SAONA

Memoria *de* sostenibilidad 2024

AMOR AL MEDITERRÁNEO

SAONA AMOR AL MEDITERRÁNEO

Compartir plato

MEMORIA *de* SOSTENIBILIDAD 2024

Esta memoria es un tributo al compartir

Ser mediterráneo es ***compartir plato***. Celebrar, conectar con lo importante y dejarse llevar por la brisa y los aromas del mar. ***Compartir perspectivas*** para crecer e incorporar nuevos aprendizajes. ***Compartir negocio*** al abrir las puertas de nuestra organización de forma transparente y clara, como el agua del Mediterráneo. Es ***compartir mesa*** con quienes cultivan y seleccionan los ingredientes de cada menú. Es ***compartir comunidad***, y verla desarrollarse fuerte y con solidez. Es ***compartir planeta***. Habitar las mismas calas, médanos y playas que miles de especies de flora y fauna. Y cuidarlas y regenerarlas para garantizar un futuro sostenible.

Acerca de la Memoria
pág 08

Sobre la organización
pág 14

Propuesta de valor
pág 34

Personas
pág 52

Medioambiente
pág 78

Índice GRI
pág 88

Un sueño compartido

Siempre me ha gustado la restauración. En casa cocinaba mucho, y lo sigo haciendo cuando puedo. Soy bastante “cocinillas”, como se dice por ahí. Era algo que tenía dentro y me hacía ilusión cuando comencé con Saona. Ver hoy los resultados económicos, sociales y ambientales que recogemos en esta Memoria me llena de orgullo y me hace revalorizar todo el camino que hemos recorrido juntos.

Como muchos sabéis, comencé a desarrollar la marca en torno al Mediterráneo, que ha sido siempre una parte fundamental de mi vida. Para mí, no es solo un lugar, es una forma de vivir, de pensar, de sentir y de relacionarme. Y desde el principio tuve claro que había tres cosas que no podían faltar: un sitio agradable, buena comida y un buen precio.

Pero también supe, con el correr del tiempo, que este sueño no podía hacerlo solo. Por eso, en 2023 dimos un paso importante: lanzamos nuestro modelo de franquicias, que en 2024 nos permitió abrir seis nuevos restaurantes, cuadruplicando prácticamente los establecimientos bajo este formato respecto al año anterior. Nuestra estrategia se basa en tejer alianzas con grupos empresariales que aporten experiencia en gestión y respaldo financiero, para asegurar el éxito de cada apertura.

Para mantener la calidad y seguir innovando, hacen falta manos, corazón y cabeza. Nuestro equipo de I+D+i trabaja cada día para renovar la carta con nuevas propuestas cada tres meses. Solo en 2024 sumamos 45 platos nuevos, todos desarrollados con productos locales y de calidad.

Servimos más de 17.000 comidas al día. Para lograrlo sin perder nuestra esencia, creamos Sa Cuina: una fábrica de 1.000 m² en el polígono industrial Fuente del Jarro, en Paterna. Allí, cada noche se elaboran las bases de algunos platos que se reparten por la mañana a los restaurantes, donde se terminan. Así conseguimos economías de escala, lo que nos permite ser más competitivos en precio sin renunciar a un buen producto. Desde Sa Cuina, cada mes han salido más de 100.000 kg de comida, entre salsas, fondos y tartas.

Nada de esto sería posible sin las más de 1.100 personas que han formado parte de nuestros equipos. Sabemos que la esencia del buen servicio se vive en el día a día, y por eso, en 2024 inauguramos seis restaurantes-escuela que se sumaron a los dos que ya teníamos. Allí, 246 personas aprendieron a brindar esa atención especial que tanto nos caracteriza. Apostamos fuerte por el desarrollo interno: impartimos más de 18.000 horas de formación a través de nuestra plataforma Tu rincón Saona, y promovimos internamente a más de 400 personas a lo largo del año.

Por otro lado, no podemos dejar de hablar de lo que la Comunidad Valenciana tuvo que vivir con la DANA. Vimos con nuestros propios ojos el sufrimiento de nuestra gente, esa comunidad que tanto queremos y que nos ha visto crecer. Nos tocó el corazón. Por eso, actuamos: en colaboración con la organización Central Kitchen servimos 1.200 platos de comida a personas afectadas, y colaboramos económicamente con 11 integrantes de nuestro equipo para ayudarles en la reconstrucción de sus hogares.

Sabemos que fenómenos como la DANA están íntimamente relacionados con el cambio climático. El Mediterráneo, ese mar que tanto nos inspira y recarga, registra cada vez temperaturas más cálidas por efecto de la actividad humana. Por ello, en 2024 continuamos tomando acciones: redujimos un 10% nuestro consumo eléctrico respecto al 2023 gracias a nuestras iniciativas de eficiencia energética, con un impacto directo en nuestra huella de carbono (alcance 2). Además, logramos enviar a reciclaje el 23% de nuestros residuos.

Hoy queremos compartir estos resultados con vosotros, que sois parte de este camino: como equipo, como socios o clientes. Gracias por acompañarnos en este año lleno de desafíos, aprendizajes y logros. Seguimos adelante con ilusión, determinación y responsabilidad.

Gonzalo Calvo
CEO
Grupo Saona

Compartir perspectivas

Elaboramos esta Memoria incorporando la opinión de nuestros grupos de interés para seleccionar los impactos y riesgos más significativos de nuestro negocio.

Lineamientos de reporting

Nuestra 4.ª Memoria de sostenibilidad forma parte del compromiso asumido con los grupos de interés para informarles de forma responsable y transparente de la gestión de los principales impactos y riesgos económicos, medioambientales y sociales del Grupo Saona.

Para ello, hemos elaborado esta Memoria en conformidad con los Estándares Universales 2021 de la *Global Reporting Initiative* (GRI). Los resultados corresponden al período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024, y abarca la totalidad de las operaciones de Restaurantes Saona SL, cuya casa matriz se encuentra en Gran Vía Marqués del Turia, 35, 1.º, Valencia.

La compañía presenta sus Memorias de forma anual y el reporte anterior corresponde al período 2023. Para realizar consultas o compartir vuestra opinión acerca de este informe, podéis escribirnos a compliance@gruposaona.com

Los grupos de interés

Comprender las expectativas y preocupaciones de nuestros grupos de interés es estratégico para la gestión de la organización. A través del diálogo y la colaboración con las personas y organizaciones que forman parte de ellos, identificamos los impactos y riesgos reales y potenciales de nuestras operaciones.

De este modo podemos tomar decisiones informadas e implementar medidas preventivas o correctivas para mitigar los efectos negativos y potenciar los positivos. Establecemos una comunicación clara y transparente con cada grupo de interés a través de diversos mecanismos de participación que nos permiten capturar su opinión y trabajar en conjunto.

