



SAONA

AMOR AL
MEDITERRÁNEO

MEMORIA *de*
SOSTENIBILIDAD 2023

SAONA AMOR AL
MEDITERRÁNEO

MEMORIA *de*
SOSTENIBILIDAD 2023

Índice de contenidos



Acerca de
la Memoria
pág 08



Sobre la
organización
pág 14



Propuesta
de valor
pág 34



Personas
pág 52



Medioambiente
pág 80



Índice GRI
pág 94

Una década de crecimiento compartido

Presentamos la tercera Memoria de Sostenibilidad del Grupo Saona, correspondiente al año en que celebramos nuestro décimo aniversario.

Desde nuestros comienzos hace una década, hemos crecido hasta convertirnos en uno de los grupos de restauración de mayor crecimiento en el mercado.

Creemos que uno de los puntos diferenciadores de estos diez años ha sido identificar y definir muy bien el espacio en el que desplegamos nuestra actividad. Nuestra oferta se basa en menús a precio cerrado que ofrecen una propuesta gastronómica de calidad y una experiencia acogedora en nuestros restaurantes, a un precio imbatible.

Democratizamos la buena cocina. Es posible comer bien, en un entorno magnífico y a un precio asequible, respetando el entorno del que formamos parte.

En un contexto económico marcado por desafíos, como la desaceleración del crecimiento y la persistente inflación, hemos mantenido nuestra determinación de mantener precios estables y evitar aumentos adicionales, en línea con nuestro compromiso de ofrecer una experiencia gastronómica de calidad a precios asequibles. En cuanto a nuestro negocio, hemos registrado un año de logros significativos.

La apertura de 13 nuevos restaurantes nos ha permitido expandirnos a 12 provincias de España. Nuestros ingresos han alcanzado una cifra récord, superando los €64,3 millones, y hemos servido más de 15.000 comidas diarias.

El lanzamiento de nuestra nueva vía de negocio de franquicias ha sido uno de los grandes hitos del año. Hemos dado un paso adelante al iniciar acuerdos con grupos de restauración especializados, lo que nos permitirá seguir creciendo sin comprometer la calidad de nuestro servicio. En 2023 hemos abierto dos restaurantes bajo este modelo, uno en Madrid y otro en Bilbao, y esperamos continuar la expansión el próximo año.

Este hito es una demostración del valor de marca que hemos sabido construir en estos 10 años de historia y una señal de que vamos por buen camino.

Somos plenamente conscientes de los efectos que nuestras operaciones tienen en el medioambiente. Por eso, seguimos innovando en nuestra manera de funcionar

para ser más eficientes y reducir el uso de electricidad, favorecer la climatización y ventilación de nuestros establecimientos, y reducir el consumo de agua.

Nuestros equipos, respaldados por áreas clave como Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) y Compras, se esfuerzan por conseguir una gestión responsable de los desechos. Desde la concepción de cada plato hasta la tecnología aplicada en el proceso de pedido, trabajamos para minimizar el desperdicio de alimentos. Además, colaboramos con el Banco de Alimentos para donar los excedentes que no podemos evitar.

En cuanto al embalaje, nos comprometemos a utilizar cartón certificado y plástico reciclado en nuestras entregas a domicilio. Estos esfuerzos nos han permitido reducir la intensidad de nuestra huella de carbono en un 10,45% por cada mil menús servidos.

En el ámbito social hemos continuado nuestro compromiso con la inclusión laboral de personas con discapacidad a través de nuestro programa "Saona por la Inclusión". En 2023, 39 personas con discapacidad formaron parte de nuestros equipos, contribuyendo no solo a nuestro

funcionamiento, sino también a la creación de un entorno laboral más diverso e inclusivo.

El desarrollo de nuestro negocio en 2023 nos ha permitido hacer crecer nuestro equipo en un 9%, generando más oportunidades laborales en las ciudades donde operamos. Y no nos quedamos solo ahí. En 2023 se graduó la primera promoción de 19 titulados de la Academia Saona: una iniciativa que busca capacitar a perfiles de alto potencial dentro de la organización para que crezcan en paralelo a nuestro negocio.

Mirando hacia el futuro, nuestro principal desafío es expandirnos internacionalmente en 2024. Después de habernos consolidado como referentes en la gastronomía española y mediterránea, estamos preparados para llevar nuestra marca más allá de las fronteras nacionales.

Damos las gracias a todas las personas, equipos, socios y clientes que nos han acompañado en este emocionante viaje durante los últimos diez años. Esta Memoria de Sostenibilidad refleja nuestro compromiso continuo con la transparencia y la excelencia, y nos entusiasma seguir adelante en este apasionante camino. ¡Por una década más de crecimiento compartido!



Eduardo Céspedes

**Consejero Delegado
Grupo Saona**

SAONA

8

Acerca de la Memoria





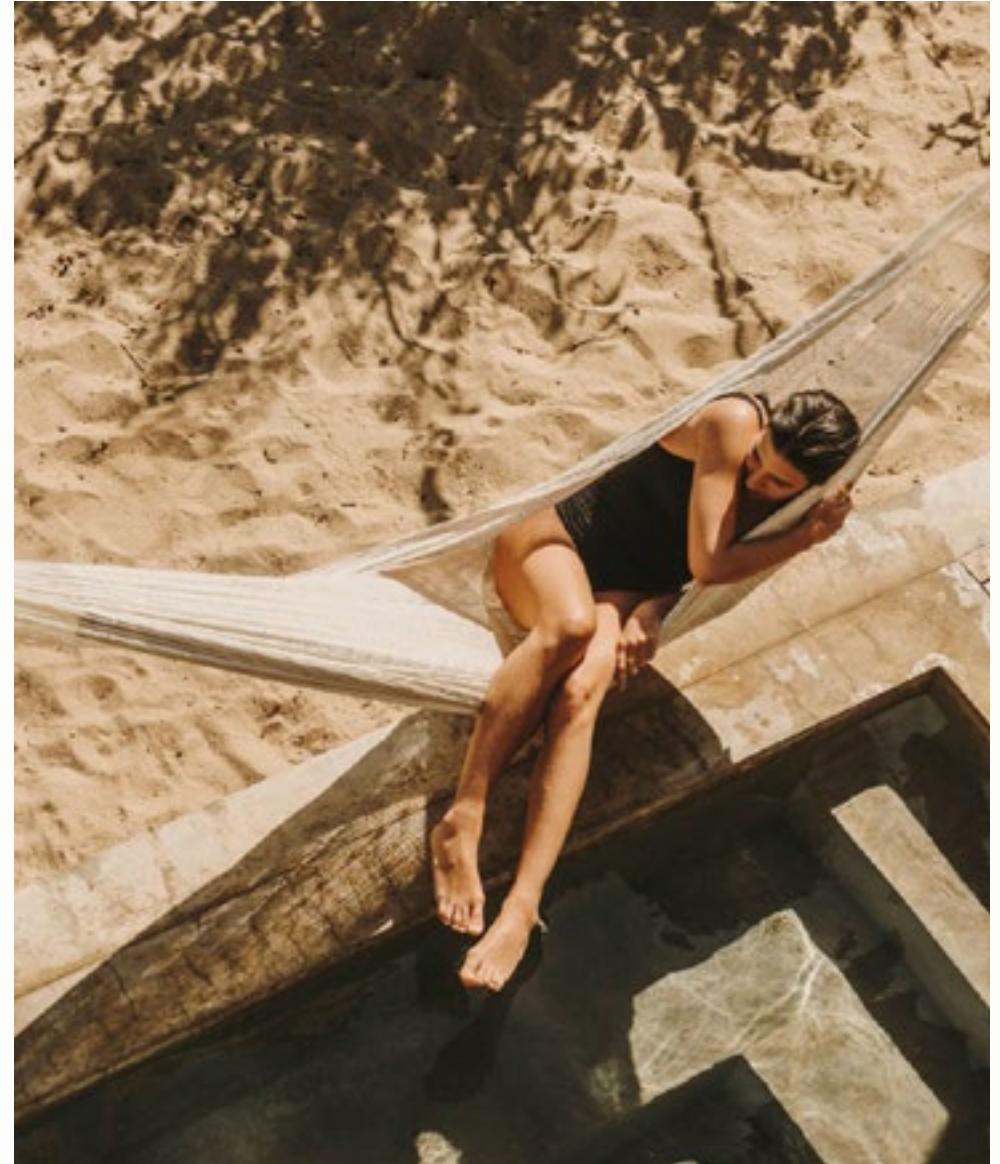
Parámetros del informe

Publicamos nuestra 3.ª Memoria de Sostenibilidad como parte de nuestro compromiso con la transparencia y la rendición de cuentas responsable hacia nuestros grupos de interés.

Este informe se ha elaborado en conformidad con los Estándares Universales 2021 de la Global Reporting Initiative (GRI). En él, compartimos información relevante acerca de la gestión de los principales impactos económicos, ambientales y sociales del Grupo Saona.

Los resultados de la Memoria corresponden al período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2023, y abarca la totalidad de las operaciones de Restaurantes Saona SL, cuya casa matriz se encuentra ubicada en Gran Vía Marqués del Turia, 35, 1.º, Valencia.

El ciclo de elaboración de las Memorias de la empresa es anual y el informe anterior corresponde al período 2022. Para realizar consultas o compartir su opinión acerca de nuestra Memoria de Sostenibilidad, puede escribirnos a compliance@gruposaona.com



Nuestros grupos de interés

Establecemos una comunicación abierta y clara con todas las personas y organizaciones que forman parte de nuestros grupos de interés. Nuestro objetivo es comprender sus expectativas y preocupaciones para utilizar esa información de manera estratégica en la gestión de nuestra organización.

A través del diálogo y la colaboración con cada grupo de interés identificamos los impactos reales y potenciales de nuestras actividades. Esto nos permite tomar medidas preventivas o correctivas para mitigar los efectos negativos y potenciar los positivos.

La siguiente tabla detalla los grupos de interés estratégicos y los mecanismos de participación con cada uno de ellos. La encuesta de materialidad es nuestro principal medio para conocer los impactos más relevantes de nuestro trabajo, mientras que esta Memoria proporciona información sobre cómo gestionamos estos aspectos de manera coherente y comparativa a lo largo del tiempo.

Grupo	Mecanismos de participación
Clientes	Encuesta de materialidad. Página web corporativa. Canales permanentes: WhatsApp, correo electrónico, redes sociales y página web. Encuestas de productos y servicios elaboradas a necesidad de la compañía.
Comunidad Fundaciones, agrupaciones, asociaciones, organizaciones de la sociedad civil	Encuesta de materialidad. Correo electrónico. Contacto periódico con fundaciones y ONG a través de nuestros programas de trabajo con la comunidad.
Grupo inversor	Encuesta de materialidad. Reuniones periódicas. Correos electrónicos.
Equipo Saona	Encuesta de materialidad. Encuentros. Canales de comunicación interna. Reuniones periódicas.
Proveedores	Encuesta de materialidad. Reuniones de negociación. Correos electrónicos. Contacto telefónico.

Proceso de doble materialidad

En 2023 hemos realizado por primera vez un ejercicio de doble materialidad para definir los contenidos de esta Memoria. En coherencia con las recomendaciones de la Global Reporting Initiative (GRI), hemos adaptado nuestro ejercicio de acuerdo con las nuevas normativas internacionales, como la Directiva de Reporte de Sostenibilidad Corporativa (CSRD, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea.

De esta forma, hemos incorporado la perspectiva financiera en nuestro análisis de impacto, no solamente para relevar y priorizar nuestros efectos en el entorno, sino también para identificar los aspectos de sostenibilidad con un riesgo potencial para el desempeño financiero de nuestra organización. El proceso ha comprendido cinco etapas:

1 — Análisis del contexto

Hemos comenzado por comprender el contexto en el que opera la organización considerando la naturaleza de la empresa, su cadena de valor y las regulaciones relevantes que podrían afectarla. Asimismo, hemos identificado los grupos de interés del Grupo Saona: clientes, equipos de trabajo, comunidad, proveedores y grupo inversor.

2 — Identificación de temas materiales

Para identificar los temas económicos, ambientales y sociales con potencial de impacto y riesgo para nuestro negocio, se han tenido en consideración los indicadores SASB para la industria de restaurantes y un benchmark sobre los temas materiales identificados por actores relevantes del sector, tanto a nivel regional como internacional.

Hemos comparado estos resultados con nuestra estrategia de sostenibilidad y el listado de temas materiales de 2022. Como resultados hemos seleccionado 12 impactos y riesgos que consideramos relevantes para la organización, aprobados por las Direcciones de Marketing y Recursos Humanos. A continuación, los grupos de interés han evaluado la lista de temas materiales desde una perspectiva de impacto y financiera.

3 — Evaluación de los grupos de interés

Para recopilar la opinión de nuestros grupos de interés hemos realizado una encuesta dirigida a clientes, equipo de trabajo, comunidad y proveedores. Allí, cada representante ha calificado los temas de acuerdo con el nivel de impacto que consideran que tienen en el medioambiente, las personas y la economía. Además, contaban con un espacio para incluir sugerencias de temas no contemplados pero que deberíamos incorporar a nuestro listado.

332
RESPUESTAS TOTALES

Distribución por grupo de interés



4 — Priorización del mundo inversor

Hemos realizado el ejercicio de materialidad financiera a través de otra encuesta dirigida a integrantes de Miura Partners, nuestro grupo accionista. A partir de este mecanismo, dos representantes del grupo han evaluado los aspectos no financieros (económicos, sociales y de gobernanza) según su probabilidad de afectar al rendimiento económico de la compañía. Los encuestados, contaban también con un espacio para brindar sugerencias sobre otros temas de sostenibilidad que deberíamos considerar.

5 — Matriz de materialidad

Hemos integrado los resultados de ambas encuestas en una matriz de materialidad que combina la perspectiva de impacto y riesgo financiero para identificar temas de sostenibilidad estratégicos, prioritarios y emergentes.



Ejes **Acción climática** **Cadena de valor** **Gobernanza** **Personas**

Del amor y el mar





El Mediterráneo es la suma de muchos elementos. Creatividad, búsqueda del sentido de la vida y de la sabiduría, así como el amor por el ser humano y la naturaleza. Siglos conectando personas, formas de ver el mundo, de vivirlo y de sentirlo. Eso es justo lo que nos hace grandes y lo que amamos. Somos una compañía de restauración de inspiración mediterránea que, desde hace 10 años, ofrece momentos de celebración en torno a la buena comida.



Sobre la organización

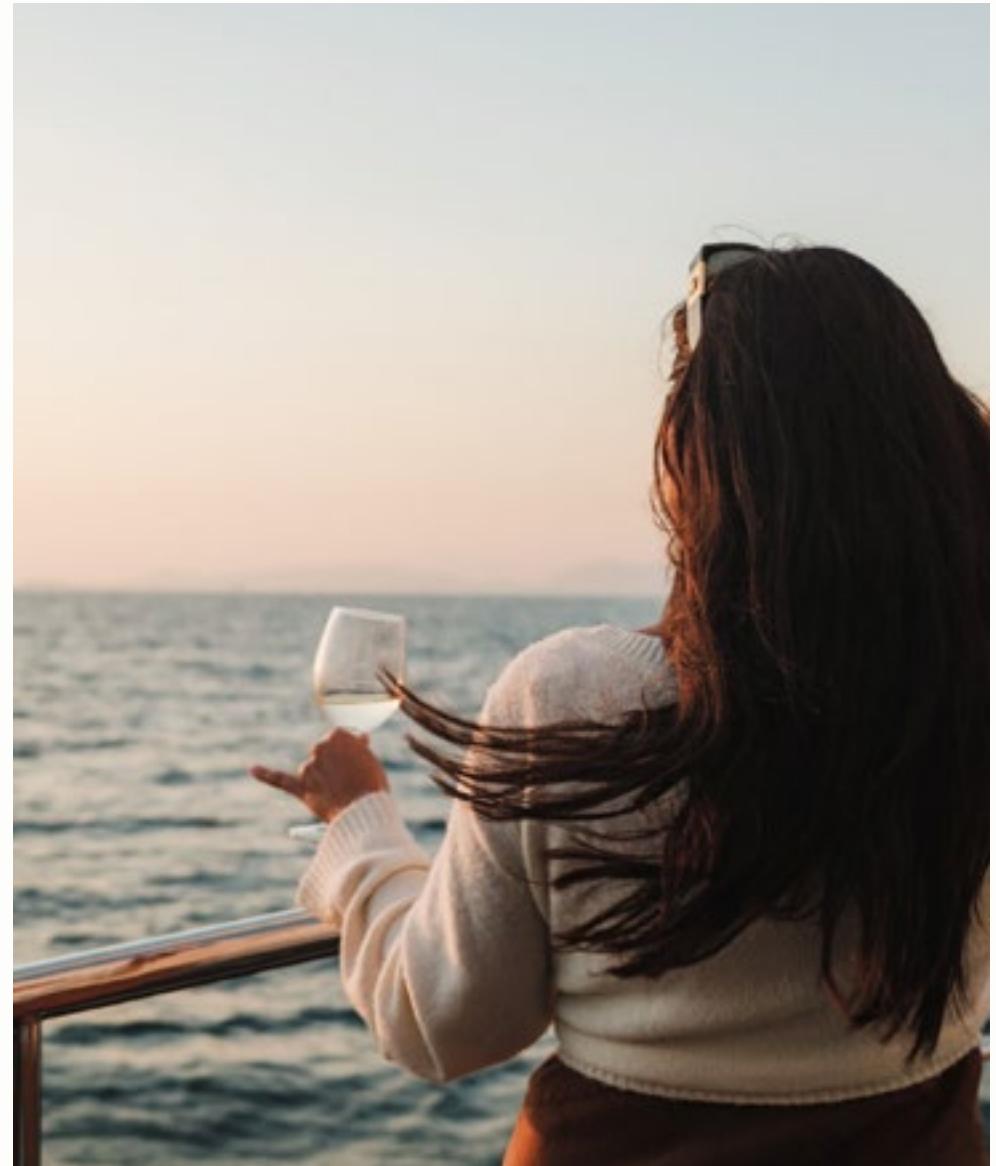
QUIÉNES SOMOS

Somos una suma de culturas, una carta abierta que fusiona alimentos y diferentes formas de comer. Nos gusta sorprender y renovarnos.

