo que supone el 65,7% del total de la plantilla del Grupo Serunion, a continuación su distribución:

Por género	2023-2024	2024-2025
♂ Mujeres	12.357	12.966
♀ Hombres	1.827	1.899
Total	14.184	14.865

Por edad	2023-2024	2024-2025	
<25	♂ Mujeres	948	1.142
	♀ Hombres	204	232
25-40	♂ Mujeres	2.818	2.974
	♀ Hombres	606	590
>40	♂ Mujeres	8.591	8.850
	♀ Hombres	1.017	1.077
Total	14.184	14.856	

Por tipo de contrato	2023-2024	2024-2025	
Eventual	♂ Mujeres	1.379	1.593
	♀ Hombres	267	308
Permanente	♂ Mujeres	10.978	11.373
	♀ Hombres	1.560	1.591
Total	14.184	14.865	

Por tipo de jornada	2023-2024	2024-2025	
Jornada completa	♂ Mujeres	2.747	2.813
	♀ Hombres	1027	1055
Jornada Parcial	♂ Mujeres	9.610	10.153
	♀ Hombres	800	844
Total	14.184	14.865	

Nuevas incorporaciones

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

Incorporaciones por género	2023-2024	2024-2025
♂ Mujeres	3.729	3.861
♀ Hombres	517	552
Total	4.246	4.413

Incorporaciones por edad	2023-2024	2024-2025
<25	777	715
25-40	1.296	1.410
>40	2.173	2.288
Total	4.246	4.413

Promedio de contratación

Promedio por género		2023-2024	2024-2025
Indefinido	♂ Mujeres	184	247
	♀ Hombres	31	35
Temporal	♂ Mujeres	1.470	1.505
	♀ Hombres	251	268
Parcial	♂ Mujeres	1.637	1.516
	♀ Hombres	273	204

Promedio por género		2023-2024	2024-2025
Indefinido	<25	50	45
	25-40	79	95
	>40	86	142
Temporal	<25	480	444
	25-40	559	618
	>40	682	711
Parcial	<25	476	436
	25-40	531	615
	>40	596	668

Promedio por categoría profesional

Indefinido	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	31	53
Conductor-Reponedor	2	3
Dietista	3	3
Estructura	-	-
Gerocultor	1	-
Limpieza de cocina	30	42
Limpieza de instalaciones	4	3
Mantenimiento	-	1
Monitor	130	158
Monitor de apoyo	-	-
Mozo de almacén	1	1
Oficina	3	3
Sanitario	-	1
Servicio al público	6	9
Técnico de departamento	4	3
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

Temporal	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	218	238
Conductor-Reponedor	7	8
Dietista	15	13
Estructura	-	-
Fisioterapeuta	-	-
Gerocultor	2	-
Limpieza de cocina	356	391
Limpieza de instalaciones	22	15
Mantenimiento	2	1
Monitor	907	886
Monitor acompañante	-	-
Monitor de apoyo	-	-
Mozo de almacén	6	7
Oficina	3	3
Peluquero	-	-
Sanitario	-	2
Servicio al público	181	208
Técnico de departamento	2	1
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

Parcial	2023-2024	2024-2025
Animador	-	-
Cocina	143	177
Conductor-Reponedor	7	9
Dietista	11	12
Estructura	-	-
Fisioterapeuta	-	-
Gerocultor	2	-
Limpieza de cocina	296	342
Limpieza de instalaciones	22	16
Mantenimiento	1	1
Monitor	1.028	1049
Monitor acompañante	-	-
Monitor de apoyo	-	-
Mozo de almacén	3	-
Oficina	2	3
Peluquero	-	-
Sanitario	-	2
Servicio al público	87	109
Técnico de departamento	1	1
Terapeuta ocupacional	-	-
Trabajador social	1	-

Finalización de relaciones laborales

Finalización por género	2023-2024	2024-2025
♂ Mujeres	256	191
♀ Hombres	86	64
Total	342	255

Finalización por edad	2023-2024	2024-2025
<25	23	12
25-40	117	65
>40	202	178
Total	342	255

Antigüedad media

La antigüedad media se ha reducido a 7,40 años en este ejercicio, frente a los 7,59 del ejercicio 23-24.

Remuneración de consejeros y directivos

La remuneración media de nuestros consejeros y directivos, incluyendo la retribución variable, asciende a 112.880 €*.

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

Seguridad y salud

	2023-2024		2024-2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Índice de frecuencia*	25,54	36,07	30,87	29,21
Índice de gravedad**	0,55	0,70	0,62	0,71
Nº bajas por enfermedad profesional	0	3	0	8
Horas de absentismo	340.808	1.898.049	410.301	2.196.753

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

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

	2023-2024		2024-2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Días de baja AT (accidente de trabajo)	1.106	6.136	1.496	7.444
Nº accidentes	51	316	74	305
Horas efectivas trabajadas	1.997.037	8.760.758	2.397.152	10.441.975

Desempeño económico

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

Indicadores	2023-2024	2024-2025
Beneficios obtenidos	6.656.101,91 €	4.916.229,91 €
Impuestos sobre beneficios pagados (TAX CASH)	129.188 €	1.138.492,00
Subvenciones públicas recibidas (Subv Fundae- Formación)	-803.478 €	-657.107,45 €
Donaciones	74.509,09 €	51.436,10 €

Por otro lado, en relación con el **Reglamento de Taxonomía** derivado del Pacto Verde definido por la Comisión Europea en 2019, desde el Grupo Eior, tal y como ha publicado en su [Annual Financial Report Fiscal 2024-2025](#), se ha realizado un análisis de las actividades llevadas a cabo por el grupo a nivel global en el que se indican las actividades elegibles para la Taxonomía.





Diseñado por Ecoavantis