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

Análisis de doble materialidad

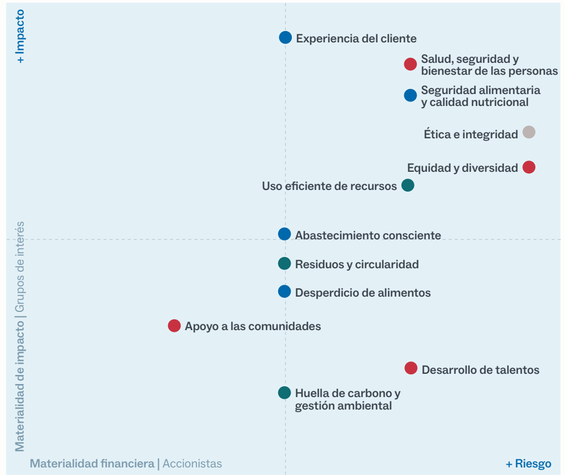
Los contenidos de esta Memoria responden al ejercicio de doble materialidad que hemos realizado en 2023, siguiendo las recomendaciones de la *Global Reporting Initiative* (GRI) y la Directiva de Reporte de Sostenibilidad Corporativa (CSRD, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea.

El proceso comenzó con un análisis del contexto en el que opera la organización, considerando su naturaleza, cadena de valor y regulaciones relevantes. Se utilizaron herramientas como los indicadores SASB y un benchmark sectorial para reconocer los temas económicos, sociales y ambientales más relevantes. Estos hallazgos se contrastaron con la estrategia de sostenibilidad y el listado previo de temas materiales, lo que permitió seleccionar 12 temas clave validados por las direcciones de Marketing y Recursos Humanos.

Posteriormente se recabó la opinión de los grupos de interés mediante encuestas, en las que se evaluó el nivel de impacto de cada tema, incluyendo la posibilidad de proponer nuevos temas. Paralelamente, se realizó un ejercicio de materialidad financiera con representantes del grupo inversor, quienes calificaron los aspectos no financieros según su influencia en el desempeño económico de la empresa. Finalmente, se integraron ambas perspectivas en una matriz de materialidad que permitió identificar los temas estratégicos, prioritarios y emergentes para el negocio.

+300
REPRESENTANTES DE LOS GRUPOS DE INTERÉS
participaron en el proceso de materialidad

Matriz de materialidad



Ejes Acción climática Cadena de valor Gobernanza Personas

ESTRATÉGICOS
1 Experiencia del cliente.
2 Salud, seguridad y bienestar de las personas.
3 Seguridad alimentaria y calidad nutricional.
4 Ética e integridad.
5 Equidad, diversidad e inclusión.
6 Uso eficiente de recursos.
7 Abastecimiento consciente.

PRIORITARIOS
8 Residuos y circularidad.
9 Desperdicio de alimentos.
10 Desarrollo de talentos.
11 Huella de carbono y gestión ambiental.

EMERGENTES
12 Apoyo a las comunidades.

SOBRE SAONA

Compartir negocio

Abrimos nuestras puertas para que cada comensal y socio comercial sea parte de la experiencia inspirada en el Mediterráneo que diseñamos, con el propósito de disfrutar, conectar y compartir la vida en torno a la comida.

Somos una empresa de restauración de inspiración mediterránea que nació con un propósito: compartir momentos alrededor de un plato de comida.

Sobre la organización

QUIÉNES SOMOS

Llevamos el mar dentro. El Mediterráneo está latente en cada restaurante de nuestra cadena para celebrar su forma de comer y de crear momentos inolvidables. Queremos compartirlo con todas y cada una de las personas de nuestra organización, socios y comunidad guiados por principios de calidad, ética e integridad, como forma de tributo a nuestra inspiración.

Carta de amor a una cala de Formentera

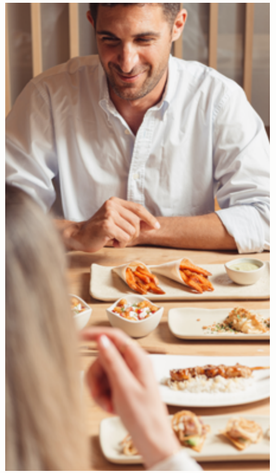
En torno al mar surgen muchas historias. Historias de encuentros, de reflexión y de aventuras. También de tradición y pertenencia. Pero sobre todo de amor. Saona es una carta de amor a esa historia que surgió en una cala de Formentera y se transformó en muchas, propagándose más allá. Historias que unen personas, formas de comer, de sentir y de vivir. Historias alrededor de una cocina que hoy se viven en cada mesa que compartimos con vosotros.

Combinamos agilidad en el servicio con platos de calidad a un precio accesible. Nuestra propuesta de *casual dining* incluye menús a la carta, degustación y menús para grupos, disponibles tanto a mediodía como por la noche, siempre acompañados por una cuidada selección de bebidas. En nuestros restaurantes ubicados en hoteles ofrecemos además un menú exclusivo, servicio de desayuno y *room service*. Y para los que prefieren disfrutar de platos mediterráneos en su casa, contamos con opciones de *delivery* y *take away* a través de plataformas aliadas.

Presentes en 12 provincias de España, ubicamos nuestros restaurantes en lugares accesibles y cerca de los núcleos urbanos. Somos detallistas en la ambientación para que cada persona que comparte una mesa lo haga sintiendo la brisa del mar. Por eso nos eligen, para celebrar encuentros con colegas, amigos y familiares.

Ser mediterráneo es *compartir plato*.

Continuamos escribiendo esta carta con vosotros para hacer de cada comida una experiencia para recordar; donde el tiempo se detiene y lo cotidiano se vuelve extraordinario. Celebramos una forma de vivir que abraza la cercanía, la alegría y el compromiso. Porque creemos que el futuro se construye desde los pequeños gestos, seguiremos creciendo con pasión y responsabilidad, y con la convicción de que cada encuentro alrededor de la mesa puede dejar una huella positiva en las personas y en el mundo.



Nuestras marcas de restauración

Las cuatro marcas del Grupo ofrecen una propuesta única, pensada para sorprender, emocionar y conectar con nuestros comensales.

SAONA

De restaurante familiar a cadena española. Cada restaurante Saona está diseñado para llevar el espíritu mediterráneo allí donde esté ubicado.

52
restaurantes

TURQUETA

Un restaurante único. Ubicado en Valencia, es la combinación perfecta entre la cocina mediterránea y un ambiente fresco y distendido.

1
restaurante

TAGO MAGO

La propuesta más exclusiva. Una gastronomía reveladora, basada en la fusión de sabores y culturas, para que los sentidos viajen.

3
restaurantes

Quick Saona

Autoservicio, espontaneidad y rebeldía. Aquí se puede disfrutar de nuestra carta de forma más informal, sin restar calidad ni atención al cliente.