En cada restaurante abrimos las puertas a innumerables oportunidades de conocer aquello que hace grande nuestra forma de vivir: una forma de celebrar, una forma de comer y de compartir momentos. Lo hacemos siguiendo principios de calidad, ética e integridad en cada paso que damos.

Miramos al futuro con vitalidad, optimismo y la responsabilidad de seguir apostando por el buen hacer. El décimo aniversario de Saona nos invita a reflexionar sobre nuestro recorrido que, con desafíos y obstáculos, nunca ha dejado de avanzar. Con la vista siempre en el Mediterráneo, seguiremos trabajando por un mañana de expansión sostenible para continuar celebrando momentos de encuentro y conexión con lo que importa.

Celebramos 10 años de compartir aquello que amamos: la forma de vivir mediterránea.



Una década con el mar dentro

Saona surge de una historia de amor. Amor a una cala de Formentera, a una persona, a una forma de comer, de sentir y de vivir. Amor a una cultura que nos anima a disfrutar de la gastronomía. Amor a unos colores, una luz y una sensibilidad especial por los detalles.

Somos una cadena de casual dining con un servicio rápido de platos de calidad, a un precio accesible. Ofrecemos menús a la carta, de degustación y de grupos, tanto a mediodía como de noche, acompañados por una diversidad de bebidas. En los restaurantes ubicados en hoteles ofrecemos un menú especial y el servicio de *room service* y desayuno. Complementamos nuestra oferta con un menú infantil, y la opción de *delivery* y *take away* a través de apps de terceros.

En 2023 celebramos 10 años de transportar el Mediterráneo a otros lugares, expandiendo su filosofía y estilo de vida. Llevamos, allí donde nos encontramos, nuestro amor por el buen comer y por celebrar cada momento, por pequeño que sea. Pero también nuestro amor a alargar los días, a conocer gente nueva, a las conversaciones, a innovar, a vivir el presente y a saborearlo todo.

Tenemos presencia en 12 provincias de España. Nuestros restaurantes están ubicados en lugares accesibles y cerca de los núcleos urbanos. Ponemos un especial cuidado en la decoración y ambientación, para que cada persona que se sienta en nuestras mesas pueda sentir la brisa y la arena del mar. Nos eligen para celebrar encuentros con amigos, compañeros de trabajo o reuniones familiares.

Unidades de negocio

Gestionamos cuatro marcas de restauración que, con la común inspiración mediterránea, ofrecen propuestas diferenciadoras a nuestros comensales. Además, en 2023 inauguramos nuestro modelo de franquicia con aperturas en Madrid y Bilbao.

SAONA

Conservamos con orgullo la esencia de aquel primer restaurante familiar donde empezó todo. Ahora, la familia Saona ha crecido y, aunque se ha extendido por toda España, sigue tan unida como siempre, trabajando cada día para compartir nuestro amor por el Mediterráneo.

61
restaurantes

1.237
personas empleadas

TURQUETA

Un restaurante único en la ciudad de Valencia que combina con perfecto equilibrio una cuidada cocina mediterránea con un refrescante ambiente para ofrecer una experiencia excepcional.

1
restaurante

27
personas empleadas

TAGO MAGO

El más exclusivo de nuestros restaurantes, donde proponemos explorar una gastronomía más expresiva basada en la fusión de sabores y culturas. Todo ello recogido en una exquisita carta, que es el pasaporte para que los sentidos viajen sin mirar atrás.

3
restaurantes

41
personas empleadas

Quick Saona

El hijo menor, y tal vez el más rebelde y espontáneo de Saona. En él se puede disfrutar de nuestra carta de una manera más informal, con un concepto de autoservicio de una selección de los mejores platos, sin restar calidad ni atención al cliente, señas de identidad de la casa.

1
restaurante

22
personas empleadas



Modelo de franquicias

En 2023 iniciamos nuestro modelo de franquicias para continuar creciendo, esta vez, en colaboración con los mejores socios. Nuestro departamento de Expansión busca inversores estratégicos con espíritu emprendedor, compromiso, capacidad de gestión y experiencia en restauración a quienes les apasionen los retos.

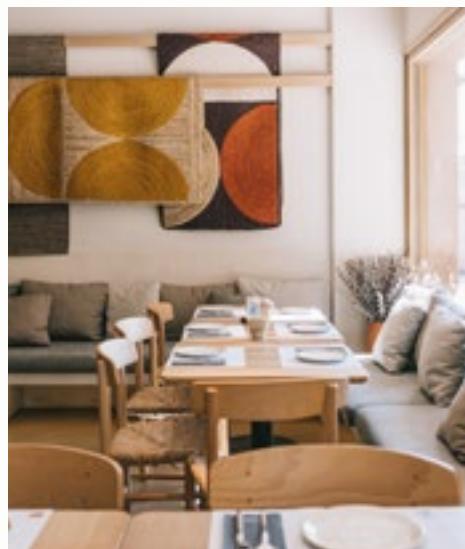
Nuestra estrategia se sustenta en aliarnos a grandes grupos empresariales con una sólida experiencia en gestión de negocios y respaldo financiero para poder cumplir con los objetivos de cada apertura y potenciar los resultados.

La propuesta de valor para franquicias ofrece, previamente a la apertura, asistencia de diseño, soporte en stock y distribución de los productos, publicidad, marketing y formación. Días antes de abrir las puertas, ponemos en funcionamiento el restaurante junto al equipo de Operaciones, desde la gestión del personal hasta la elaboración del primer pedido.

Después de la apertura acompañamos en la gestión de desarrollo y crecimiento de negocio. Además, realizamos un seguimiento

a través de las visitas de Excelencia Operativa para garantizar la calidad de la comida y el servicio.

2 APERTURAS por franquicias



Una propuesta de acompañamiento integral

I+D-i

Equipo de innovación gastronómica para desarrollar una carta diferencial adaptada a las últimas tendencias.

RECURSOS HUMANOS

Soluciones en todas las gestiones del área laboral, contratación y de asesoramiento legal.

DIGITAL

Tecnologías avanzadas para potenciar la eficiencia operativa y brindar un servicio excepcional.

MARKETING

Estrategia promocional para la apertura del local y las siguientes fases de desarrollo del negocio.

OBRAS

Diseño y ambientación de los restaurantes basados en el estilo mediterráneo.

OPERACIONES

Soporte para implementar los procedimientos que facilitan la gestión de los restaurantes y garantizan su correcto funcionamiento.

FORMACIÓN

Acompañamiento en el proceso de aprendizaje de las áreas claves del negocio, su gestión y operativa.

COMPRAS

Selección de proveedores y materias primas, y gestión de negociaciones de grupo para obtener beneficios en las condiciones de compra.

EXPANSIÓN

Asesoramiento para encontrar las oportunidades y mejores ubicaciones de nuevos establecimientos.

A photograph of a modern restaurant interior. The scene is captured from a low angle, looking through a series of arches. In the foreground, a round wooden table is set with a white plate, a green plate, and a small potted plant. Wicker chairs are arranged around the tables. Large indoor plants are scattered throughout the space, adding a natural touch. The lighting is warm and ambient, creating a cozy atmosphere. The text is overlaid on the left side of the image.

Nuestro modelo de franquicias es una demostración del valor de marca que hemos construido en estos 10 años de historia.

Nuestra cadena de valor

Saona es mucho más que una cadena de restaurantes. Es un ecosistema gastronómico que abarca desde la selección de proveedores hasta la satisfacción de nuestros comensales.

Cada eslabón de la cadena está cuidadosamente diseñado para ofrecer la mejor experiencia mediterránea.

1 Proveedores de alimentos

Priorizamos la búsqueda de proveedores locales para capturar el sabor que nos caracteriza y minimizar nuestro impacto en el medioambiente. El departamento de Compras recorre la geografía española en búsqueda de los mejores ingredientes, sabores y texturas. Evaluamos las condiciones de calidad, seguridad e higiene de todos los alimentos que seleccionamos, siguiendo los más altos estándares de la industria.

99,7%
COMPRA LOCAL
Y NACIONAL

2 Logística y distribución

Dependiendo del tipo de alimento que adquirimos, algunos se dirigen directamente al restaurante y otros a nuestra cocina central para comenzar a preparar nuestras recetas. Contamos con un proveedor externo que nos facilita la operación logística con un centro de distribución y transporte para el suministro a nuestros restaurantes de toda España.

3 Sa Cuina Cocina central

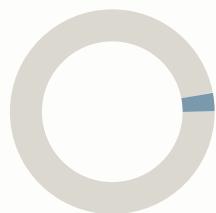
Equipada con las últimas tecnologías, aquí se diseñan y se preparan las bases de cada plato. El equipo de I+D+i desarrolla platos que siguen la tradición de la cultura mediterránea a la vez que incorpora las últimas tendencias en gastronomía. Por otro lado, elaboramos cinco familias de productos —cremas, carnes a baja temperatura, elaboraciones frías, arroces, fondos y croquetas— para agilizar el servicio en restaurante y homogeneizar la calidad de las recetas.

45
PLATOS NUEVOS
en 2023

4 Restaurantes

Cada ubicación ofrece una experiencia mediterránea que inspira el buen comer y la conexión. Contamos con restaurantes propios y franquiciados de más de 300 m². Divididos en cocina y sala, esta última ofrece mesas para grupos pequeños, grandes y en barra, en función de la disponibilidad de cada establecimiento.

61
RESTAURANTES



97%
propios
3%
franquiciados

5 Comensales

Contamos con clientes fieles de alta recurrencia, de todo tipo y que nos eligen para múltiples ocasiones. Les ofrecemos la oportunidad de desconectar para conectar con lo que importa: tomarse un respiro de la rutina y el bullicio diario y celebrar juntos un momento de encuentro y conexión.

+15.000
COMIDAS DIARIAS



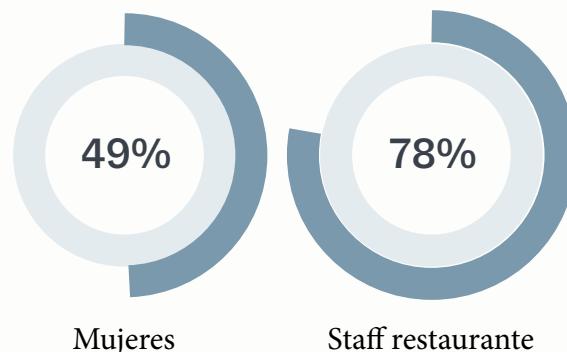
Nuestro año en números

En 2023 hemos hecho frente a desafíos regionales y globales que no han impedido nuestro crecimiento. Nuestra solidez estructural, el compromiso de nuestro equipo y nuestra capacidad de anticipación nos han permitido salir adelante.

Estamos en constante evolución, proponiendo continuamente nuevos desafíos para impulsar el crecimiento y la transformación de la compañía, siempre guiados por un espíritu de superación.

1.327
PERSONAS EMPLEADAS

Distribución del equipo



La expansión de nuestro negocio ha posibilitado el crecimiento de nuestro equipo en un 9% con respecto al 2022.

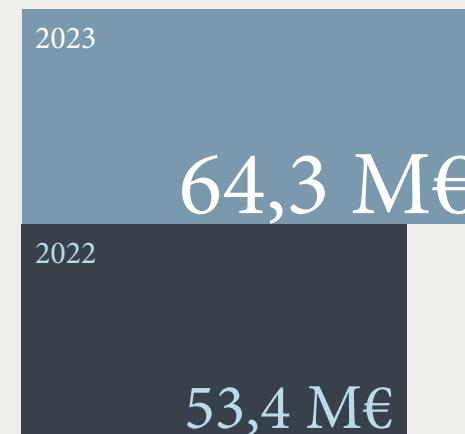
Desempeño económico

64,3 M€
VALOR ECONÓMICO GENERADO

58,5 M€
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO

5,8 M€
VALOR ECONÓMICO RETENIDO

Valor económico generado



Distribución de restaurantes

MADRID

Saona Balboa
 Saona Chamberí
 Saona Condesa de Venadito
 Saona General Gallegos
 Saona La Moraleja
 Saona Las Tablas
 Saona Ortega y Gasset
 Saona Teixeira
 Saona Zurbarán
 Saona Las Rozas
 Saona Pozuelo
 Saona Madrid Plaza España
 Saona NH Zurbano
 Saona Plaza de los Congresos 
 Tagomago Madrid
 Tagomago Lagasca

ANDALUCÍA

Saona Triana
 Saona Ramón y Cajal
 Saona Almería

CATALUÑA

Saona Aribau
 Saona Maquinista
 Saona Les Gavarres
 Saona Travessera
 Saona Badalona
 Saona Sabadell
 Saona Reus
 Saona Can Segalar

COMUNIDAD VALENCIANA

Saona Alameda
 Saona Aragón
 Saona Alicante
 Saona Blasco Ibáñez
 Saona Casino de Agricultura
 Saona Císcar
 Saona Cortes Valencianas
 Saona Denia
 Saona Elche
 Saona Gandía
 Saona Gran Vía
 Saona Sagunto
 Saona Jávea
 Saona l'Elia
 Saona Santa Bárbara
 Saona Torrent
 Saona Plaza de la Virgen
 Saona Martínez Cubells
 Saona Viveros
 Saona Castellón
 Saona Vistahermosa
 Saona La Cañada
 Saona Benicàssim
 Tagomago Valencia
 Turqueta
 Quick Saona

MURCIA

Saona Cartagena
 Saona Murcia



CASTILLA-LA MANCHA

Saona Albacete

ARAGÓN

Saona Plaza de los Sitios
 Saona Puerto Venecia
 Saona Actur

PAÍS VASCO

Saona Bilbao Henao 

 Franquicia

En cada inauguración priorizamos la calidad, la experiencia y la esencia Saona.

61

RESTAURANTES

13

APERTURAS

Gobierno corporativo

El máximo órgano de gobierno de la organización es el Consejo de Administración. Está compuesto por cinco consejeros que tienen la responsabilidad de definir las líneas estratégicas de actuación, así como de establecer y controlar el cumplimiento de los objetivos clave del negocio. Está liderado por un Presidente que no desempeña ningún cargo ejecutivo dentro de la organización. La remuneración de cada integrante se decide en el propio Consejo, en función de la previsión.

Desde el máximo órgano de gobierno hasta el servicio en sala, actuamos con ética, integridad y transparencia.

El Consejo se reúne mensualmente para supervisar el avance del plan estratégico. El flujo de comunicaciones críticas se dirige desde el Comité de Compliance hacia el Consejo, en aquellas ocasiones en las que el incidente o acto en cuestión tenga un grado de gravedad significativa. Durante el 2023 no se registraron comunicaciones críticas al Consejo de Administración.