1
restaurante

Propuesta de franquicias

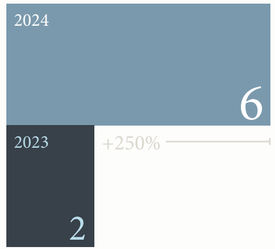
En 2023 dimos un paso decisivo hacia el futuro con el lanzamiento de nuestro modelo de franquicias. Se trata de abrir nuevas puertas para seguir creciendo de la mano de los mejores socios.

Nuestro departamento de Expansión busca inversores estratégicos con espíritu emprendedor, pasión por los retos y un fuerte compromiso con la excelencia. Personas con visión, capacidad de gestión y experiencia en restauración que compartan nuestro amor por el Mediterráneo y por hacer las cosas con corazón.

La propuesta de valor para franquiciados va más allá de la apertura: ofrecemos asistencia en diseño, soporte en stock y distribución, campañas de marketing y formación integral. Justo antes de abrir las puertas, trabajamos con el equipo de Operaciones desde la gestión del personal hasta la elaboración del primer pedido. Y, una vez inaugurado el restaurante, continuamos acompañando su desarrollo y crecimiento con vistas a la Excelencia Operativa, garantizando siempre la calidad en la comida y el servicio que nos define.

EVOLUCIÓN DE APERTURAS POR FRANQUICIAS

6
APERTURAS
por franquicias



Un modelo 360º

Acompañamos a nuestros socios con una propuesta integral para garantizar el desarrollo e implementación que hace de Saona un lugar único.

I+D-i
Innovación para una carta diferencial que se adapte a las últimas tendencias.

RECURSOS HUMANOS
Soluciones para la gestión laboral, la contratación y el asesoramiento legal.

MARKETING
Estrategia para la apertura y las siguientes fases del negocio.

DIGITAL
Tecnología para potenciar la eficiencia operativa y brindar un servicio excepcional.

OBRAS
Un estilo mediterráneo en el diseño y la ambientación de los restaurantes.

EXPANSIÓN
Consultoría para nuevas oportunidades y mejores ubicaciones.

OPERACIONES
Procedimientos para facilitar la gestión y garantizar el funcionamiento operativo.

FORMACIÓN
Asesoramiento en la capacitación de áreas claves del negocio.

COMPRAS
Elección de proveedores y materias primas, y negociaciones en grupo con beneficios en la compra.

Nuestra estrategia se basa en crear alianzas con grupos empresariales que aporten experiencia en gestión y un respaldo financiero para cumplir los objetivos de cada apertura.

Creación de valor compartido

Desde la selección de materias primas hasta la experiencia de los comensales, nuestra cadena de valor está diseñada para ofrecer la mejor experiencia mediterránea. Consideramos a cada persona, equipo u organización de este ecosistema gastronómico partes clave de la creación de valor compartido de nuestro negocio.

1 Proveedores de alimentos

Nos enfocamos en los proveedores locales para encontrar los sabores que nos definen y reducir nuestro impacto ambiental. El equipo de Compras recorre toda España en busca de los mejores ingredientes, sabores y texturas. Seleccionamos cuidadosamente los alimentos, garantizando siempre los más altos estándares de calidad, seguridad e higiene.

99,7%
COMPRA LOCAL Y NACIONAL

2 Logística y distribución

Según el tipo de alimento, algunos van directamente al restaurante, mientras que otros se envían a nuestra cocina central para comenzar a preparar nuestras recetas. Contamos con un proveedor externo que nos apoya en la logística y gestiona un centro de distribución y transporte que abastece a todos nuestros restaurantes en España.

3 Sa Cuina Cocina central

Con la tecnología más avanzada, aquí diseñamos y preparamos las bases de cada plato. El equipo de I+D+i crea recetas que respetan la tradición mediterránea, pero que incorporan a su vez las últimas tendencias gastronómicas. Además, elaboramos cinco familias de productos —cremas, carnes a baja temperatura, preparaciones frías, arroces, fondos y croquetas— para agilizar el servicio en los restaurantes y asegurar una calidad uniforme en todas nuestras recetas.

45
PLATOS NUEVOS en 2024

25 platos EN SAONA

20 platos EN TURQUETA Y TAGOMAGO

4 Restaurantes

Cada uno de nuestros restaurantes brinda una experiencia mediterránea que inspira el placer de comer y compartir. Contamos con establecimientos propios y franquiciados, todos con más de 300 m², con mesas para grupos pequeños, grandes y en barra, según su disponibilidad.

58
RESTAURANTES

91% propios **9%** franquiciados

22
PERSONAS EMPLEADAS DE MEDIA POR LOCAL

5 Comensales

Tenemos clientes leales que nos eligen una y otra vez para diferentes ocasiones. Les brindamos la oportunidad de desconectar de la rutina y el ajetreo diario, y celebrar juntos un momento de encuentro y conexión.

+17.000
COMIDAS DIARIAS

El negocio de un vistazo

En 2024 continuamos nuestra evolución con nuevos desafíos que impulsan el crecimiento y la transformación de la compañía, siempre impulsados por un espíritu de mejora constante.

Un año en que hemos tenido que hacer frente a diferentes retos, tanto a escala regional como global, que hemos podido sortear gracias a la fortaleza de nuestra marca, el compromiso de nuestro equipo y la habilidad para anticiparnos.

1.153
PERSONAS EMPLEADAS

Distribución del equipo

Mujeres

Staff restaurante

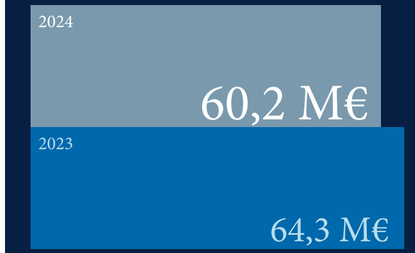
Desempeño económico

60,2 M€
VALOR ECONÓMICO GENERADO

60,15 M€
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO

63.107 M€
VALOR ECONÓMICO RETENIDO

Valor económico generado



Distribución de nuestros restaurantes

COMUNIDAD DE MADRID
Balboa
Condesa de Venadito
General Gallegos
La Moraleja
Las Rozas
Las Tablas
Madnum (f)
Madrid Plaza España
NH Zurbano
Palacio de congresos (f)
Ortega y Gasset
San Bernardo
Tagomago NH Lagasca
Tagomago Salustiano
Teixeira
Zielo Pozuelo
Zurbarán

ANDALUCÍA
Almería

MURCIA
Cartagena (f)
Murcia (f)
Thader (f)

ARAGÓN
Plaza de los Sitios (Zaragoza)
Puerto Venecia
Zaragoza Actur

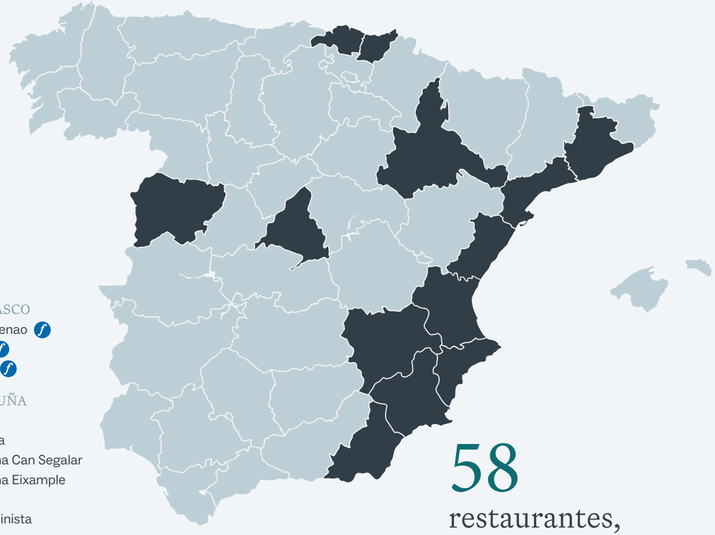
VALENCIA
Aqua (f)
Alameda
Alicante
Av. Aragón
Benicassim
Blasco Ibáñez
Casino
Castellón
Ciscar
Cortes
Denia
Elche
Gandía
Gran Vía
Jávea
Heron City (f)
La Cañada
L'Eliana
Martínez Cubells
Quick Saona
Sagunto
Santa Bárbara
Tagomago VLC
Torrent
Turqueta
Virgen
Vistahermosa
Viveros

CASTILLA LEÓN
Salamanca (f)

PAÍS VASCO
Bilbao Henao (f)
Vitoria (f)
Donosti (f)

CATALUÑA
Aribau
Badalona
Barcelona Can Segalar
Barcelona Eixample
Gracia
La Maquinista
Les Gavarres
Reus
Sabadell
Sant Cugat
Tarragona Rambla
Terrassa

CASTILLA LA MANCHA
Albacete



(f) Franquicia

58
restaurantes, un anhelo: compartir nuestro amor por el Mediterráneo en cada plato.

Compromiso ético y responsable

Hacemos gala de una conducta empresarial responsable que honra la integridad y el cumplimiento como valores fundamentales.

Para Saona, la integridad significa comportarnos con ética, honestidad y transparencia en todo momento, tanto dentro de la organización como en nuestra interacción con proveedores, clientes y organismos públicos.

Ejercer nuestra responsabilidad profesional es dar siempre lo mejor, con eficiencia y compromiso por la excelencia. Cumplir con las normas no es solo una obligación: es una expresión de nuestro compromiso ético, guiado por los principios del Código Ético y de Conducta del Grupo Saona. El respeto de cada norma nos ayuda a construir un entorno más justo y confiable.

El Código Ético es nuestra brújula: define los valores y principios que guían cada acción dentro de la empresa. Refleja nuestro compromiso con la integridad y para actuar frente a cualquier conducta que se aparte de estos estándares.

Aprobado por el Consejo de Administración, el Código es obligatorio para todas las personas que trabajan en el Grupo, así como para nuestros grupos de interés. El documento 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 estándares y políticas

Nuestros compromisos se materializan en políticas y acciones concretas que reflejan una forma de hacer responsable y consciente, involucrando a todos nuestros grupos de interés. Este Informe muestra cómo llevamos esto a la práctica y el impacto que genera.

Código Ético y de Conducta

Este código reúne los principales compromisos del Grupo Saona: actuar con integridad, respetar las normas, fomentar la transparencia, cuidar el entorno y proteger la reputación y los derechos de las personas. Asimismo, facilita una orientación respecto a la conducta ética que debemos seguir en nuestras relaciones internas, con clientes, proveedores y organismos públicos.

→ ACCEDER AL CÓDIGO

Política de privacidad

Esta política proporciona detalles sobre cómo recopilamos, gestionamos y conservamos los datos personales que las personas usuarias comparten a través de nuestras plataformas digitales.

→ ACCEDER A LA POLÍTICA

Política del canal de alerta ética

Esta política establece los principios que guían el uso del Canal Ético y la gestión de la información recibida, tanto por parte del personal del Grupo como de terceros con un vínculo profesional, conforme a la ley.

→ ACCEDER A LA POLÍTICA

Política de prevención de riesgos laborales

Esta política garantiza la seguridad y la salud de las personas que trabajan en el Grupo, minimizando riesgos y fomentando una cultura de prevención. Establece procesos de identificación y control de riesgos, cumpliendo con la normativa y fomentando la formación continua.

Política de redes sociales

Esta política aporta claridad sobre nuestra actividad en redes sociales, las publicaciones que compartimos, y define aspectos relacionados con la publicidad, el alcance de concursos y promociones, y la gestión responsable de datos personales.

→ ACCEDER A LA POLÍTICA

Política de calidad

La Política de calidad define los estándares de calidad y seguridad alimentaria aplicables a nuestras materias primas, y fomenta una relación cercana y colaborativa con los proveedores con el fin de fortalecer los vínculos comerciales.

Política anticorrupción y antisoborno ¡NUEVA!

En línea con nuestros estándares de cumplimiento, esta política prohíbe de manera estricta cualquier forma de soborno o de práctica corrupta, ya sea directa o indirecta, frente a autoridades públicas o entre actores del sector privado. Esta política es aplicable a todas las personas que forman parte de la organización, así como a terceros que actúen en su nombre, promoviendo decisiones libres de influencias indebidas y asegurando que nuestros vínculos comerciales se basen en el respeto mutuo, la legalidad y la ética.

Gobernanza corporativa

Desde la alta dirección hasta el servicio en sala, nos guiamos por principios de ética, integridad y transparencia. El Consejo de Administración, compuesto por cinco consejeros, lidera nuestra organización con la misión de definir estrategias y garantizar el cumplimiento de nuestros objetivos clave.

Compartimos los valores de la ética y la integridad con todas las personas de la organización, así como con todos nuestros socios comerciales.

Bajo el liderazgo de un Presidente ejecutivo, el Consejo toma decisiones clave sobre la dirección y el crecimiento de la compañía. El Consejo establece asimismo la remuneración de los miembros de manera equitativa.

El Consejo se reúne mensualmente para seguir la evolución de nuestro plan estratégico. Recibe asimismo los informes del Comité de Compliance, lo que garantiza la comunicación clara y responsable de cualquier situación crítica. Cabe decir que en 2024 no se registraron incidentes significativos que requirieran su intervención.