Composición del Consejo de Administración

ANTIGÜEDAD EN LA EMPRESA

100%
0 - 20 AÑOS

DISTRIBUCIÓN POR NACIONALIDAD

De España

100%

DISTRIBUCIÓN POR GÉNERO

100%
HOMBRES

DISTRIBUCIÓN POR EDAD

Entre 30 y 50 años

80%

+50 años

20%

Conflicto de interés

Existe conflicto de interés cuando los intereses personales de empleados o proveedores de Saona son contrarios a los intereses de alguna entidad del Grupo, con consecuencias para el correcto cumplimiento de sus tareas y responsabilidades profesionales, o de aquellas involucradas en alguna transacción u operativa económica de las entidades del Grupo.

Todo el personal deberá abstenerse de representar al Grupo Saona o de influir en la toma de decisiones en cualquier situación en la que, directa o indirectamente, tenga un interés personal. Frente a situaciones en las que pueda existir alguna duda, se deberá informar al Comité de Compliance a través del Canal Ético y evitar cualquier riesgo de poner en duda la imparcialidad y honestidad en las actuaciones.



Gobernanza de sostenibilidad

Con el objetivo de realizar una gestión eficiente del control de riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza, hemos implementado una estructura de gestión transversal mediante un modelo de gobierno formado por un Comité de Responsabilidad Social.

Este Comité está liderado por el equipo directivo de la compañía y es responsable de definir y aprobar las acciones para cumplir y alcanzar los compromisos y objetivos definidos en el Plan Director de Sostenibilidad.

Contamos con una gestión transversal de temas medioambientales, sociales y de gobernanza con reporte directo al Consejo de Administración.

Sus principales responsabilidades son dar seguimiento al Plan para alinearlo con las metas estratégicas y adaptarlo a nuevas tendencias, regulaciones o cambios en nuestras operaciones; evaluar el desempeño de las acciones, el cumplimiento de objetivos y la corrección de desviaciones; supervisar los procesos de interacción con los grupos de interés y actualizar el análisis de materialidad.

En las reuniones mensuales del Consejo de Administración, el Comité realiza un informe sobre la evolución y consecución de las metas establecidas en el Plan, así como de las mejoras propuestas y sus actualizaciones. Además, el fondo de inversión realiza reuniones periódicas con todas sus participadas para abordar actualizaciones en las políticas de gestión medioambiental, social y de gobernanza. Dentro de la firma de inversión hay una persona exclusivamente dedicada a temáticas de sostenibilidad que es quien valida el Informe.

La firma de inversión solo apoya a empresas con filosofía de sostenibilidad, asegurándose de que sus máximas autoridades tengan un conocimiento colectivo sobre temas medioambientales y sociales. Su propósito es ser el socio ideal de empresas líderes que generen valor sostenible e impacto positivo en nuestra sociedad y el planeta, junto con retornos financieros superiores.

Participación en la industria

Somos parte de una industria dinámica y cada vez más competitiva. Participamos en espacios sectoriales para contribuir al desarrollo sostenible de nuestro sector.



Asociación Española de Codificación Comercial

Con más de 33.000 socios, es una de las mayores asociaciones empresariales del país y la única que reúne a todos los agentes de la cadena de valor, desde productores y fabricantes a operadores logísticos y distribuidores. Una asociación multisectorial que trabaja en colaboración para aportar mayor valor al consumidor.



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Marcas de restauración

Asociación empresarial que representa a la industria de la restauración de marca en España. Con presencia nacional y fuerza de lobby ante las instituciones, pone voz a los intereses de la industria en cuatro pilares de acción: Laboral y formación, Medioambiente y sostenibilidad, Salud y seguridad alimentaria y Urbanismo.



Pacto Global de las Naciones Unidas

Desde el 2021 somos parte de esta iniciativa de la ONU para liderar la sostenibilidad empresarial en el mundo. Alineamos nuestras estrategias y operaciones con los 10 principios universales sobre derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción, promoviendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en el sector empresarial.



Ética e integridad

La integridad, la responsabilidad y el cumplimiento normativo son valores fundamentales e irrenunciables que deben inspirar la conducta de quienes administran, dirigen y trabajan en Saona.

Entendemos la integridad como una forma de actuar ética, honrada y de buena fe en todas las situaciones, tanto en nuestras relaciones internas como con proveedores, clientes y administraciones públicas.

La responsabilidad profesional implica ser eficiente, buscando siempre la máxima calidad. El cumplimiento normativo se refiere al deber de las personas de la organización de cumplir con todas las normas que puedan resultar de aplicación, de cualquier tipo y orden, y en especial del Código Ético y de Conducta del Grupo Saona.

El Código Ético tiene por objetivo determinar los valores corporativos y los principios básicos de conducta que deben guiar las acciones diarias de todas las personas que integran la empresa, sin excepción. Refleja nuestro compromiso con la identificación y corrección de irregularidades relacionadas

con incumplimientos del mismo Código y de nuestras normas internas, incluyendo acciones que puedan ser consideradas delito.

El Código ha sido aprobado por el Consejo de Administración y es de aplicación obligatoria a los órganos de administración de las sociedades del Grupo Saona, a sus equipos directivos y de trabajo, así como a los grupos de interés que se relacionan con el Grupo. El Código se envía a todos los consejeros, directivos, empleados y a cualquier persona que represente al Grupo Saona, quienes asumen por escrito el compromiso de su cumplimiento.

Nuestros compromisos y políticas

Nuestros compromisos se traducen en un sólido conjunto de políticas que involucran a todos y cada uno de nuestros grupos de interés y demuestran nuestra conducta empresarial responsable. Los programas e iniciativas para incorporar estos compromisos, los procesos para remediar los impactos negativos, y su desempeño y resultados se describen a lo largo de este Informe.

Código Ético y de Conducta

Entre los compromisos de la organización que se establecen en el Código se encuentran: la integridad y ética, el cumplimiento normativo, la transparencia en la información, el respeto al mercado y la competencia, la protección de la reputación del Grupo Saona, el respeto al medioambiente y a la salud de las personas, el respeto de los derechos humanos, el evitar conflictos de interés, el correcto uso de los activos y la confidencialidad y protección de datos. Además, establece criterios éticos de conducta para las relaciones entre empleados, el trato con proveedores y clientes, y las relaciones con las administraciones públicas.

[Acceder al Código](#)

Política del canal de alerta ética

Define los criterios y principios que deben regir las comunicaciones realizadas a través del Canal Ético, tanto por parte de las personas trabajadoras del Grupo como por parte de aquellas que tengan algún tipo de vinculación profesional con él, en los términos previstos en la ley, así como la gestión de toda la información recibida a través del Canal.

[Acceder a la Política](#)

Política de privacidad

Brinda información sobre el modo en que recabamos, tratamos y protegemos los datos personales que nos facilitan las personas usuarias de nuestras plataformas digitales.

[Acceder a la Política](#)

Política de redes sociales

Otorga claridad sobre nuestra presencia en redes sociales y las publicaciones que realizamos en ellas, establece definiciones vinculadas a la publicidad, al alcance de nuestros concursos y promociones y sobre la gestión responsable de datos personales.

[Acceder a la Política](#)

Política de calidad

Establece los criterios de calidad y seguridad alimentaria de las materias primas que nos proporcionan nuestros proveedores. Impulsa la cooperación y comunicación directa con cada uno de nuestros proveedores para optimizar las relaciones de suministro y crear bases sólidas para una buena relación comercial.

Política de prevención de riesgos laborales

Garantiza la seguridad y salud de los trabajadores en el entorno laboral, minimizando los riesgos asociados a sus actividades. Establece los mecanismos de identificación, evaluación y control de riesgos laborales, promueve una cultura de prevención, cumple con la normativa vigente y fomenta la formación y concienciación de los equipos de trabajo.

Modelo de cumplimiento y prevención de riesgos

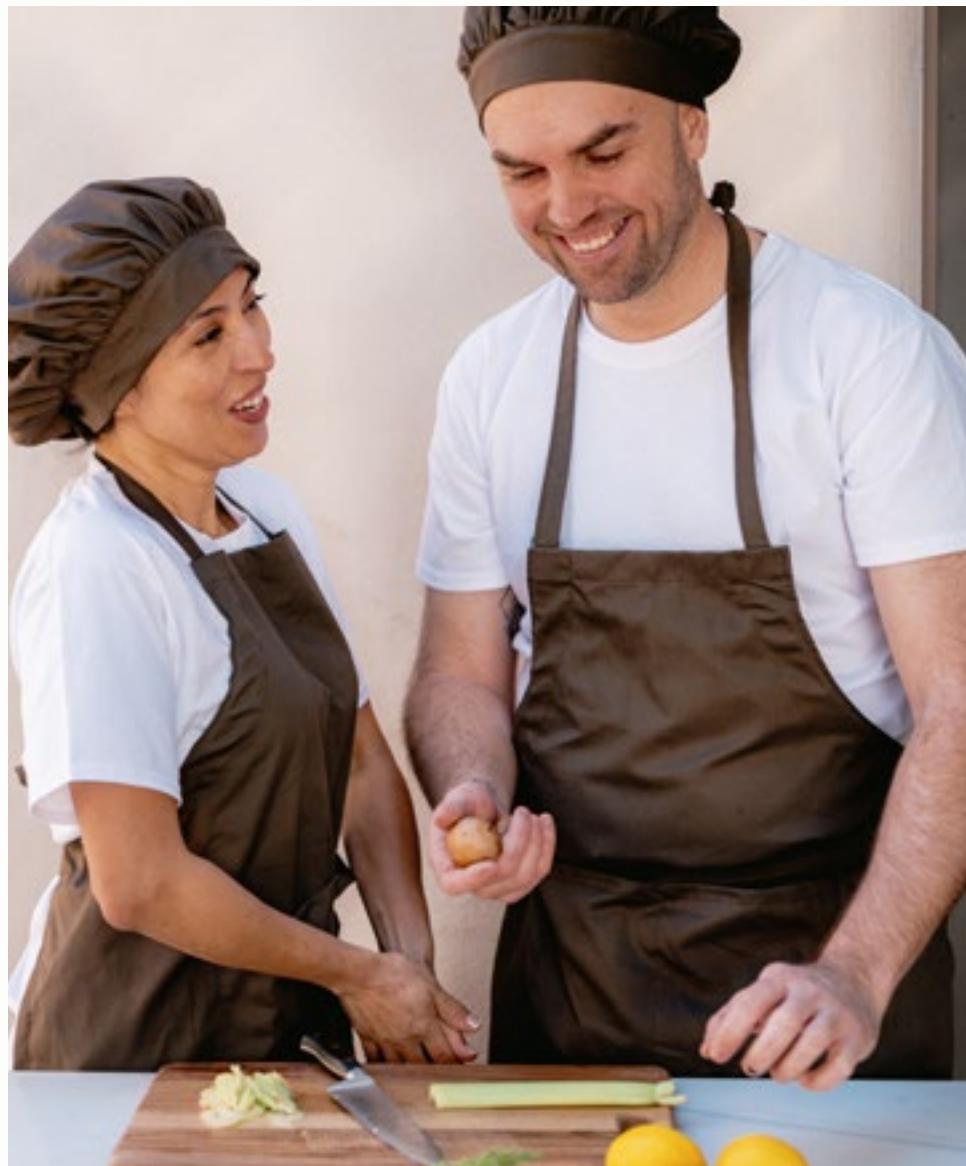
Hemos diseñado un Modelo de cumplimiento y prevención de riesgos penales para determinar y aplicar procesos de diligencia debida dentro de la compañía. Este Modelo identifica los riesgos penales que afectan a los distintos departamentos y áreas de la compañía, así como la revisión de las actividades críticas del Grupo Saona. El Modelo de cumplimiento incluye riesgos asociados a la corrupción y alcanza el 100% de las operaciones.

Proporciona los controles generales y las políticas corporativas con los que cuenta la compañía para prevenir delitos. Además, establece el sistema de gestión de recursos financieros, el proceso de monitoreo de los controles de supervisión y seguimiento del riesgo penal, el sistema disciplinario, el Canal Ético y la formación de todos los equipos de trabajo con respecto a esta temática.

El Modelo de cumplimiento describe las funciones y responsabilidades del Comité de Compliance. Este órgano de gobierno supervisa la implementación y el cumplimiento del Modelo, define las medidas disciplinarias y realiza un seguimiento de las quejas y posibles infracciones.

Está compuesto por el Director Financiero, el Director de Negocios, el Director de Marketing y el Director de Recursos Humanos. Sus miembros deben actuar bajo estándares de autonomía, independencia, profesionalidad, dedicación y honradez, velando por el cumplimiento de los procedimientos y normativas internas.

El Comité de Compliance puede actuar por iniciativa propia o siguiendo una denuncia realizada por cualquier empleado del Grupo Saona o de terceros con los que el Grupo tenga una relación directa o un interés comercial o profesional. Reporta directamente al Consejo de Administración. Durante el 2023 no hemos registrado ningún caso significativo de incumplimiento de leyes y reglamentos, como tampoco ningún caso de corrupción.



Canal Ético y tratamiento de denuncias

El Canal Ético es una herramienta fundamental para el cumplimiento efectivo de nuestro Código Ético, nuestros reglamentos internos y normativas aplicables. Permite detectar de forma temprana posibles irregularidades de la organización, asegurando medidas preventivas que impidan su posible comisión.

Se trata de un [formulario online](#) abierto a empleados, proveedores, clientes y socios que mantengan una relación con el Grupo Saona para denunciar conductas impropias que puedan poner en riesgo nuestro negocio.

Este Canal es gestionado por un tercero externo e independiente que garantiza la indemnidad, la prohibición de represalias y la absoluta confidencialidad del denunciante. En caso de que proceda, iniciamos una investigación interna con el fin de analizar los hechos comunicados y tomar las medidas que consideremos oportunas.

Procedimiento de recepción y tramitación de las denuncias

1

RECEPCIÓN DE LAS DENUNCIAS

- Inadmisión a trámite de la denuncia –cierre del caso–
- Admisión a trámite de la denuncia e inicio de la fase de investigación

2

INVESTIGACIÓN DE LOS HECHOS DENUNCIADOS

- Información al denunciante
- Información al denunciado
- Diligencias de investigación

3

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN

- Archivo de la denuncia –cierre del caso–
- Formulación de propuesta de las medidas a adoptar

4

DECISIÓN DE LAS MEDIDAS A ADOPTAR

5

EJECUCIÓN DE LA SANCIÓN

Desconectar para volver a conectar



Rendimos homenaje a un estilo de vida. Pero sobre todo a aquellas cosas que permiten volver a conectar con lo que importa. Lo hacemos al compartir aquello que amamos: la forma de vivir mediterránea. Ofrecemos una propuesta de valor basada en una experiencia memorable, con un menú ejecutado de manera impecable, con el menor desperdicio posible e ingredientes regionales que rinden homenaje al mar.



Propuesta de valor

NUESTRA OFERTA

Nuestro modelo de creación de valor se basa en los valores de excelencia operativa, cultura de servicio y una oferta gastronómica asequible.

Esta es la historia de cómo diseñamos momentos para desconectar de la rutina y apreciar el encuentro y el buen comer. De cómo elaboramos cuidadosamente nuestros platos, con atención al mínimo detalle. Y de cómo elegimos de forma consciente los componentes de nuestra carta. Bienvenidos a la experiencia Saona.

Si nos tomamos algo, nos lo tomamos con calma

Invitamos a todo el mundo a desconectar del ruido diario, de todo lo que nos distrae, para volver a apreciar aquellas cosas que nos recuerdan quiénes somos.

Cada visita a Saona es una experiencia única. Un viaje al Mediterráneo con la gente que apreciamos. Un lugar que las personas eligen para conectar con lo que importa. Hemos hecho de Saona una forma de vida, una oda a la forma de ser mediterránea. Amamos el buen comer, compartir y celebrar cada momento. Mantenernos activos y conocer sabores y personas nuevas. Vivimos cada momento con total disfrute y sazón.

Podemos escuchar y sentir el ruido del mar a través de la ambientación de nuestros restaurantes, sus aromas y sabores a través de nuestra cocina, y su calidez por la bienvenida de nuestra gente. Una bocanada de aire fresco acompañada de deliciosos platos al alcance de todos gracias a sus precios accesibles.

Para lograr esta vivencia única trabajamos incansablemente en tres pilares que armonizan perfectamente con nuestro amor por el mar y el buen comer. La experiencia del cliente se basa en una excelente propuesta gastronómica, el mejor servicio y una ambientación que te transporta a la playa aun estando en la ciudad. Estos son nuestros atributos estrella, los que nos distinguen y elevan la experiencia que ofrecemos a cada comensal.

En estos 10 años de historia hemos transitado por un gran camino que nos ha permitido llevar nuestra experiencia gastronómica al siguiente nivel. Visitar Saona es mucho más que salir a comer. Al entrar en el mundo Saona, la vorágine de la vida cotidiana se pone en pausa.

Visitar Saona es mucho más que salir a comer.

Hemos diseñado un proceso eficiente de elaboración de platos para que todos nuestros restaurantes ofrezcan la máxima calidad y experiencia.

Sabores que enamoran

Propuesta gastronómica

Hemos traído el Mediterráneo a nuestra propuesta gastronómica. Sabemos que una de las experiencias más felices en la vida es comer bien, probar nuevos platos y sorprenderse con sus texturas y sabores. Queremos que quienes nos eligen disfruten de nuestro menú para compartir y degustar. Por eso, trabajamos en equipo para que siempre encuentren novedades y la mejor calidad.

Nuestra fortaleza se basa en ser únicos y diferentes. Nos impulsa la búsqueda constante, la curiosidad y el inconformismo, con inspiración mediterránea. La frescura del mar y sus movimientos nos llenan de ideas. Sus olas nos renuevan. Contamos con un equipo completo de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) que se dedica exclusivamente a liderar esta misión: ser distintos y transmitir emociones con cada bocado de los platos que ofrecemos.

Su trabajo se basa en la investigación, el estudio y la experimentación de nuevas formas de cocinar, servir y gestionar. Nuestro talentoso equipo prueba recetas, explora tendencias a nivel global y eleva los estándares de calidad para que nuestra oferta se supere en cada renovación de la carta. Además, diseña platos pensando en sus ingredientes, en el aprovechamiento de los alimentos y en nuestra cadena de abastecimiento para alcanzar la máxima eficiencia y calidad.

Sa Cuina elabora la base de los platos para que sean fácilmente replicables en cada uno de nuestros restaurantes. Las últimas terminaciones se realizan en el restaurante para lograr el equilibrio perfecto entre complejidad y frescura. En 2023 incorporamos 45 platos nuevos a la carta, además de trabajar en mejoras de los platos clásicos incluidos en el menú.

SAONA

45

NUEVOS PLATOS

durante el 2023



Saona es un espacio único e inconfundible, con una personalidad que acompaña cada plato y que activa todos los sentidos.

Espacios que te hacen viajar

Ambientación y decoración

Entrar en Saona es un viaje en sí mismo. Cada elemento que forma parte del espacio busca transmitir la esencia del Mediterráneo. Un lugar tranquilo, espacioso, luminoso y claro. Sus lámparas, sus texturas, sus cerámicas y sus plantas nos transportan a unas vacaciones de ensueño. Saona nos invita a desconectar para conectar con nuestro interior, con las personas que amamos y para disfrutar.

Contamos con un equipo de profesionales expertos en decoración de interiores y ambientación para que todos los rincones de nuestros restaurantes transporten a cada comensal a la arena y el horizonte del mar. Además, nuestro equipo de mantenimiento se encarga de asegurar el buen estado y funcionamiento de los edificios y sus instalaciones.



11
APERTURAS PROPIAS

2
FRANQUICIAS

La confianza, la cercanía y la empatía son la guía de nuestro equipo en su atención al cliente.

Atención para sentirse bien

Cultura de servicio

Saona es disfrute y conexión con quienes amamos. Somos una familia en la que cada integrante de nuestro equipo y cada comensal forma parte de ella. Celebramos estar juntos, porque nos encantan los encuentros.

Creemos que un servicio cercano, agradable y de excelencia termina de construir una experiencia memorable en cada visita. Así como cuidamos a quienes queremos, cuidamos a cada persona que entra por la puerta de nuestros restaurantes. Esto nos permite crear una experiencia cálida y amable para quienes nos eligen.

Sabemos que la mejor forma de captar la esencia del trato y la atención es sobre el terreno. Para ello, contamos con dos restaurantes escuela en los que las nuevas personas que se unen a nuestros equipos aprenden el paso a paso de la atención al cliente.

De esta forma, nos aseguramos de que la transferencia de conocimiento y experiencia se integre de la mejor forma posible. Posteriormente, en cada lugar de trabajo, la persona formadora responsable acompaña a cada nuevo empleado para continuar su proceso de incorporación. Contamos con una guía formativa para completar el onboarding y prepararnos para ofrecer la mejor atención.

SAONA

2

RESTAURANTES ESCUELA

para asegurar la mejor experiencia

389

**PERSONAS SE
HAN FORMADO
EN ELLOS**







¿Nos acompañas?

Queremos que cada vez más personas vivan la experiencia Saona. Buscamos expandir nuestro alcance para que la gente pueda conectar con nuestro amor por el mar y el sabor mediterráneo. Mantenemos una comunicación constante con las personas que ya nos han elegido y diseñamos estrategias para atraer a más comensales a nuestros restaurantes.

Nuestra plataforma de comunicación incluye tanto canales físicos como digitales, así como activaciones en restaurantes. La mezcla de canales para fidelizar y atraer clientes se despliega desde redes sociales, email marketing, página web y medios de prensa hasta acciones con *influencers* y trabajo con periodistas.

Buscamos que nuestra información sea clara y transparente. Y los resultados lo demuestran: durante el 2023 no hemos recibido ningún caso de incumplimiento significativo vinculado a la información o el etiquetado de los productos ni a comunicaciones de marketing.

Como inconformistas que somos, estamos constantemente analizando las métricas de las reseñas que comparten nuestros comensales en los portales online. Medimos la experiencia del cliente a través de la plataforma Gastroranking, que integra las reseñas de Tripadvisor, Google, Foursquare y Cover Manager.

Evaluamos el 100% de nuestros restaurantes para encontrar oportunidades de mejora en cada uno de ellos. Nuestra propuesta gastronómica, el servicio y la ambientación mediterránea son los atributos más valorados por quienes nos visitan.

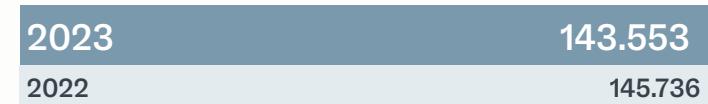
Evaluamos la experiencia a través de las reseñas del público en portales de recomendación.

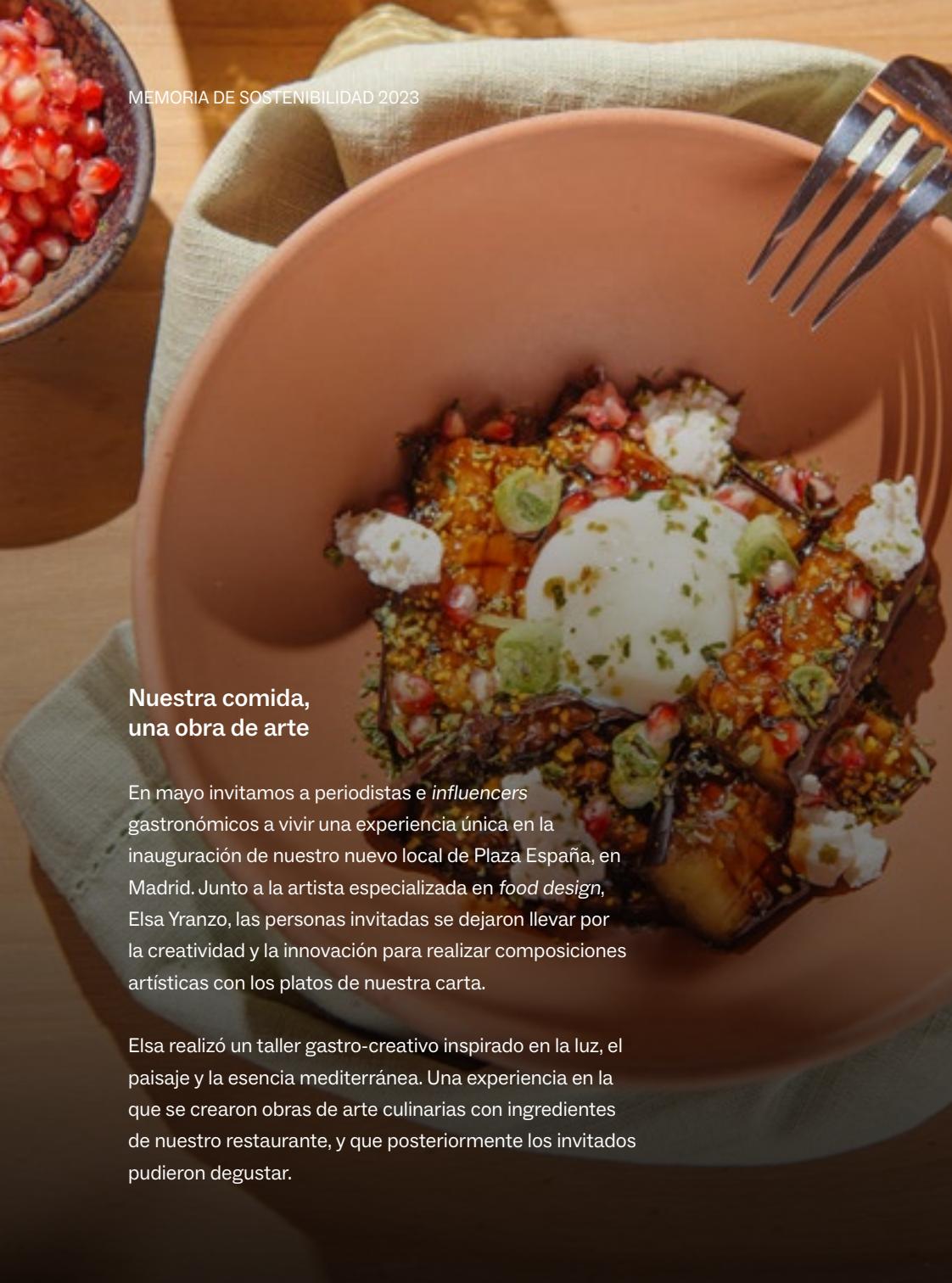
La experiencia del cliente

PUNTUACIÓN PROMEDIO



RESEÑAS ANALIZADAS





Nuestra comida, una obra de arte

En mayo invitamos a periodistas e *influencers* gastronómicos a vivir una experiencia única en la inauguración de nuestro nuevo local de Plaza España, en Madrid. Junto a la artista especializada en *food design*, Elsa Yranzo, las personas invitadas se dejaron llevar por la creatividad y la innovación para realizar composiciones artísticas con los platos de nuestra carta.

Elsa realizó un taller gastro-creativo inspirado en la luz, el paisaje y la esencia mediterránea. Una experiencia en la que se crearon obras de arte culinarias con ingredientes de nuestro restaurante, y que posteriormente los invitados pudieron degustar.

Privacidad de datos personales

Establecemos relaciones de confianza con quienes nos eligen. Por ese motivo, queremos garantizar la privacidad de sus datos y su información. Todos los años realizamos auditorías de ciberseguridad para asegurar la verificación, evaluación y valoración de nuestras medidas técnicas y organizativas, de manera de garantizar la seguridad de la información de quienes nos visitan.

Trabajamos conforme al Reglamento 679/2016 establecido por el Parlamento Europeo y con la Ley Orgánica de Protección de Datos y Garantía de Derechos Digitales. En nuestra [Política de privacidad](#) detallamos nuestros procesos de gestión y procesamiento de datos, así como los derechos que tienen las personas usuarias sobre ellos. En 2023 no tuvimos reclamaciones fundamentadas relativas a incumplimientos de la privacidad del cliente ni a pérdidas de datos.

Mantenemos el contacto exclusivamente con aquellas personas que han aceptado recibir nuestra información y novedades. En 2023 realizamos un trabajo de normalización y sistematización de nuestra base de datos para poder organizar los contactos, asegurarnos de la calidad de los datos e incrementar el vínculo de las personas con Saona.

Una ejecución impecable

Hemos asumido el compromiso de ofrecer alimentos seguros elaborados de forma impecable. Y lo hacemos desde el comienzo del proceso de manufacturación: nuestra cocina central. El equipo de Sa Cuina trabaja incansablemente para mejorar los protocolos y elevar la calidad de nuestros platos al máximo nivel.

La excelencia operativa es la guía de nuestra gestión. Así, potenciamos nuestra organización interna y nos adaptamos a cualquier situación.

La principal herramienta que nos permite cumplir esta visión es el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Se trata de un sistema de autocontrol que contribuye a identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la seguridad de los alimentos durante cada etapa del proceso

de producción. Los potenciales peligros se clasifican en:

PELIGROS BIOLÓGICOS

Supervivencia o proliferación de microorganismos, parásitos patógenos, toxinas microbianas, contaminación cruzada y plagas.

PELIGROS FÍSICOS

Presencia de fragmentos u objetos extraños al alimento que pueden provocar un daño físico o algún tipo de molestias al consumidor.

PELIGROS QUÍMICOS

Presencia de sustancias de origen químico, pesticidas, herbicidas, antibióticos, hormonas, metales pesados, productos de limpieza, aditivos no autorizados y alérgenos no declarados.

Para garantizar la inocuidad y seguridad de cada alimento que sale de nuestra cocina central, extendemos este análisis a todos los elementos del proceso, alcanzando el 100% de nuestras operaciones. Examinamos la materia prima, los utensilios, el proceso de cocción, la forma de consumo por parte del cliente y, por supuesto, el equipo que manipula la comida y trabaja con ella.

Todos los meses realizamos auditorías para detectar agentes patógenos en distintas superficies de nuestra cocina, en especial en las áreas de difícil acceso, con el fin de asegurar una limpieza y desinfección totales. Además, realizamos la misma evaluación en las personas que manipulan los alimentos.

Durante las auditorías se buscan microorganismos como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* y *Listeria Monocytogenes*, causantes principalmente de enfermedades gastrointestinales. Un laboratorio externo es el encargado de evaluar el procedimiento y certificar los resultados, con sugerencias de acciones correctivas.

Las etapas del proceso

El APPCC se estructura en siete etapas:

- 1 Descripción del proceso de fabricación
- 2 Enumeración de los riesgos asociados a cada etapa del proceso
- 3 Determinación de los puntos críticos de control (PCC)
- 4 Precisión de límites críticos para cada punto crítico (PC)
- 5 Diseño de un sistema de vigilancia para cada punto crítico
- 6 Determinación de acciones correctivas cuando un punto crítico sobrepasa los límites establecidos
- 7 Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Garantía de calidad en nuestros restaurantes

Buscamos que nuestras cocinas sean transparentes como el mar. Queremos que cada persona que elige comer en Saona confíe en cómo preparamos los alimentos. Por eso, formamos a las personas en protocolos de higiene y salud, e implementamos controles de calidad.

En nuestra estrategia de formación y desarrollo de equipos incluimos módulos obligatorios de salud y seguridad que todos los trabajadores en los restaurantes deben realizar. Entre ellos se encuentran los cursos de Alérgenos, Limpieza y desinfección, Manipulador y Registros APPCC.

Realizamos visitas periódicas a cada restaurante para garantizar la calidad de los platos que elaboramos en cuanto a composición, presentación y sabor. Dos personas del equipo de I+D+i son las encargadas de realizar entre una y tres visitas al mes por ubicación para garantizar que todo funcione a la perfección. Estas personas llevan un registro de las evaluaciones y son responsables de indicar las oportunidades de mejora que observan y de reevaluarlas siempre que sea necesario.

1.777
PERSONAS
CAPACITADAS
en normas de higiene, salud y manipulación de alimentos

+1.000
EVALUACIONES
DE CALIDAD
a restaurantes

100%
RESTAURANTES
EVALUADOS





Nuestro respeto hacia los alimentos

En 2023 se desperdiciaron 2.500 millones de toneladas de alimentos en todo el mundo, según datos de la WWF. Esto representa el 40% de la producción global. En España, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cada año se desperdician más de 7,7 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a 250 kg de comida por segundo.

Esto tiene consecuencias en el medioambiente. El desperdicio alimentario supone el malgasto del 24% del agua empleada para su producción o del 30% de la tierra destinada a alimentos que nunca se consumirán. Además, es responsable del 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

En tanto que empresa dedicada a la elaboración y venta de alimentos, hemos asumido el compromiso de trabajar en contra de su desperdicio. Esta labor se fundamenta en nuestro respeto hacia el mar y se inspira en los procesos de circularidad de la naturaleza.

En los ecosistemas no hay desperdicios. Todo se reutiliza en un ciclo virtuoso que proporciona equilibrio y estabilidad a la naturaleza. Recuperamos este proceso

biológico para diseñar una gestión eficiente de nuestros alimentos basada en el uso racional del producto, la reducción al máximo de los sobrantes y la solidaridad con quienes más lo necesitan. El equipo de I+D+i es quien lidera este proceso, con tres áreas de impacto prioritarias: origen, preparación y fin de ciclo de vida.