Composición del Consejo de Administración

ANTIGÜEDAD EN LA EMPRESA

100%

0 - 20 AÑOS

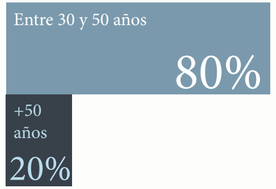
DISTRIBUCIÓN POR GÉNERO

100%

HOMBRES

DISTRIBUCIÓN POR NACIONALIDAD

DISTRIBUCIÓN POR EDAD



Gestión de conflictos de interés

Un conflicto de interés surge cuando los intereses personales de ciertos miembros de nuestro equipo o proveedores de Saona entran en contradicción con los intereses del Grupo, afectando al cumplimiento de sus responsabilidades profesionales. El personal en su conjunto debe evitar influir en decisiones donde exista un interés personal y, en caso de duda, debe informar al Comité de Compliance a través del Canal Ético para garantizar la imparcialidad y transparencia en las acciones que se tomen.

Supervisión de la sostenibilidad

Para asegurar una gestión eficiente de los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza, hemos establecido una estructura de gestión transversal liderada por el Comité de Responsabilidad Social. Este Comité está compuesto por el equipo directivo de la compañía y su responsabilidad es definir y aprobar las acciones necesarias para cumplir los compromisos y alcanzar los objetivos establecidos en el Plan Director de Sostenibilidad.

El Comité realiza un seguimiento continuo de las acciones implementadas, alineándolas con las metas estratégicas, y asegurándose de que se adapten a las nuevas tendencias, regulaciones y cambios operacionales. Además, evalúa el desempeño de las iniciativas, monitorea el cumplimiento de los objetivos y toma las acciones correctivas necesarias en caso de desviaciones. Asimismo, supervisa las interacciones con los grupos de interés y actualiza el análisis de materialidad.

Gestionamos la sostenibilidad con visión estratégica, reportando al Consejo y supervisando continuamente los riesgos e impactos.

En las reuniones mensuales del Consejo de Administración, el Comité presenta informes detallados sobre el avance y el logro de las metas definidas en el Plan, así como las mejoras y actualizaciones propuestas. Además, la firma inversora realiza reuniones periódicas con sus participadas para revisar las políticas de gestión medioambiental, social y de gobernanza, y asegurar que se mantenga el compromiso con la sostenibilidad. Dentro de la firma, un responsable exclusivo en materia de sostenibilidad valida el Informe, garantizando la coherencia con los principios de sostenibilidad.

La firma inversora apoya únicamente a empresas que compartan una filosofía de sostenibilidad, asegurándose de que sus principales autoridades estén plenamente comprometidas en materia medioambiental y social. Su objetivo es ser el socio ideal de empresas líderes que generen valor sostenible y un impacto positivo en la sociedad y el planeta, a la vez que logran retornos financieros superiores.

Acción sectorial

Participamos en espacios sectoriales para impulsar el desarrollo sostenible de nuestra industria.

Asociación Española de Codificación Comercial
Una de las principales asociaciones empresariales del país, que agrupa a todos los actores de la cadena de valor, desde productores hasta distribuidores, trabajando juntos para aportar más valor al consumidor.

Marcas de restauración
Asociación empresarial que representa la industria de la restauración de marca en España, defendiendo sus intereses en áreas clave como laboral, medioambiente, salud y urbanismo.

Pacto Global de las Naciones Unidas
Desde 2021, somos parte del Pacto Global de la ONU, alineando nuestras estrategias con sus 10 principios universales y promoviendo los ODS en el sector empresarial.

Debida diligencia en nuestra operación

Contamos con un Modelo de Cumplimiento y Prevención de Riesgos Penales para garantizar la diligencia debida en todos los procesos internos. Este modelo identifica los riesgos penales en las distintas áreas de la compañía y revisa las actividades clave del Grupo Saona. Cubre riesgos asociados a la corrupción y se aplica a la totalidad de nuestras operaciones.

Este Modelo establece controles generales y políticas para prevenir delitos, incluyendo un sistema de gestión financiera, el monitoreo de controles, un sistema disciplinario, el Canal Ético y la capacitación de todos los equipos en estos temas.

Además, detalla las funciones del Comité de Compliance, encargado de supervisar la implementación y el cumplimiento del Modelo, definir medidas disciplinarias y realizar un seguimiento de quejas o posibles infracciones. Este comité está compuesto por el Director Financiero, el Director de Negocios, el Director de Marketing y el Director de Recursos Humanos, quienes deben actuar con autonomía, independencia y ética, asegurando que se cumplan las normativas internas.

El Comité de Compliance puede actuar de oficio o a partir de denuncias de empleados o terceros con los que mantengamos relaciones comerciales. Reporta directamente al Consejo de Administración. A lo largo del 2024 no se registraron casos significativos de incumplimientos normativos ni de corrupción.

Canal Ético

El Canal Ético es una herramienta clave para garantizar el cumplimiento de nuestro Código Ético y sus normativas. Permite detectar irregularidades de manera temprana y tomar medidas preventivas. Abierto a empleados, proveedores, clientes y socios, es gestionado por un tercero externo para asegurar la confidencialidad y la protección contra posibles represalias. En caso necesario se inicia una investigación interna para analizar los hechos y tomar las acciones pertinentes.

→ ACCEDER AL CANAL

Tramitación de las denuncias

Procesamos los incidentes con el máximo rigor y responsabilidad para asegurar la transparencia y la integridad en todas nuestras operaciones. La gestión de denuncias sigue una serie de pasos que garantizan una correcta resolución, respetando los derechos de todas las partes involucradas.

Al recibir una denuncia se inicia un proceso de evaluación para determinar si cumple con los criterios establecidos. Si la denuncia no los cumple o no es relevante para los intereses del Grupo, se archiva. En caso contrario, se inicia la fase de investigación.

Durante esta etapa, tanto el denunciante como el denunciado son informados sobre el avance. Se llevan a cabo diligencias de investigación, que incluyen la recopilación de pruebas y entrevistas, con el objetivo de esclarecer la situación de forma objetiva. Si no se hallan pruebas suficientes, el caso se archiva y se cierra. Si, por el contrario, la denuncia se considera fundada, se formula una propuesta de medidas para resolver la situación.

Las medidas son revisadas por las autoridades del Grupo. Las sanciones se implementan con el objetivo de prevenir en todo momento incidentes similares. Asimismo, se realiza un seguimiento para asegurar que las medidas se cumplan y se implemente la corrección adecuada.

Compartir mesa

Cada vez que haces una reserva te unes a un viaje que celebra la esencia de la vida mediterránea. Desde los pescadores locales, que traen lo mejor del mar, y nuestro equipo de calidad e innovación, que trabaja con pasión, hasta una cocina comprometida con el cuidado de cada ingrediente, compartes mesa con personas que valoran lo que realmente importa.

Compartimos los valores de excelencia operativa, cultura de servicio y asequibilidad de nuestro menú con todas las personas de nuestra cadena de valor.

Propuesta de valor

NUESTRA OFERTA

Compartir mesa significa desconectar de la rutina para valorar el encuentro y el buen comer. Pero también sentir el mar y el trabajo de sus pescadores; apreciar la calidad de los ingredientes de cada plato y la innovación en el diseño del menú. Y reconocer el uso justo de cada alimento para minimizar su desperdicio.