1 Origen El pedido de la materia prima

Ponemos esfuerzo en la planificación de nuestros platos. Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente, no solo pensando en sus sabores y aromas, sino también en la eficacia de su uso. Calculamos con precisión la cantidad de materia prima que debemos comprar a nuestros proveedores para producir el menor desperdicio posible.

2 Preparación La elaboración de los platos

Por segundo año consecutivo registramos el desperdicio originado en restaurantes debido a la caducidad de los alimentos, errores en el servicio o a la sobre elaboración de menús.

Cada restaurante es responsable de registrar todos los desperdicios orgánicos en una plataforma de gestión operativa que, en 2023, se integró en el 100% de las tiendas. El procesamiento y análisis de esta información nos ha permitido detectar puntos de dolor e implementar acciones de mejora:

- Hemos identificado platos que generan merma en su elaboración. En caso de no encontrar limitantes, mejoramos su diseño o procedemos a su reemplazo en la carta.
- La mayor parte del desperdicio proviene de errores en los pedidos. Para evitarlos, hemos implementado procesos de optimización en restaurantes. En la sala, hemos automatizado la elaboración de pedidos. En la cocina, se han instalado pantallas con las partidas asociadas a cada pedido.
- Ofrecemos la posibilidad de que el cliente pueda llevarse lo que sobra a casa. A corto plazo, desarrollaremos un sistema de conteo para los sobrantes de alimentos posconsumo, siendo Cataluña la primera región en implementarlo. Asimismo, impulsaremos un plan de prevención con objetivos, iniciativas y recursos exclusivos.

3 Fin de ciclo de vida Donación y desecho correcto

Una vez finalizado el proceso de producción, todo lo que no hemos podido reciclar es gestionado de manera correcta. En Sa Cuina, la materia prima, las comidas o los platos elaborados que no han sido despachados a restaurantes, pero que continúan siendo aptos para su consumo, son donados al Banco de Alimentos. En los restaurantes, los desechos orgánicos son separados en origen para una gestión correcta de los residuos.

6,3 t
DE ALIMENTOS DONADOS
al Banco de Alimentos

1,38%
DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Amor por lo local

Comer en Saona es conectar con lo local. Para ofrecer los sabores del Mediterráneo buscamos los mejores ingredientes de nuestro mar y nuestra tierra de forma responsable. La sostenibilidad y el localismo son dos valores que nos representan y son una constante en toda la compañía. Creamos relaciones de valor con todos los públicos con los que nos relacionamos, incluidas las empresas y organizaciones proveedoras con las que trabajamos.

Apostamos por los productos de aquí, abiertos a nuevas ideas y culturas.

El área de Compras es un aliado estratégico para el equipo de cocina. Recorremos todo el país en búsqueda de las mejores propuestas e ingredientes. Con cada proveedor de nuestra cadena de suministro generamos relaciones a largo plazo y buscamos que crezcan en paralelo a nuestro funcionamiento.

La provisión de insumos locales nos ayuda a transmitir la esencia del Mediterráneo en sus sabores y texturas, pero también representa una significativa contribución al cuidado del medioambiente. Al recorrer menos distancia, con menos intermediarios en el proceso de adquisición de los ingredientes, disminuimos el impacto potencial de nuestra cadena de suministro.

99,7%
DE COMPRAS A
PROVEEDORES LOCALES
Y NACIONALES





Proveedores locales y logística optimizada

Creemos junto a nuestra cadena de suministro. Sabemos que cada empresa u organización que nos provee de productos y servicios es parte fundamental de la familia Saona. Por ese motivo, queremos lo mejor para cada una de ellas.

Trabajamos con empresas locales a través de un proceso de logística optimizada. Tratamos de maximizar la cantidad de ingredientes que solicitamos a cada proveedor para no diversificar las fuentes de envío y evitar el transporte de mercancías de pocos elementos para nuestros platos.

Cuando trabajamos en nuestros cambios de carta y renovamos nuestro listado de materias primas, consultamos primero el stock de productos a las empresas con las que ya trabajamos. Priorizamos a los proveedores que conocemos y trabajamos en equipo, puesto que son una parte fundamental de nuestro proceso creativo.

Beneficios de la logística optimizada

Nuestro modelo de logística optimizada fomenta el triple impacto positivo. No solo nos ayuda a hacer crecer nuestro negocio, sino que contribuye al desarrollo social y disminuye el impacto en el medioambiente:

- Rapidez en la ejecución de nuevos platos
- Homologación de criterios de salud y seguridad alimentaria
- Impulso a proveedores locales
- Disminución de logística en transporte y distribución
- Reducción de cantidad de viajes
- Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero

La máxima calidad para la mejor experiencia

Contamos con una Política de Calidad que abarca todas las áreas de trabajo. En ella se establecen los criterios a tener en cuenta para realizar un control exhaustivo de las materias primas que nos proporcionan nuestros proveedores, lo que repercute en la calidad de los platos que elaboramos.

Alineados con nuestra Política de Calidad, hemos desarrollado un proceso de estricta verificación de los nuevos proveedores de nuestra cadena de suministro. Nuestro equipo de Compras lidera este proceso con el objetivo de alcanzar los mejores estándares de calidad y seguridad para nuestra cocina. Entre los criterios que evaluamos se encuentran:

- Capacidad de servicio y ámbito geográfico de actuación, priorizando una cobertura a nivel nacional.
- Origen de las materias primas.
- Certificaciones de calidad IFS y BRC para todas las materias primas prioritarias.
- Cumplimiento de requisitos técnicos, de seguridad, salud y calidad.
- Análisis microbiológico, químico y similares según el tipo de producto, la legislación aplicable y la periodicidad establecida por el sistema de gestión de calidad del proveedor.

Normas de calidad internacionales

Las normas del *British Retail Consortium* (BRC) y los *International Featured Standards* (IFS) son certificaciones oficiales que abarcan todos los procesos de calidad y seguridad alimentaria. El 100% de nuestros proveedores de materias primas prioritarias debe contar con estas certificaciones.

REQUISITOS BRC

- Plan de seguridad alimentaria
- Realización de auditorías internas
- Control de proveedores
- Aplicación de medidas preventivas y correctivas
- Control de la trazabilidad
- Búsqueda de una mejora continua en la gestión
- Buena disposición de las instalaciones y separación de zonas de trabajo
- Óptima higiene y limpieza
- Gestión de alérgenos
- Supervisión del etiquetado y envases
- Formación para empleados en zonas críticas

REQUISITOS IFS

- Toma de responsabilidades de la alta dirección
- Puntos Críticos de Control (PCC) evaluados sistemáticamente
- Requisitos mínimos de higiene personal
- Correctas especificaciones de las materias primas
- Formulación cumplida al detalle
- Gestión adecuada de materiales
- Control de la trazabilidad
- Auditorías internas frecuentes
- Procedimientos fijos de retirada y recuperación de productos
- Acciones correctivas para garantizar el funcionamiento óptimo de los procesos

Celebrar el estar juntos





Compartir momentos y crear recuerdos únicos es lo que queremos lograr con todas las personas con las que nos relacionamos en Saona. El mar acerca, guía, enseña y une. Eso somos y eso buscamos. Queremos que Saona sea playa y encuentro para nuestro equipo y para las comunidades donde nos desarrollamos, con oportunidades de crecimiento e inclusión para todos.



Personas

NUESTRA GENTE

Las personas son las que nos inspiran en nuestro día a día. Creemos que las cosas se disfrutan mucho más si son compartidas.

Estamos aquí para celebrar, para estar juntos y para seguir compartiendo todo el universo mediterráneo con quienes nos rodean. Queremos que todo el mundo pueda hacer del Mediterráneo algo suyo.

Trabaja bonito

“Trabaja bonito” es el concepto que inspira nuestra cultura de equipo. Es un llamamiento que guía el quehacer de todas las personas que trabajan en Saona. Se traduce en una cultura que valora el mérito, fomenta el trabajo en equipo y abraza los desafíos como oportunidades para crecer y mejorar constantemente.

La meritocracia es un principio central en nuestro enfoque de desarrollo personal y profesional. Reconocemos y premiamos el esfuerzo y el compromiso, creando un ambiente donde el crecimiento se basa en el mérito y la mejora continua. Este enfoque no solo promueve la excelencia individual, sino que también fortalece al equipo en su conjunto al impulsar una cultura de superación y logro.

El trabajo en equipo es esencial para nosotros. Valoramos profundamente el compañerismo y fomentamos la colaboración entre todas las personas del equipo. Establecemos sinergias y

mecanismos colaborativos que contribuyen a un ambiente laboral positivo y productivo. Esta orientación no solo mejora la eficiencia operativa, sino que también fortalece los lazos entre quienes trabajan en Saona, creando un sentido de pertenencia y camaradería.

Por último, el desafío es un elemento clave en nuestra cultura organizacional. Nos comprometemos a estar en constante evolución y cambio, siempre buscando nuevas metas que nos impulsen a crecer y mejorar como compañía. Mantenemos un espíritu de superación que nos motiva a hacer frente a los desafíos con determinación y creatividad. Esta mentalidad nos permite adaptarnos rápidamente a los cambios del mercado y mantenernos a la vanguardia de la industria gastronómica.



Trabaja *bonito*
es la cultura
de equipo que
nos ayuda a
hacer de Saona
un *gran lugar*
para trabajar.



Medición de la gestión cultural

Para construir una relación sólida es necesario escuchar y retroalimentar los vínculos. En Saona realizamos una encuesta de clima anual para conocer el estado de nuestro equipo, reconocer las fortalezas e identificar oportunidades de mejora. La encuesta es anónima y va dirigida a todas las personas del equipo.

Los criterios evaluados en 2023 han sido la organización y los rasgos generales del trabajo, la comunicación, la gestión del personal y la valoración de la compañía, lo que nos ha permitido tener una comprensión general de la gestión cultural de la compañía. La valoración de 2023 fue muy positiva: 8,66 puntos por encima de la media de la industria.

La responsabilidad social de la compañía, su compromiso con el medioambiente y los entornos en los que desarrolla su operativa han sido los puntos más valorados por quienes forman parte del día a día de nuestro negocio. Los puntos destacados por nuestros equipos son dos aspectos fundamentales para la esencia de Saona: el cuidado del mar y sus comunidades.

NIVEL DE SATISFACCIÓN



NIVEL DE SATISFACCIÓN



La valoración del clima laboral se encuentra más de 8 puntos por encima de la media de la industria.





Un gran y buen equipo

Este gran equipo, que se ha transformado en familia, es nuestro mayor valor y el responsable de la buena travesía de Saona desde el corazón del Mediterráneo hasta cada restaurante.

Con su esfuerzo, compromiso y excelencia hemos conseguido formar un ecosistema humano único que crece cada día. Porque Saona es nuestra casa y queremos que cada persona que nos visita la sienta suya.

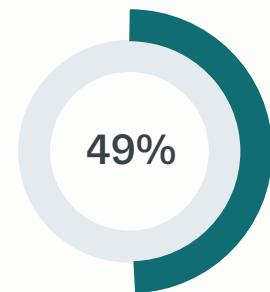
71%

NIVEL DE SATISFACCIÓN
del equipo con la compañía

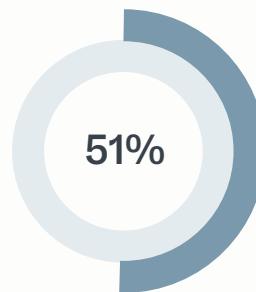
1.327

PERSONAS FORMAN PARTE DEL EQUIPO SAONA

Distribución por género



Mujeres



Hombres

SAONA

Distribución por tipo de contrato

1.289

PERSONAS

Contratos permanentes

38

PERSONAS

Contratos temporales

574

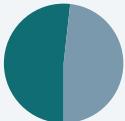
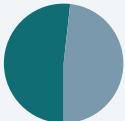
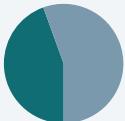
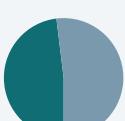
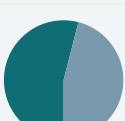
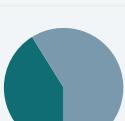
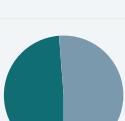
PERSONAS

A tiempo completo

753

PERSONAS

A tiempo parcial

Empleados por género y comunidad autónoma ¹				Empleados por género, tipo de contrato y comunidad autónoma ¹							
				PERMANENTES		TEMPORALES		TIEMPO COMPLETO		TIEMPO PARCIAL	
		Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
COMUNIDAD VALENCIANA		366	341	343	326	23	15	193	140	173	201
MADRID		133	166	133	166			58	57	75	109
CATALUÑA		96	65	96	65			43	22	53	43
ANDALUCÍA		25	27	25	27			9	9	16	18
ARAGÓN		27	23	27	23			14	8	13	15
CASTILLA LA MANCHA		7	10	7	10			3	4	4	6
REGIÓN DE MURCIA		20	21	20	21			7	7	13	14

Talento y beneficios

Buscamos construir vínculos duraderos y fuertes con nuestro equipo. Y sabemos que esos vínculos necesitan retroalimentarse. Si queremos que cada persona nos dé lo mejor, debemos ofrecerles beneficios que los motiven a trabajar en Saona y que generen sentido de pertenencia y orgullo.

Hemos diseñado una propuesta de valor al empleado con un plan de beneficios que abarca la totalidad de las personas que forman parte de la compañía. Hemos asumido el compromiso de cubrir todos los beneficios de nuestros equipos a tiempo completo y parcial, más allá de la retribución económica, con el objetivo de ofrecerles una mejor calidad de vida y oportunidades de desarrollo personal. El paquete de beneficios sociales incluye:



Saona & Corporate Benefits

Plataforma abierta a todas las personas del equipo desde el momento de su incorporación, en la que pueden acceder a descuentos en las mejores marcas de moda, viajes, experiencias y mucho más.

Payflow

Plataforma en la que todas las personas del equipo tienen acceso, en tiempo real, a su nómina en lugar de tener que esperar a un pago único a final de mes. Se trata de un beneficio privado, gratuito e instantáneo.

Retribución flexible

Sistema mediante el cual, desde el momento de su contratación, las personas podrán destinar una parte de su sueldo a gastos fijos y cotidianos exentos de impuestos. Incluye el seguro médico de salud, la tarjeta restaurante, la tarjeta de transporte y el cheque para la guardería.



Fundación Adecco

Plan Familia

Asistencia de la Fundación Adecco para todas las personas con un cónyuge y/o hijos/as con discapacidad, de entre 0 y 64 años, para acceder a expertos con el fin mejorar el desarrollo, la autonomía y la inclusión laboral.

Plan Aflora

Apoyo de profesionales de la Fundación Adecco para la orientación sobre trámites administrativos con el fin de obtener el certificado de discapacidad.

Ser madres y padres en Saona

Contamos con 20 semanas de permiso parental para aquellas personas del equipo que agrandan su familia.

Empleados que han tenido derecho a permiso parental	100% Mujeres	100% Hombres
Empleados que disfrutaron de un permiso parental	18 Mujeres	16 Hombres
Empleados que regresaron al trabajo una vez finalizado el permiso parental	18 Mujeres	16 Hombres
Empleados que regresaron al trabajo después de terminar el permiso parental y que seguían siendo empleados 12 meses después de regresar al trabajo	16 Mujeres	11 Hombres
Tasas de retención de empleados que tomaron un permiso parental	88,9% Mujeres	68,8% Hombres

Todos a bordo: atracción del mejor talento

Comenzamos el proceso de gestión de talento al seleccionar a la mejor tripulación para navegar el Mediterráneo. Nuestro equipo de Recursos Humanos realiza entrevistas a potenciales talentos de nuestra compañía para evaluar sus competencias y sumarse a navegar las aguas del mar junto a nosotros.

Buscamos que nuestro proceso de selección sea lo más objetivo posible al evitar sesgos que condicionen nuestra decisión, de manera que las personas más calificadas se sumen a nuestro equipo. En 2023 hemos incorporado la plataforma HR BOOT, un software de gestión que analiza los perfiles de quienes se postulan a nuestras vacantes. Quienes estén interesados en formar parte de la aventura Saona completan un cuestionario inicial basado en las competencias que buscamos y en su experiencia profesional. La plataforma integra ambos parámetros y nos brinda como resultado el grado de adecuación de ese perfil con la vacante a cubrir.

Diseñamos procesos de selección libres de sesgos basados en los últimos avances tecnológicos.