¿Notas el aroma a mar?

Queremos que todas las personas que compartan mesa viajen al Mediterráneo. Somos una de las principales cadenas de restauración en España con una propuesta gastronómica de calidad, precios accesibles y un ambiente cuidadosamente diseñado para transportar a nuestros comensales a un espacio de tranquilidad y disfrute.

En un sector altamente competitivo, donde la fidelización del cliente es clave, sabemos que la experiencia que ofrecemos es un factor diferencial. No solo nos importa que nuestros platos sean deliciosos, sino también que cada detalle, desde la atención al cliente hasta la ambientación del restaurante, esté diseñado para sentirse especial.

La experiencia del cliente es un pilar estratégico que tiene un efecto directo en el desempeño y la sostenibilidad de nuestro negocio. Gestionarla de manera efectiva significa transformar cada visita en una oportunidad para fidelizar, optimizar la interacción y reforzar nuestra marca, creando no solo comensales satisfechos, sino también relaciones duraderas.

En más de 10 años de historia hemos logrado elevar nuestra experiencia gastronómica al siguiente nivel, consolidando una marca que refleja nuestros valores: el amor por el mar, por la comida auténtica y por la gente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una experiencia única, trabajando incansablemente en tres pilares fundamentales: una oferta gastronómica excepcional, el mejor servicio y un ambiente que evoca la serenidad del Mediterráneo. Estos son los elementos que nos distinguen y elevan la experiencia de cada comensal.

La curiosidad y el inconformismo son el motor que nos impulsa, inspirados por la frescura y la energía del mar.

Oda al sabor

Propuesta gastronómica

Creamos un viaje sensorial con cada plato. Sabemos que una de las experiencias más gratificantes es disfrutar de una buena comida, explorar nuevos sabores y sorprenderse con cada bocado. Nuestro objetivo es que quienes nos eligen disfruten de un menú pensado para compartir y saborear, siempre con la mejor calidad y nuevas propuestas.

Contamos con un equipo de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) que lidera nuestra misión: sorprender y emocionar con cada bocado. Este equipo se dedica a explorar nuevas formas de cocinar, experimentar con tendencias globales y superar los estándares de calidad.

Probamos recetas, diseñamos platos con ingredientes cuidadosamente seleccionados y buscamos la máxima eficiencia en cada paso de la cadena de abastecimiento. Nuestro proceso de elaboración garantiza que cada uno de los platos preparados en nuestras cocinas conserve la frescura y calidad que nos distingue.

Con un proceso eficiente y meticuloso, nos aseguramos de que todos nuestros restaurantes ofrezcan la misma experiencia de alta calidad. Sa Cuina prepara la base de cada plato, que luego se perfecciona en cada restaurante, equilibrando complejidad y frescura. En 2024 incorporamos 45 nuevos platos a nuestra carta, además de mejorar nuestras opciones clásicas, reafirmando nuestro compromiso de sorprender y deleitar a cada uno de nuestros comensales.

Cada detalle está pensado para activar los sentidos y hacer de cada plato una experiencia completa.

Viaje al sol y a la arena

Ambientación y decoración

Cada rincón de nuestro espacio está diseñado para transmitir la esencia que nos distingue: un ambiente tranquilo, luminoso y lleno de vida. Las lámparas, las texturas, las cerámicas y las plantas crean una atmósfera que evoca la sensación de unas vacaciones soñadas, y nos invitan a desconectar y conectar con lo más importante: disfrutar del momento rodeado de las personas que más quieres.

Nuestros equipos de decoración y ambientación cuidan cada detalle, asegurándose de que todos los rincones del restaurante te transporten a la serenidad de la playa y la infinidad del mar. Además, el equipo de mantenimiento vela por el perfecto estado y funcionamiento de todos los espacios, para que cada visita sea tan placentera como la anterior.

Conectamos con quienes nos eligen a través de la confianza, la cercanía y la empatía.

Conexión en cada encuentro

Cultura de servicio

Sabemos que un servicio cercano, genuino y de excelencia es la garantía de una experiencia inolvidable. Así como cuidamos a quienes amamos, cuidamos a cada persona que cruza la puerta de nuestros restaurantes, ofreciéndole un ambiente cálido y acogedor para que se sienta como en casa.

Sabemos que la esencia de un buen trato se vive en el día a día. Por eso, en 2024 inauguramos seis restaurantes escuelas que se sumaron a los dos existentes en nuestra cadena. Allí, los nuevos miembros de nuestro equipo aprenden, desde el primer momento, cómo brindar esa atención especial que nos distingue. De este modo, garantizamos que el conocimiento y la experiencia se transmitan de manera efectiva.

Durante su proceso de incorporación, a cada nuevo integrante le acompaña un formador en el lugar de trabajo, asegurándonos de que cada paso sea una oportunidad de crecimiento. Además, contamos con una guía formativa para facilitar su integración y ofrecer siempre la mejor atención.

8

RESTAURANTES ESCUELA

en 2024

+6 vs 2023

246

PERSONAS

se han formado en ellos

9

FORMADORES

+2 vs 2023

Encuentros que perduran en el tiempo

Trabajamos permanentemente en escalar nuestro alcance para que más personas puedan conectar con nuestro amor por el mar, el sabor mediterráneo y llevarse momentos inolvidables. Desarrollamos una estrategia de marketing que mantiene el contacto con las personas que ya nos han elegido y busca atraer a más comensales a la mesa.

Diseñamos un ecosistema de comunicación omnicanal que complementamos con activaciones en restaurantes. El mix 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.

Uno de nuestros insumos clave a la hora de analizar la experiencia de cada cliente son sus opiniones en portales online. Analizamos estas opiniones a través de la plataforma Gastroranking, que integra las reseñas de Tripadvisor, Google, Yelp, Foursquare y Cover Manager.

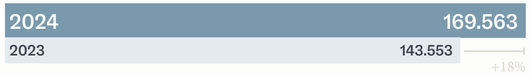
Evaluamos el 100% de nuestros restaurantes para encontrar oportunidades de mejora en cada uno de ellos. Durante el 2024 no hemos registrado ningún caso de incumplimiento significativo vinculado a las comunicaciones de marketing.

Evaluamos la experiencia de cada persona que elige comer en Saona con encuestas de satisfacción, auditorías a través de *mystery shoppers* y reseñas del público en portales de recomendación.

La experiencia del cliente

PUNTUACIÓN MEDIA

RESEÑAS ANALIZADAS



Protección de datos

Nuestras relaciones se basan en la confianza. Por ello, garantizamos la confidencialidad de los datos y de la información que se nos facilita. Realizamos auditorías de ciberseguridad de forma anual que garantizan la verificación, evaluación y valoración de nuestras condiciones técnicas y organizativas para proteger la información de quienes nos eligen.

Mantenemos contacto exclusivamente con aquellas personas que han aceptado recibir nuestra información y novedades. Nuestros sistemas cumplen con el 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 los procesos de gestión y procesamiento de datos, así como los derechos de los usuarios respecto a estos. En 2024 no registramos ninguna reclamación fundamentada relativa a incumplimientos de la privacidad del cliente ni a pérdidas de datos.

Una receta de calidad

Cada vez que confeccionamos una receta no solo pensamos en evocar los aromas y sabores del mar, sino también en asegurar la calidad y seguridad de los alimentos. Este compromiso está presente desde el origen del proceso en nuestra cocina central. El equipo de Sa Cuina es el encargado de evaluar los estándares y llevar la calidad de nuestros platos al siguiente nivel.

La búsqueda constante de la excelencia impulsa nuestra gestión, fortalece nuestra estructura interna y nos permite adaptarnos con agilidad a cualquier desafío.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es la principal herramienta para cumplir con esta visión. Este sistema de autocontrol nos ayuda a detectar, analizar y supervisar aquellos peligros que podrían poner en riesgo la seguridad de los alimentos durante el proceso de producción.

Estos peligros incluyen los biológicos, como la proliferación de microorganismos, parásitos patógenos, toxinas microbianas, contaminación cruzada y plagas; los físicos, como la presencia de objetos extraños en los alimentos que podrían causar daños o molestias al consumidor; y los químicos, como la identificación de pesticidas, antibióticos, metales pesados, productos de limpieza, aditivos no autorizados y alérgenos no declarados.

Aseguramos la inocuidad y seguridad de cada alimento de nuestro menú al escalar este procedimiento a toda la cadena de producción, e integrando el 100% de las operaciones. Evaluamos la materia prima, los utensilios, el proceso de cocción, la forma de consumo por parte del cliente y al equipo que manipula y está en contacto con la comida.

Realizamos auditorías mensuales con el objetivo de identificar agentes patógenos en las superficies de nuestra cocina, centrándonos especialmente en aquellas áreas de difícil acceso. De esta forma garantizamos una limpieza y desinfección totales.

El proceso de evaluación se centra en la búsqueda de microorganismos, tales como *Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella* y *Listeria Monocytogenes*, causantes principalmente de enfermedades gastrointestinales. Finalmente, un laboratorio externo se encarga de analizar el proceso y certificar los resultados, con sugerencias de acciones correctivas.

El paso a paso del análisis

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control se divide en siete pasos que seguimos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

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

Encuentros que perduran en el tiempo

El lugar donde sucede la magia. En Saona, cada cocina es un espacio donde se pone a prueba la imaginación con una ejecución impecable. Porque en la elaboración de cada plato se pone en juego la confianza de quienes nos eligen. Por ello, formamos al personal de cocina en protocolos de higiene y salud, y realizamos controles de calidad de forma continuada.

Nuestro ciclo de formación y desarrollo de equipos incluye módulos obligatorios de salud y seguridad que todos las personas que trabajan en los restaurantes deben realizar. Entre estos cabe citar los cursos de Alérgenos, Limpieza y desinfección, Manipulador y Registros APPCC.

Para garantizar que la teoría se lleve a la práctica, visitamos periódicamente cada restaurante y evaluamos los platos en cuanto a composición, presentación y sabor. Contamos con dos personas del equipo de I+D+i que realizan entre una y tres visitas al mes por restaurante. Estas personas llevan un registro de las evaluaciones, identifican oportunidades de mejora y, en caso de implementar acciones correctivas, repiten las auditorías.

Rendimos tributo a los alimentos trabajando en contra de su desperdicio.

Honrar los alimentos

De acuerdo con el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente, cada día se desperdician 1.000 millones de platos de comida. Esta cifra equivaldría a ofrecer 1,3 comidas diarias a todas las personas que padecen hambre en el mundo. A su vez, supone malgastar el 24% del agua o el 30% de la tierra involucrados en su producción.

Es hora de honrar los alimentos. Ellos son la base de nuestro negocio, las estrellas del menú y la razón por la que nuestros clientes nos eligen todos los días. Trabajar en contra de su desperdicio es un compromiso que asumimos por el respeto hacia la naturaleza, que es la fuente de los ingredientes de cada plato de comida y de la inspiración de los procesos circulares que implementamos en nuestros procesos.

Basados en este principio de los ecosistemas, diseñamos un proceso de gestión eficiente de alimentos que abarca el uso racional del producto, la reducción máxima de los sobrantes y la solidaridad con quienes más lo necesitan. Liderado por el equipo de I+D+i, este proceso tiene tres áreas de impacto prioritarias: origen, preparación y fin de ciclo de vida.

1 Origen
Selección de la materia prima

Dedicamos tiempo a planificar cada uno de nuestros platos. Elegimos cada ingrediente con atención, considerando no solo su sabor y aroma, sino también su rendimiento en cocina. Además, calculamos con exactitud la cantidad de insumos que necesitamos adquirir para minimizar al máximo el desperdicio.

2 Preparación
Ejecución del menú

Registramos el desperdicio originado en restaurantes por la caducidad de los alimentos, los errores en el servicio o la sobre elaboración de menús. Este registro se realiza en una plataforma de gestión operativa integrada en todos nuestros establecimientos.

El análisis de esa información nos ha permitido detectar oportunidades de mejora. Hemos identificado platos con alta merma y, cuando nos ha sido posible, hemos rediseñado su preparación o los hemos reemplazado en la carta. Descubrimos asimismo que parte del desperdicio se originó en errores al tomar los pedidos. En consecuencia, implementamos procesos de optimización de comanda en sala con visualización de las partidas asociadas en cocina.

3 Fin de ciclo de vida
Donación y desecho correcto

Al finalizar el proceso de producción, todo aquello que no logramos reciclar es gestionado de forma responsable. En Sa Cuina, los ingredientes, preparaciones o platos que no se han enviado a los restaurantes, pero que son aún aptos para el consumo, se donan al Banco de Alimentos. En nuestros locales, invitamos a los clientes a llevarse lo que no han consumido. Además, los residuos orgánicos se separan desde el origen para garantizar una adecuada gestión de los desechos.

10,5 t
de alimentos donados
al Banco de Alimentos

+62.000 €
equivalente en
alimentos donados

0,52%
de desperdicio de alimentos
en Sa Cuina

Amantes de lo nuestro y lo nuevo

Cada plato compartido es una invitación a redescubrir lo local y un tributo a nuestra tierra. Para captar la esencia del Mediterráneo, seleccionamos de forma responsable los mejores productos de nuestro campo y nuestro mar. Con ellos ideamos un menú que homenajea la tradición con una pizca de vanguardia que se adapta a un paladar global.

La sostenibilidad y el compromiso con lo local son los principios que guían las decisiones a nivel de toda la compañía.