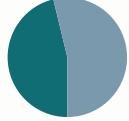
Otra forma de captar talento, transmitir nuestra cultura y dar a conocer nuestra marca es a través de la asistencia a ferias de empleo en las ciudades donde se encuentran nuestros restaurantes y oficinas. En 2023 asistimos a más de 10 ferias de empleo en las que realizamos más de 200 entrevistas presenciales. Por otra parte, el año pasado llevamos a cabo la primera feria de empleo interna en Barcelona con la finalidad de crear una bolsa de trabajo para dar soporte a la apertura de nuevos restaurantes en la ciudad.

10
FERIAS DE EMPLEO

200
ENTREVISTAS

SAONA

Nuevas contrataciones

	POR GÉNERO		POR EDAD				
COMUNIDAD VALENCIANA		273 Hombres	238 Mujeres		323 -30 años	172 Entre 30 y 50 años	16 +50 años
MADRID		160 Hombres	176 Mujeres		205 -30 años	107 Entre 30 y 50 años	24 +50 años
CATALUÑA		142 Hombres	71 Mujeres		118 -30 años	82 Entre 30 y 50 años	13 +50 años
ANDALUCÍA		28 Hombres	19 Mujeres		22 -30 años	21 Entre 30 y 50 años	4 +50 años
ARAGÓN		38 Hombres	50 Mujeres		53 -30 años	30 Entre 30 y 50 años	5 +50 años
CASTILLA LA MANCHA		11 Hombres	7 Mujeres		11 -30 años	6 Entre 30 y 50 años	1 +50 años
REGIÓN DE MURCIA		46 Hombres	57 Mujeres		71 -30 años	29 Entre 30 y 50 años	3 +50 años



Guiados por el mar

En Saona, el Mediterráneo guía nuestro día a día. Conocemos sus ciclos y entendemos que crecer es una parte fundamental de su funcionamiento. Queremos que nuestro equipo suba el nivel, como lo hacen las olas. Por este motivo, buscamos potenciar sus capacidades para que alcancen su plenitud y desarrollo. Verlos crecer nos alegra y nos motiva a seguir mejorando.

Los ciclos del mar nos enseñan que el crecimiento es parte de una evolución continua. Ofrecemos oportunidades de desarrollo a cada integrante del equipo para verlos crecer, como el mar.

Promovemos la formación continua, siempre orientada a que nuestro equipo se desarrolle en sus puestos de trabajo y pueda crecer junto al negocio. Contamos con diversos programas de capacitación y formación para aquellos que entregan su pasión y dedicación cada día.

80

HORAS

de formación promedio
por empleado



Tu Rincón Saona

Es fundamental que la formación sea accesible para todo el equipo. Por eso, hemos diseñado Tu rincón Saona, una plataforma online que contiene toda la información que las personas que trabajan en la compañía –incluyendo restaurantes, oficinas y cocina interna– necesitan conocer.

El acceso a la plataforma es muy sencillo. Todo el equipo tiene un usuario y una contraseña para acceder desde cualquier dispositivo personal o de la compañía. Además, en cada restaurante disponemos de un ordenador para que el equipo pueda acceder a ella fácilmente.

Dentro de la página se encuentran todas nuestras políticas, manuales y protocolos corporativos. La plataforma nos permite hacer más eficientes algunos procesos, como la firma de documentación y gestión de permisos. Además, constituye un canal de comunicación directa con nuestros equipos de trabajo, facilitando la interacción y el intercambio de información de manera rápida y efectiva.

En función del puesto y ubicación de trabajo, las personas acceden a distintos contenidos y cursos de formación. Para asegurarnos del buen funcionamiento y seguridad de nuestras operaciones, el cumplimiento ético y el respeto hacia las personas, algunas de nuestras capacitaciones son obligatorias. Asimismo, proporcionamos cursos optativos para aquellos que deseen crecer y desarrollarse en diversas áreas, fomentando así el crecimiento profesional y personal de nuestro equipo.

El Certificado de camarero y cocinero es una de nuestras capacitaciones clave. Se trata de una formación práctica y teórica para desempeñar las funciones de dichos puestos de forma segura y con los más altos estándares.

36,8%
EMPLEADOS
MENORES DE 30 AÑOS
que poseen el certificado de empleabilidad en restaurantes.

Capacitaciones obligatorias

Capacitaciones obligatorias para el 100% de nuestro equipo:

- Alérgenos
- Limpieza y desinfección
- Manipulación de alimentos
- Registros APPCC
- Prevención del acoso y promoción de la igualdad
- Riesgos laborales



Saona academia

Impulsamos el desarrollo de perfiles con potencial. De eso se trata la Academia Saona. Esta iniciativa está dirigida a todas las personas que trabajan en nuestros restaurantes y que desean desarrollar una carrera dentro del Grupo Saona.

Cada año seleccionamos a las personas con mayor compromiso y potencial para impulsarlas a crecer. Dentro de la academia, trabajamos en colaboración con ellas para mejorar el uso de las herramientas de gestión del restaurante, así como para potenciar su liderazgo, comunicación, trabajo en equipo y atención al cliente.

Véanse a continuación diversas ventajas de la Academia Saona que nos ayudan a fortalecer nuestro funcionamiento:

RETENCIÓN

Se ha mejorado la estabilidad de los equipos en los restaurantes abiertos.

CRECIMIENTO INTERNO

Hemos desarrollado una base interna de candidatos con potencial para ocupar puestos gerenciales en nuevas aperturas.

INSPIRACIÓN

Las personas promocionadas son ejemplos de buenas prácticas y fomentan nuestra cultura entre las nuevas incorporaciones, mejorando así su experiencia en el primer contacto con la compañía.

19
ESTUDIANTES
SE GRADUARON
EN 2023

1^{er} grupo de titulados

Medir el desempeño para crecer

Cuando el equipo está a bordo, trabajando en su puesto y con oportunidades de crecimiento a su alcance, debemos conocer su desempeño para asegurarnos de que Saona es el lugar donde puede alcanzar su máximo desarrollo profesional y personal.

70%
DE NUESTRO
EQUIPO EVALUADO
+10% vs. 2022

62
PERSONAS CON
EXCELENTES EVALUACIONES
para ser promocionadas



En 2023 hemos implementado las evaluaciones de desempeño de manera 100% digital a través de la plataforma Talent. A lo largo de este proceso buscamos:

MEDIR LAS COMPETENCIAS CORPORATIVAS

Evaluamos los comportamientos que permiten que una persona tenga un desempeño exitoso en su puesto de trabajo, logrando su alineación con la compañía y el avance en el proceso de desarrollo individual.

CREAR PLANES DE ACCIÓN

Tanto las personas como sus superiores directos pueden proponer un plan de desarrollo basado en formaciones y mejoras a implementar en sus puestos de trabajo con la finalidad de poder ayudarles a lograr sus metas y objetivos.

REALIZAR UN BALANCE

Evaluamos tanto la trayectoria profesional como los deseos futuros de cada persona, enfocándonos en las posibilidades de promoción dentro de la compañía. Se les consulta cuál es su puesto deseado, el plazo estimado para conseguirlo, las formaciones necesarias de cara a una posible promoción, y se mide su viabilidad.

CONSTRUIR UN CONSENSO

Tras la autoevaluación por parte de la persona y la evaluación por parte de su superior directo, conseguimos que el resultado final de la evaluación sea totalmente objetivo y basado en la conciliación de los criterios de ambas partes.

Nueva matriz de gestión de talento

En 2023 hemos implementado la matriz 9 BOX para analizar el potencial de determinados perfiles. Hemos sumado nuevos parámetros a la evaluación de desempeño para poder identificar de forma individual las capacidades de cada persona.

Esta herramienta se representa gráficamente en una matriz de nueve cuadrantes en que se integran el desempeño y el potencial. Las personas se clasifican en una de las nueve cajas de acuerdo con su puntuación. Esta nueva visualización es fundamental para identificar a aquellas personas que pueden desarrollar una carrera dentro de la compañía.

Seguridad y bienestar de nuestro equipo

La prioridad de Saona es la salud, seguridad y bienestar de nuestro equipo. Mantener un entorno laboral seguro y cuidado es esencial no solo para el bienestar de las personas, sino también para optimizar nuestros resultados. Gestionar adecuadamente estos aspectos nos permite reducir los riesgos de accidentes y enfermedades laborales, lo que a su vez tiene un efecto positivo en la productividad general de la compañía.

En Saona, reconocemos que proteger la salud y bienestar de nuestro equipo es una inversión para el éxito a largo plazo de la compañía.

Fomentamos la salud y bienestar de las personas que trabajan en Saona, ya que entendemos que un equipo sano y contento está más motivado, concentrado y comprometido con su labor. Esta mentalidad no solo beneficia a los individuos, sino que también repercute directamente en la eficiencia y calidad de nuestro trabajo. Además, al fomentar un ambiente de trabajo seguro y cuidado, contribuimos a la reducción de la rotación de personal, ya que los empleados se sienten valorados y más propensos a permanecer en la empresa a largo plazo.

Prevención de riesgos laborales

En Grupo Saona contamos con una Política de Prevención de Riesgos Laborales y un Plan de Prevención para nuestros restaurantes, oficinas y centro de producción. A través de la aplicación de estos compromisos y criterios de acción buscamos evitar cualquier tipo de daño para la salud de nuestro equipo, garantizar un espacio libre de peligros y promover hábitos saludables.

Todos los centros de trabajo cuentan con una Evaluación de Riesgos Laborales, donde se reflejan y analizan los riesgos detectados, tanto en las instalaciones del centro como en las tareas que realiza el equipo. A partir de estas evaluaciones se establecen medidas preventivas para minimizar cualquier tipo de riesgo en la salud de nuestro equipo. Desde junio de 2022, esta tarea la lleva a cabo nuestro Servicio de Prevención Propio (SPP), junto con el Servicio de Prevención Ajeno (SPA), compuesto por especialistas en seguridad y medicina en el trabajo.

Las evaluaciones se actualizan cuando se producen modificaciones en las tareas o en las instalaciones de trabajo. En el caso de

que no haya modificaciones, las evaluaciones son actualizadas por el SPA cada tres o cuatro años.

Frente a cualquier incidente de seguridad, la persona debe acudir a la mutua de trabajo. En paralelo, llevamos a cabo una investigación del accidente para conocer sus causas y, en caso necesario, establecer medidas preventivas para evitar que se repita. Los accidentes ocurridos en 2023, por orden de más a menos frecuentes, fueron accidentes *in itinere*, cortes, sobreesfuerzos, caídas y quemaduras.

Abrimos canales de comunicación para recibir propuestas de las personas del equipo e impulsar la creación de espacios de trabajo cada vez más seguros. Contamos con tres Comités de Seguridad y Salud en Valencia, Alicante y Madrid que se reúnen trimestralmente para evaluar los progresos en salud y seguridad de la compañía.

-9,6%
DE SINIESTRALIDAD
vs. 2022

0
FALLECIMIENTOS
O LESIONES CON
CONSECUENCIAS GRAVES
por accidente laboral

2
ENFERMEDADES
PROFESIONALES
sin baja





Un estilo de vida saludable

Consideramos la salud de una persona desde una perspectiva integral, teniendo en cuenta su cuerpo, su mente y su espíritu. Por ello, queremos cuidarlas de manera holística. Contamos con un equipo médico que tiene como objetivo detectar sistemática y regularmente los síntomas y signos tempranos de los daños derivados del trabajo, identificar las situaciones de riesgo y proponer las medidas preventivas necesarias.

De forma coordinada con el equipo médico, se realiza el Plan de Vigilancia de Salud de forma anual y se redacta una memoria al finalizar el año. Todo nuestro equipo recibe un seguimiento médico anual para realizar chequeos y emprender acciones a favor de su salud.

Además, hemos diseñado un conjunto de medidas enfocado hacia el cuidado de las personas:

- Las personas que llevan más de 1 año en la empresa reciben el beneficio del seguro médico.
- A través de Tu rincón Saona, nuestro equipo se beneficia de descuentos en sesiones de psicología.
- Durante el 2023 se ha realizado un estudio de los Equipos de Protección Individual (EPI), actualizando e introduciendo los elementos necesarios para proteger a todas las personas.
- Semestralmente se premia al local que mejores resultados ha obtenido en la gestión de la salud y seguridad de los equipos.
- Celebramos fechas clave para concienciar sobre la salud física y mental a través de charlas o comunicados.



Formación en salud y seguridad

La principal herramienta para prevenir accidentes y cuidar la salud es la formación. Promovemos la comunicación permanente de información sobre seguridad y salud en el trabajo mediante correos electrónicos, Tu rincón Saona, carteles en los lugares de trabajo y reuniones convocadas por el Servicio de Prevención Propio.

Dentro de nuestro portal, el 100% de los equipos pueden acceder a información sobre la prevención de riesgos laborales. En 2023 lanzamos un Manual de Gestión, dirigido a equipos gerenciales, con el objetivo de que sean agentes multiplicadores de una cultura de trabajo que fomente el autocuidado y el cuidado de quienes nos rodean.

El compromiso de nuestro equipo para construir una cultura laboral que promueva la salud y el bienestar es crucial. Por ello, durante el 2023 hemos impartido los siguientes cursos de formación:

CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL)

Formación que se realiza de forma continua a todos los equipos sobre los riesgos en el puesto de trabajo.

CURSO DE PRL DE NIVEL BÁSICO

Dirigido a los nuevos Delegados de Prevención, con 30 horas de formación.

CURSO DE PRIMEROS AUXILIOS

Un total de 14 sesiones que han conseguido que en todos los centros de trabajo haya personas formadas en este tema.

CURSO DE USO, MANTENIMIENTO Y AFILADO DE CUCHILLOS

Dirigido a personal de cocina.

678

**TRABAJADORES
CERTIFICADOS
EN PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES**

641

DE RESTAURANTES

25

DE OFICINAS

12

DE SA CUINA



Celebramos la diversidad

En Saona sabemos que un equipo diverso aporta una variedad de perspectivas y experiencias que enriquecen la toma de decisiones y la resolución de problemas. Al valorar y aprovechar la singularidad de cada persona, creamos un entorno de trabajo inclusivo donde todo el mundo se siente respetado y valorado, lo que contribuye a la cohesión del equipo y al sentimiento de orgullo y pertenencia.

La promoción de la diversidad y la inclusión permite reflejar la realidad multicultural y plural de la sociedad de la que somos parte. Al tener un equipo que representa diferentes culturas, géneros, edades y habilidades, nuestra forma de proceder puede adaptarse mejor a las necesidades y preferencias de una clientela diversa, lo que puede resultar en una mayor aceptación y lealtad de quienes nos eligen.

Fomentamos un liderazgo que valore y celebre la diversidad para difundir un mensaje claro sobre nuestros valores éticos y el compromiso con la igualdad de oportunidades. Esto no solo fortalece la construcción de una marca empleadora inclusiva y socialmente responsable, sino que también contribuye positivamente a la imagen de marca integral y al éxito a largo plazo en un mercado cada vez más consciente de la diversidad y la igualdad.

Nos llena de orgullo poder informar de que, durante el 2023, no se registró ningún caso de discriminación. Evaluamos permanentemente nuestras actividades y favorecemos un clima laboral inclusivo, basado en el respeto mutuo.

La diversidad del mar nos inspira a promover la pluralidad de voces en nuestro equipo para fortalecer nuestro funcionamiento y nuestros equipos.



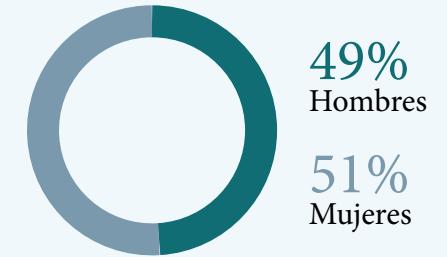
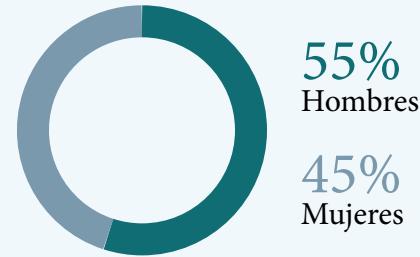
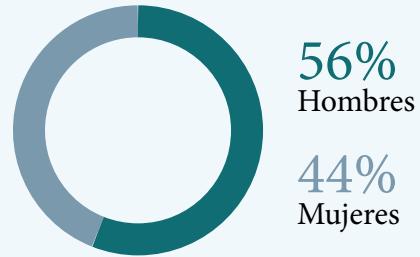
Distribución por género, edad y categoría laboral

DIRECTORES Y GERENTES

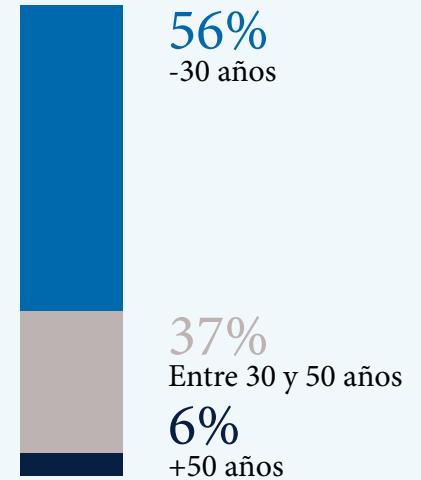
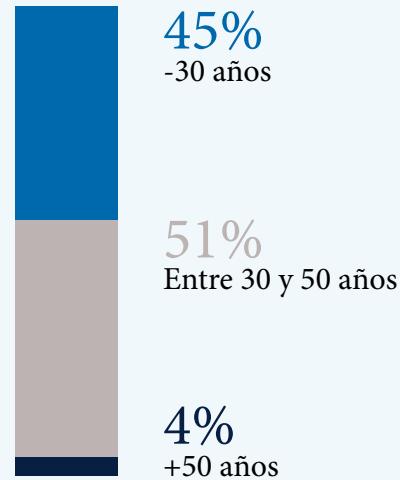
STAFF DE OFICINA

STAFF NO OFICINA

Por género



Por grupo de edad



Saona por la inclusión

El programa Saona por la inclusión ha sido diseñado para materializar nuestro compromiso con la diversidad. El objetivo de esta iniciativa es potenciar y generar oportunidades para que personas con discapacidad puedan incorporarse a nuestro equipo.

Para llevar a cabo esta misión nos hemos aliado con asociaciones especializadas en adaptaciones de puestos, contrataciones y seguimiento de trabajadores con discapacidad: Asprona, Upapsa, Aura, Down (Castellón, Madrid, Zaragoza y Sevilla), Adisli, Asindown, Adecco, Fundación Jimb y Plena Inclusión Aragón.

La Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social en España establece que las empresas que empleen a un número de 50 o más personas deben reservar al menos el 2% de sus puestos de trabajo para personas con discapacidad. Gracias al trabajo conjunto con las organizaciones de la sociedad civil, hemos superado esta meta, contando con

39 personas con discapacidad en nuestros restaurantes. Cada una de ellas contribuye a formar equipos únicos, orientados hacia un servicio de excelencia.

2,64%
**TRABAJADORES
CON DISCAPACIDAD**

Proyectos a favor de las personas con discapacidad

Hemos logrado este resultado impulsando iniciativas que nos permiten detectar el mejor talento, formarlo y adaptar nuestro funcionamiento para que sea accesible a personas con discapacidad.

FERIA DE EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

En abril asistimos al foro de empleo Avalem Capacitats, organizado por el Servicio Valenciano de Empleo y Formación, LABORA, con el objetivo de promover la inclusión laboral y la igualdad de oportunidades.

CHARLAS FORMATIVAS

Durante la semana de la discapacidad hemos realizado un taller para explicar la importancia de la entrevista presencial en un proceso de selección, y brindar consejos para realizar un currículum completo.

SAONA X ADECCO

En colaboración con Adecco, hemos asistido a un foro de empleo en el que realizamos una mañana de entrevistas y una formación para personas sin experiencia laboral. Posteriormente, compartimos una mesa redonda con las personas candidatas y el resto de empresas participantes para intercambiar recomendaciones observadas durante las entrevistas de la jornada.

SAONA X ASINDOWN

Hemos recibido un reconocimiento por ser una de las empresas colaboradoras en el fomento de la empleabilidad para personas con discapacidad.

Oportunidades laborales para jóvenes

Otro eje de la gestión de la diversidad en el que trabajamos es la edad. Actualmente contamos con diversos convenios de colaboración para la incorporación de jóvenes estudiantes a nuestros equipos, tanto en restaurantes como en oficinas, para que puedan tener su primer contacto con el mundo laboral.

Durante el 2023 se han incorporado alumnos de la Universidad de Valencia, la Universidad Católica de Valencia, ESIC, FCT Ecotur, Adecco y el Colegio Juan XXIII.

+20
CONTRATOS DE PRÁCTICAS LABORALES A ESTUDIANTES

Un espacio equitativo

Tenemos el compromiso de construir un espacio de trabajo equitativo para todos. Por eso, hemos implementado el Plan de Igualdad, cuyo objetivo es impulsar la igualdad de oportunidades y evitar cualquier caso de discriminación. Este plan busca asimismo potenciar la atracción y promoción del talento femenino y de colectivos subrepresentados.

Fomentamos espacios seguros y entornos de confianza libres de discriminación, con igualdad de oportunidades para todas las personas.

Como parte del Plan, brindamos información y charlas de sensibilización sobre temas de igualdad a nuestros equipos. Además, dentro de Tu rincón Saona, contamos con una capacitación obligatoria sobre la prevención del acoso y la promoción de la igualdad.

Para evitar cualquier tipo de incidente por cuestiones de género, contamos con un protocolo de acción frente a situaciones de acoso laboral y sexual. El protocolo establece que las personas que se encuentren frente a este tipo de problemáticas pueden acudir al canal de denuncias y activar los procedimientos de investigación, resolución, sanción y comunicación, respetando la confidencialidad de las personas involucradas.

Conectamos con la comunidad

Nuestro compromiso con la comunidad es una manifestación de nuestros valores arraigados en el corazón mediterráneo y la calidez humana. Trabajamos en estrecha colaboración con las comunidades locales, reconociendo y abordando las necesidades que pueden generar un impacto positivo en su entorno. Desde apoyar a las personas refugiadas hasta promover iniciativas inclusivas en toda la cadena de suministro, asumimos el compromiso con el bienestar y la prosperidad de quienes nos rodean.

Además de ofrecer comida deliciosa, buscamos generar un impacto social a través de nuestra experiencia culinaria. Aprovechamos nuestro conocimiento en la cocina para difundir alegría y solidaridad. Este enfoque holístico es una demostración de cómo utilizamos nuestros recursos y habilidades distintivas para construir puentes entre las personas y el maravilloso mundo culinario, creando así un sentido de pertenencia y conexión en las comunidades y más allá.

La cocina como refugio

Nos hemos unido a la Comisión Española de Ayuda al Refugiado (CEAR) para poner en marcha la iniciativa «Acoge un plato», un concurso culinario con el objetivo de contribuir a la inclusión de las personas refugiadas.

Las personas atendidas por el CEAR han podido crear sus platos y presentarlos al equipo de I+D+i de Saona. El área ha revisado cada una de las propuestas presentadas, considerando tanto la preparación como la historia que hay detrás. Después de un profundo análisis, se ha elegido la receta ganadora: *papardelle* con ragú de carne y crema de parmesano de Camila Caballero Gómez, quien forma hoy parte de nuestro equipo como cocinera.

Este plato, que se ha integrado perfectamente en la carta mediterránea de nuestros restaurantes, se sirvió a nuestros comensales durante la temporada navideña. Por cada menú adquirido se donó 1 € a la organización.

Estilo inclusivo

Hemos continuado nuestra colaboración con Timpers, una marca de calzado cuyo equipo está compuesto íntegramente por personas con algún tipo de discapacidad.

Sus zapatillas forman parte de nuestros uniformes. Están presentes en nuestro día a día y en cada uno de los pasos que damos para reafirmar nuestro compromiso con la inclusión.

El propósito de Timpers conecta perfectamente con el objetivo de Saona: ambos buscamos mejorar las condiciones laborales y sociales de las personas con discapacidad para que formen parte de nuestra vida laboral y puedan sumar en un entorno diverso, inclusivo y respetuoso.



Navidad con sabor a amor

Todo lo compartido sabe mejor cuando genera momentos memorables. Lo tenemos muy claro. Por eso, en 2023 celebramos una comida solidaria en las instalaciones de Casa Caridad Valencia. Todos los equipos de nuestras oficinas fueron convocados a poner las manos en la masa. Cocinamos juntos con mucho entusiasmo y servimos un menú navideño para 150 personas sin hogar.

Mediterráneo infinito



En el Grupo Saona somos naturaleza: nuestra identidad, nuestros platos y nuestra cultura están inspirados en el mar y su ecosistema. Sabemos que nuestras operaciones tienen consecuencias en el medioambiente, pero trabajamos todos los días para reducir su impacto. Amamos la naturaleza y queremos cuidarla: por ello, hemos diseñado una estrategia ambiental para medir y reducir nuestros efectos significativos y poder crecer de manera sostenible.



Medioambiente

NUESTRO PLANETA

Amamos el Mediterráneo y llevamos a cabo acciones para cuidarlo y protegerlo, tanto en nuestro día a día como de forma excepcional.

El Mediterráneo representa una cultura creada a partir de distintos países, personas, lugares y formas de comer diferentes. Un universo por explorar y seguir cuidando. En Saona, queremos preservar este ecosistema con innovación e iniciativas que reduzcan nuestro impacto. Para que el Mediterráneo sea infinito.

Nuestra causa: el Mediterráneo

Según datos de la [WWE](#), el Mediterráneo se calienta un 20% más rápido que la media mundial. El cambio climático está produciendo efectos que agudizan la grave presión que existe en el mar por la sobrepesca, la contaminación y el desarrollo costero.

Una de las consecuencias es la aparición de nuevas especies. Al menos 1.000 especies invasoras han aparecido desde zonas más cálidas al Mediterráneo, desplazando a las autóctonas. Además, las altas temperaturas y el incremento en la frecuencia e intensidad de las tormentas están transformando el fondo marino.

La acidificación de los mares ha debilitado organismos como los corales, los moluscos o los crustáceos. Perder estas especies tendría un impacto drástico en el ecosistema marino, ya que proveen hábitats para

muchas especies y contribuyen a fijar carbono de la atmósfera. Estos impactos tienen, además, consecuencias sobre los bienes y servicios que el mar nos brinda, con repercusiones en sectores económicos como el turismo, la pesca y la gastronomía.

Como compañía inspirada en este mar infinito, debemos actuar. Esta situación nos interpela para emprender acciones a favor de una transición sostenible y resiliente.

Impulsamos el desarrollo sostenible de nuestro funcionamiento en búsqueda del equilibrio entre la gestión económica y el uso racional de los recursos. En 2019 pusimos en marcha nuestra Política de ESG y el Plan Director de Sostenibilidad. Estos documentos son una guía para integrar la gestión de aspectos ESG en la estrategia del Grupo, incrementar la generación de valor compartido, construir una cultura sostenible, cumplir con las expectativas de nuestros grupos de interés y potenciar elementos de diferenciación de la marca y de su modelo de negocio.

La medición de la huella de carbono es la columna vertebral en la gestión de los impactos medioambientales, ya que nos permite identificar las oportunidades de mejora en nuestra forma de proceder. Promovemos un uso eficiente de la energía y del agua en cada restaurante mediante

técnicas de infraestructura innovadoras y el uso de fuentes renovables. Desarrollamos un enfoque integral para la gestión de residuos que favorezca la circularidad y el uso de materiales reciclados y reciclables.



Huella de carbono corporativa

En 2021 comenzamos a medir la huella de carbono de nuestras operaciones, estableciendo ese año como línea de base para comparar nuestros resultados de manera interanual. Con esta información realizamos un exhaustivo análisis y trazamos un camino de transición hacia un negocio rentable y cada vez más sostenible.

La reducción de la huella de carbono es un pilar fundamental de la gestión medioambiental que atraviesa cada uno de nuestros procesos.

Para medir nuestra huella hemos utilizado la calculadora de CO₂ basada en el GHG Protocol, auditada y certificada por AENOR y certificada con el sello "Cálculo" del Ministerio de Transición Ecológica de España.

Los Gases de Efecto Invernadero (GEI) considerados en el inventario son los contemplados en el Protocolo de Kioto: dióxido de carbono (CO₂), metano (CH₄), óxido nitroso (N₂O) y los hidrofluorocarbonos (HFC) asociados a las fugas de gases refrigerantes. En la medición de 2023 no se registraron emisiones de trifluoruro de nitrógeno (NF₃), perfluorocarbonos (PFC) ni hexafluoruro de azufre (SF₆).

Medimos el alcance 1 y 2 de nuestra huella de carbono. El alcance 1 incluye las emisiones asociadas al combustible para el funcionamiento de nuestras instalaciones físicas y las emisiones fugitivas por nuestros procesos de refrigeración y climatización. El alcance 2 incluye las emisiones asociadas por la compra de electricidad de todas nuestras operaciones.

Gracias al gran esfuerzo de todas las personas que forman parte de Saona, y a su compromiso con el Mediterráneo y la vida natural de este planeta, en 2023 registramos una reducción de la huella de carbono asociada a los menús servidos ese año en nuestros restaurantes.

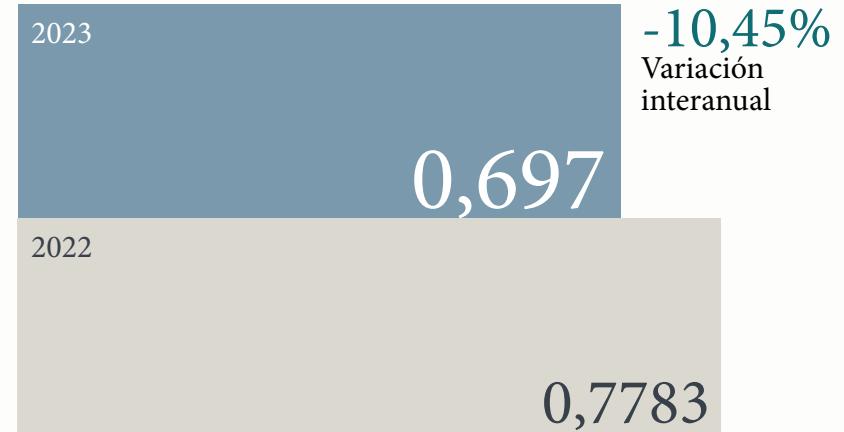
Inventario GEI

En tCO₂e



Intensidad

El índice de actividad utilizado por Grupo Saona es el de mil menús servidos. En 2023 se sirvieron 3.128.763 menús.



En tCO₂e/1000 menús servidos



Gestión de impactos en cada parte de la cadena

Desde nuestra primera medición hasta la fecha, Saona se ha expandido. Y nuestro crecimiento siempre ha ido de la mano de nuestro plan de gestión ambiental. Queremos desarrollarnos y que más personas vivan la experiencia Saona. Y estamos convencidos de que esa experiencia debe ser sostenible.

A lo largo de todo el proceso que lleva el plato a la mesa de nuestros comensales, buscamos reducir nuestro impacto en el medioambiente. En cada paso de nuestra cadena de valor tomamos decisiones que contribuyen a fortalecer nuestro compromiso ambiental.

1 Proveedores de alimentos

- Priorizamos la compra de recursos y materias primas de proximidad.
- Impulsamos la adquisición de materias primas con certificación de sostenibilidad: pesca responsable, agrosostenibilidad, bienestar animal y similares.
- Realizamos pedidos de materias primas a proveedores con los que trabajamos habitualmente para reducir la cantidad de viajes.

2 Logística y distribución

- Para nuestros restaurantes y centro de producción adquirimos bienes y productos energéticamente eficientes.
- Diversificamos la matriz energética de nuestros consumos. Trabajamos con empresas que garantizan fuentes renovables de energía.

3 Restaurantes

- Contratamos a personas que viven cerca de nuestros restaurantes y promovemos el transporte carbono neutral.
- Nuestros restaurantes están diseñados para aprovechar al máximo la luz natural y ser eficientes en el uso de energía.

4 Clientes

- Utilizamos envases sostenibles a base de materiales reciclados y reciclables.
- Nuestros socios comerciales a cargo del *delivery* comparten nuestra misma preocupación por el cambio climático, incorporando a su flota vehículos con menor impacto ambiental y buscando ser eficientes en la planificación de rutas.

Uso eficiente de recursos

El mar es una fuente de recursos. Nos brinda los alimentos con los que preparamos nuestros platos, es una atracción para quienes visitan nuestras playas y también es fuente de inspiración para la experiencia en nuestros restaurantes. Pero sabemos que esos recursos son finitos. Por ello, debemos conservarlos hoy para un futuro sostenible.

Tanto el agua como la energía que consumimos en nuestro funcionamiento proviene del servicio local de cada ciudad en la que estamos presentes. Un 6% de la energía que nos suministran las distribuidoras de electricidad cuenta con certificado de origen renovable. Por otro lado, el vertido del agua que utilizamos se dispone a través de la red municipal.

El departamento Técnico diseña estrategias para conseguir un uso eficiente de los recursos en restaurantes y mitigar nuestro impacto en el medioambiente, al tiempo que potenciamos la experiencia en cada restaurante de la cadena. Trabajar en la eficiencia energética, además, nos ayuda a reducir nuestra huella de carbono.



Climatización y ventilación

- Uso de extractores con aporte de aire a cocina para compensar el extraído por la campana y así no perder aire climatizado en sala.
- Instalación de recuperadores de calor para minimizar el consumo de los equipos de aire acondicionado.
- Empleo de estores para evitar la pérdida de temperatura en sala durante el verano y reducir el consumo de aires acondicionados.
- Disposición de cortinas de aire en las puertas de acceso para evitar la pérdida de temperatura en sala y reducir el consumo de aires acondicionados.

Agua

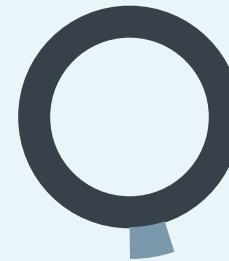
- Sistema de autolimpieza de hornos que reduce el consumo de agua en comparación con la limpieza manual.
- Separadores de grasas para evitar verterlas en los desagües generales. La grasa separada junto con los aceites utilizados en las freidoras son recogidos por un proveedor de mantenimiento homologado.
- Mecanismo de cisternas en los inodoros para reducir el agua en depósito.
- Pulsadores de los lavamanos de los aseos públicos y privados con regulación de caudal y tiempo para evitar un alto consumo de agua.
- Lavavajillas de cocina y sala con sistema de lavado de único llenado de depósito durante todo el servicio, evacuando el agua al final del día.
- En los locales de la costa instalamos un descalcificador para minimizar el daño a los equipos instalados que usan agua, como cafeteras, lavavajillas y hornos.

41.080,02 Ml
CONSUMO TOTAL DE AGUA

Electricidad

- 100% iluminación LED de bajo consumo.
- Los locales con reactivas, al cierre del informe, se encontraban en evaluación para instalar baterías de condensadores que nos permitan compensarlas y ahorrar energía.

Energías renovables



100%
porcentaje
de electricidad
en la red

6%
porcentaje
de electricidad
proveniente
de energía
renovable

Consumo energético dentro de la organización

7.304.678,25 kWh
CONSUMO DE ELECTRICIDAD

1.333.812 kWh
CONSUMO DE GAS NATURAL

10.818,12 kg
CONSUMO GAS PROPANO

2,33
kWh/menú servido
intensidad energética

Mar circular

En el Grupo Saona sabemos que generar menos residuos, junto con la promoción de una cultura circular de reciclaje y reutilización, es fundamental para contar con mares sanos. El plástico representa el 95% de los residuos que flotan en el Mediterráneo y acaban en sus playas ([WWF, 2018](#)). Por ello, actuamos para conseguir océanos libres de residuos, de manera que sigan siendo fuente de inspiración y trabajo.

Para ello, buscamos gestionar los residuos de la mejor manera posible y asegurarnos de que el desecho final de aquellos materiales que no puedan reciclarse se realice de manera consciente. Asimismo, buscamos reducir al máximo el uso de envases desechables e incentivamos el reciclaje y la reutilización de materiales.

Reducimos el uso de materiales innecesarios, diseñamos procesos de circularidad para aprovecharlos al máximo y, todo lo que no podemos reciclar, lo gestionamos de manera responsable.

A lo largo de nuestro ciclo de funcionamiento producimos distintos tipos de residuos. Debido a nuestra actividad, en nuestras cocinas el gran volumen de materias primas es perecedera por estar vinculada a la producción de alimentos. Como se detalla en el capítulo Propuesta de valor, nuestro equipo de I+D+i ha establecido distintos procedimientos para disminuir el desperdicio de alimentos y gestionar de manera eficiente aquellos que llegan al final de su ciclo de vida.

Contamos, además, con otro tipo de residuos generados a partir de nuestro funcionamiento: materiales de embalaje en los que llega nuestra materia prima, envases para el envío de comida a domicilio, envases de bebidas y otros. Para estos desechos hemos desarrollado un protocolo de segregación y ofrecemos formación sobre esta temática tanto al personal de cocina como de sala.

Hemos diseñado protocolos de actuación para que sirvan de guía a todos aquellos que deban realizar la tarea de separación de residuos. Tanto en Sa Cuina como en nuestros restaurantes existen zonas asignadas para la instalación de contenedores de basura que se limpian y desinfectan periódicamente.

253,54 t
GENERACIÓN
DE RESIDUOS TOTAL

Materiales amigables con el mar

En el mundo actual se prioriza lo efímero y lo descartable. En Grupo Saona valoramos lo duradero, como los acantilados y el horizonte del mar, que llevan miles de años alegrando los días. Aprendemos de la naturaleza, que perdura y nos acompaña.

La selección de materiales para nuestro funcionamiento se basa en la premisa de la economía circular, buscando reutilizar productos y elegir aquellos que tengan un ciclo de vida más largo. No queremos generar residuos de más, sino reducirlos. Analizamos las alternativas con las que contamos teniendo en cuenta su impacto en el medioambiente. Desde la construcción de nuestros restaurantes pasando por la ambientación y la entrega en los hogares de nuestros clientes, cada material es elegido con responsabilidad.



Hacia restaurantes 0 plásticos

En 2023 hemos incorporado el servicio de agua filtrada en nuestra operativa. De esta manera, evitamos una gran cantidad de residuos provenientes de botellas plásticas de bebidas y, a su vez, reducimos nuestra huella de carbono. Los beneficios de contar con esta oferta de agua incluyen:

AHORRO DE BOTELLAS Y PLÁSTICOS

La instalación de máquinas de agua filtrada reduce la necesidad de botellas de plástico, disminuyendo así la cantidad de residuos.

REDUCCIÓN DE LA HUELLA HÍDRICA

Al prescindir de botellas de plástico o de la necesidad de retornar las botellas de vidrio, se reduce la cantidad de agua utilizada en su producción y distribución.

MINIMIZACIÓN DE EMISIONES DE CO₂

Al eliminar la necesidad de transportar y desechar grandes cantidades de botellas, las máquinas de agua filtrada contribuyen a la reducción de emisiones de CO₂ asociadas con este proceso.

30%
DE REDUCCIÓN
DE EMISIONES DE CO₂
asociadas a la producción,
distribución y desecho de botellas

60%
DE REDUCCIÓN
DE LA HUELLA HÍDRICA
asociada a la producción,
distribución y desecho de botellas

256 t
DE PLÁSTICO REDUCIDAS

Delivery sostenible

Los envases que utilizamos para el envío a domicilio están elaborados con cartón y papel certificado por FSC. Por otra parte, hemos incorporado ensaladeras realizadas con bagazo y tapa plástica, un envase 100% reciclable y reciclado. Las bebidas que enviamos a domicilio también utilizan envases de plástico reciclado, eliminando por completo el plástico virgen de nuestro funcionamiento.

100%
DE ENVASES *DELIVERY*
DE CARTÓN CON
CERTIFICACIÓN FSC

Ensaladeras de
bagazo, con tapas
PET 100% reciclado
y reciclable

100%
DE LAS BEBIDAS *DELIVERY*
EN FORMATO RPET
RECICLADO Y RECICLABLE

100%
DE LAS BEBIDAS
EN FORMATO VIDRIO
RETORNABLE

Materiales utilizados para el
packaging de productos

7,3 t
RPET



Diseñamos procesos de *circULARIDAD*
para cuidar lo que nos une: *el mar.*

Diseñamos procesos de *circULARIDAD*
para cuidar lo que nos une: *el mar.*



Índice GRI



Estándares GRI

Declaración de uso

Grupo Saona ha elaborado el informe conforme a los Estándares GRI para el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2023.

GRI 1 usado

GRI 1: Fundamentos 2021

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
GRI 2: Contenidos Generales 2021				
La organización y sus prácticas de reporte				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 Detalles de la organización			10
	2-2 Entidades incluidas en el reporte de sustentabilidad de la organización	Restaurantes Saona S.L.		
	2-3 Período de reporte, frecuencia y punto de contacto			10
	2-4 Reexpresiones de información			10
	2-5 Verificación externa	La Memoria no ha sido verificada de forma externa.		
Actividades y equipos de trabajo				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales			18-26
	2-7 Empleo			58-59
	2-8 Personas que trabajan en la organización y no son empleadas	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para contestar este indicador.		
Gobernanza				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-9 Estructura y composición de la gobernanza			26, 32
	2-10 Nominación y selección del máximo órgano de gobierno			26
	2-11 Presidente del máximo órgano de gobierno			26

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	2-12 Rol del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos			28
	2-13 Delegación de responsabilidad para la gestión de impactos			28
	2-14 Papel del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad			28
	2-15 Conflictos de interés			27
	2-16 Comunicación de preocupaciones críticas			26
	2-17 Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno			28
	2-18 Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	Durante el período del informe no se ha evaluado el desempeño del Consejo de Administración.		
	2-19 Políticas de remuneración			60
	2-20 Proceso para determinar la remuneración			26
	2-21 Ratio de compensación total anual	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.		
Estrategia, políticas y prácticas				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible			6-7
	2-23 Compromisos de política			30-31
	2-24 Incorporación de compromisos			30-32

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	2-25 Procesos para remediar impactos negativos			32-33
	2-26 Mecanismos para buscar asesoramiento y plantear inquietudes			33
	2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos			32
	2-28 Asociaciones de miembros			28
Participación de los grupos de interés				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés partes interesadas			11
	2-30 Acuerdos de negociación colectiva	100% de la plantilla cubierta por convenio.		
TEMAS MATERIALES				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-1. Proceso para determinar temas materiales			12-13
	3-2 Lista de temas materiales			13
Huella de carbono y gestión ambiental				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		13	84-87
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)		13	85
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	Durante el período del informe no hemos medido las emisiones de alcance 3.	13	85
	305-3 Otras emisiones indirectas de GEI (Alcance 3)		13	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	305-4 Intensidad de las emisiones de GEI		13	85
	305-5 Reducción de las emisiones de GEI	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para contestar este indicador.	13	
	305-6 Emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)	Debido al tipo de actividad que realizamos, no generamos este tipo de emisiones.	13	
	305-7 Óxidos de nitrógeno (NOX), óxidos de azufre (SOX) y otras emisiones significativas al aire	Debido al tipo de actividad que realizamos, no generamos este tipo de emisiones.	13	
Uso eficiente de recursos				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		7,6	88-89
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo energético dentro de la organización		7	89
	302-2 Consumo energético fuera de la organización	Durante el período del informe no se ha consumido energía fuera de la organización.	7	
	302-3 Intensidad energética		7	89
	302-4 Reducción del consumo energético	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para contestar este indicador.	7	
	302-5 Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios	Durante el período del informe no hemos realizado este tipo de innovaciones energéticas.	7	
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-1 Interacción con el agua como recurso compartido		6	88
	303-2 Gestión de impactos relacionados con los vertidos de agua		6	89

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	303-3 Extracción de agua		6	89
	303-4 Vertido de agua	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.	6	
	303-5 Consumo de agua	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.	6	
Residuos y circularidad				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		12	90-92
GRI 301: Materiales 2016	301-1 Materiales utilizados por peso o volumen		12	92
	301-2 Insumos reciclados		12	92
	301-3 Productos reutilizados y materiales de envasado	Durante el período del informe no hemos realizado este tipo de innovación en empaques.	12	
GRI 306: Residuos 2020	306-1 Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos		12	90
	306-2 Gestión de impactos significativos relacionados con residuos		12	90-92
	306-3 Residuos generados		12	90
	306-4 Residuos desviados de disposición	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.	12	
	306-5 Residuos dirigidos a disposición	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.	12	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
Desperdicio de alimentos				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		2, 12	46-47
Abastecimiento consciente				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	48-51
GRI 204: Prácticas de adquisición 2016	204-1 Proporción de gasto en proveedores locales		8	48
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores 2016	308-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	Durante el período del informe no hemos seleccionado proveedores de acuerdo con criterios ambientales.	8	
	308-2 Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	Durante el periodo del informe no hemos realizado ninguna evaluación ambiental de nuestra cadena de suministro.	8	
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	Todos los proveedores con los que trabajamos cumplen estrictamente el marco legal de la jurisdicción en la que desempeñan sus funciones, incluyendo reglamentaciones sobre el trabajo infantil.	8	
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	Todos los proveedores con los que trabajamos cumplen estrictamente el marco legal de la jurisdicción en la que desempeñan sus funciones, incluyendo reglamentaciones sobre el trabajo forzoso.	8	
GRI 414: Evaluación social de los proveedores 2016	414-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con los criterios sociales	Durante el periodo del informe no hemos seleccionado proveedores de acuerdo con criterios sociales.	8	
	414-2 Impactos sociales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	Durante el período del informe no hemos realizado ninguna evaluación social de nuestra cadena de suministro.	8	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
Seguridad alimentaria y calidad nutricional				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		9	44-46
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes 2016	416-1 Evaluación de los impactos en la salud y la seguridad de las categorías de productos o servicios		9	44
	416-2 Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	Durante el período recibimos dos sanciones relacionadas con sanidad en nuestros restaurantes. Además, registramos una incidencia de fallo de alérgenos durante el servicio en nuestra sucursal de Albacete.	9	
Experiencia del cliente				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		9	37-43
GRI 417: Marketing y Etiquetado 2016	417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	Durante el período del informe no se solicitaron requerimientos de este tipo para la información y el etiquetado de productos y servicios.	9	
	417-2 Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios		9	42
	417-3 Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing		9	42
GRI 418: Privacidad del cliente 2016	418-1 Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdidas de datos del cliente		9	43
Apoyo a las comunidades				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		10	78-79

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA								
GRI 413: Comunidades locales 2016	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo		10	78-79								
	413-2 Operaciones con impactos negativos significativos –reales o potenciales– en las comunidades locales	Durante el período del informe no hemos realizado este tipo de evaluaciones.	10									
Desarrollo de talento												
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	56-69								
GRI 401: Empleo 2016	401-1 Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	BAJAS LABORALES	8	63								
		Distribución por género										
					Comunidad Valenciana	Madrid	Cataluña	Andalucía	Aragón	Castilla La Mancha	Región de Murcia	Total
		Mujeres			242	126	61	18	47	8	37	539
		Hombres			284	156	131	24	29	10	28	662
		Total			526	282	192	42	76	18	65	1.201
		Distribución por edad										
		18-29 años			316	160	101	19	46	9	43	694
		30-50 años			191	99	82	20	26	8	19	445
		+50 años			19	23	9	3	4	1	3	62
Total	526	282	192	42	76	18	65	1.201				

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	401-2 Prestaciones para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales		8	60-61
	401-3 Permiso parental		8	61
GRI 404: Formación y enseñanza 2016	404-1 Media de horas de formación al año por empleado		8	66
	404-2 Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición		8	66-67
	404-3 Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional		8	68
Salud, seguridad y bienestar de las personas				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	69-73
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo		8	69-70
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes		8	70
	403-3 Servicios de salud en el trabajo		8	71
	403-4 Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo		8	70

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA												
	403-5 Formación de los trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo		8	73												
	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores		8	73												
	403-7 Prevención y mitigación de los impactos en la salud y seguridad de los trabajadores directamente vinculados mediante relaciones comerciales		8	70												
	403-8 Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo		8	70												
	403-9 Lesiones por accidente laboral	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Cantidad</th> <th>Tasa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Para todos los empleados</td> </tr> <tr> <td>Accidentes laborales registrables</td> <td>213</td> <td>0,0001</td> </tr> <tr> <td>Horas trabajadas</td> <td>1.652.680</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Durante el período del informe no contamos con información suficiente para determinar las lesiones por accidente laboral de personas no empleadas que trabajan en nuestras instalaciones.</p>		Cantidad	Tasa	Para todos los empleados			Accidentes laborales registrables	213	0,0001	Horas trabajadas	1.652.680		8	70
	Cantidad	Tasa														
Para todos los empleados																
Accidentes laborales registrables	213	0,0001														
Horas trabajadas	1.652.680															
	403-10 Dolencias y enfermedades laborales	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para calcular las dolencias y enfermedades laborales de personas no empleadas que trabajan en nuestras instalaciones.	8	70												
Equidad y diversidad																
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		5, 10	74-77												

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados		5, 10	26, 75
	405-2 Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para reportar este indicador.	5, 10	
Ética e integridad				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		16	30-33
GRI 205: Anticorrupción 2016	205-1 Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción		16	32
	205-2 Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	Durante el período del informe no se han realizado comunicaciones ni procesos de formación sobre anticorrupción.	16	
	205-3 Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas		16	32

SAONA
AMOR AL MEDITERRANEO