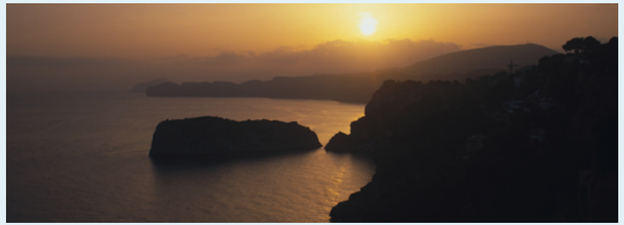
El área de Compras es un socio clave para el equipo de cocina: juntos exploramos el país en busca de ingredientes únicos y propuestas con identidad. Con cada proveedor cultivamos relaciones a largo plazo, apostando por un crecimiento compartido y sostenible.

Elegir insumos locales no solo nos permite transmitir los sabores auténticos del Mediterráneo, sino que nos ayuda también a reducir el impacto medioambiental. Al acortar distancias y minimizar intermediarios, nuestra cadena de suministro se vuelve más eficiente y respetuosa con el entorno.

99,7%

DE COMPRAS A PROVEEDORES LOCALES Y NACIONALES

Optimizamos el proceso de abastecimiento para ser eficientes e impulsar el crecimiento del negocio con un impacto social y medioambiental positivo.



Un modelo con impacto positivo

Cada empresa u organización que nos provee de productos y servicios es parte esencial de nuestra familia. Por eso, buscamos lo mejor para cada uno de nuestros aliados, generando relaciones de confianza y crecimiento compartido.

Trabajamos con proveedores locales mediante un modelo de logística optimizada que nos permite maximizar la cantidad de ingredientes por pedido y evitar el transporte innecesario de pequeñas cantidades. Así, reducimos la diversificación de fuentes y promovemos una cadena más eficiente y sostenible.

Cuando llega el momento de renovar nuestra carta, el primer paso es consultar la disponibilidad de productos con nuestros proveedores habituales. Confiamos en ellos no solo por su calidad, sino también porque son parte activa de nuestro proceso creativo y de evolución constante.

Este enfoque logístico no solo impulsa el crecimiento del negocio, sino que genera también un impacto positivo en lo social y medioambiental. Nos permite acelerar la implementación de nuevos platos, unificar criterios de salud y seguridad alimentaria, fortalecer a los proveedores locales, reducir los trayectos logísticos y, con ello, disminuir significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero.

Calidad en el abastecimiento

Nuestra Política de Calidad define los lineamientos para llevar a cabo un control riguroso de las materias primas que recibimos de nuestros proveedores, lo que se traduce directamente en la excelencia de los platos que servimos.

En línea con esta política, hemos implementado un exigente proceso de evaluación para la incorporación de nuevos proveedores a nuestra cadena de suministro. Este procedimiento, liderado por el equipo de Compras, busca garantizar los más altos estándares de calidad y seguridad en cada etapa del proceso.

Durante esta evaluación analizamos diversos aspectos clave, como la capacidad operativa del proveedor y su cobertura geográfica, favoreciendo la presencia nacional y el origen de los ingredientes. Se consideran aspectos como el cumplimiento de normativas técnicas, de salud, seguridad y calidad, así como los análisis microbiológicos, químicos y otros requeridos según el tipo de producto, la normativa vigente y la frecuencia estipulada en el sistema de gestión de calidad del proveedor.

El proceso evalúa la disponibilidad de certificaciones reconocidas para los ingredientes que nos abastecen. 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.

British Retail Consortium (BRC)
Respalda la solidez del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de nuestros proveedores. Avala la implementación de auditorías internas y la trazabilidad de sus productos. Además, garantiza la aplicación de medidas preventivas y correctivas, la mejora continua de sus procesos, altos estándares de higiene, una adecuada gestión de alérgenos y un etiquetado preciso. También reconoce la capacitación específica del equipo en las áreas más sensibles de la operación.

International Featured Standards (IFS)
Evalúa y controla los Puntos Críticos de Control (PCC) en los procesos, asegurando el cumplimiento de normas de higiene personal, la correcta especificación de las materias primas y la precisión en la formulación de sus productos. Además, certifica la adecuada gestión de materiales, la trazabilidad, la realización de auditorías internas y la existencia de protocolos claros para el retiro de productos si fuese necesario. También valida la implementación de acciones correctivas que garantizan procesos eficientes y alineados con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

Compartir comunidad

Damos un paso fuera de nuestros establecimientos para llevar más allá las ventajas que ofrece el mar. Compartimos comunidad con cada persona que viene a trabajar a Saona y con quienes viven en las ciudades donde hay un restaurante, fortaleciendo los lazos sociales con oportunidades de crecimiento e inclusión.

Sabemos que las cosas se disfrutan mucho más cuando son compartidas. Por eso, celebramos cada logro en equipo y fortalecemos nuestra comunidad.

Personas

LA COMUNIDAD SAONA

Las personas de nuestro equipo y de la comunidad que nos rodea son parte de la familia Saona. Trabajamos para verlas crecer, con oportunidades igualitarias y ofreciéndoles apoyo cada vez que lo necesitan.

Una celebración en equipo

Queremos que cada experiencia de trabajo en Saona sea una celebración. Una celebración del encuentro, de los aprendizajes y de los logros en equipo. Del esfuerzo, como la vigorosidad de las olas del mar. Del trabajo conjunto y del desafío permanente.

Distinguimos y celebramos el esfuerzo y el compromiso en un ambiente en que el desarrollo y el crecimiento profesional se basan en el mérito y la mejora continua. Así, no solo fomentamos la excelencia individual, sino que también afianzamos los equipos mediante una cultura de superación y logro.

Celebramos la meritocracia, el trabajo en equipo y el espíritu de superación.

El compañerismo y la colaboración son valores que destacamos en las personas y son pilares clave de nuestra cultura. Buscamos en todo momento la manera de generar las mejores sinergias entre los equipos para crear un lugar de trabajo positivo y productivo. De esta forma logramos una eficiencia operativa que fortalece los lazos comunitarios en nuestro equipo, afirmando el sentido de pertenencia a la organización.

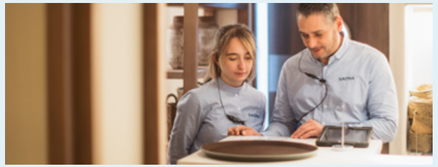
Desafiamos constantemente a las personas a ir a por más. Lo hacemos porque sabemos que la evolución constante y el cambio impulsa el crecimiento y la mejora de nuestro negocio. Impulsamos el espíritu de superación para hacer frente a los desafíos del día a día con creatividad y determinación.

Escuchar para crecer

Construir relaciones sólidas requiere diálogo y una retroalimentación constante. Por ello, llevamos a cabo una encuesta de clima laboral cada año con el objetivo de conocer cómo se siente nuestro equipo, identificar oportunidades de mejora y poner en valor aquello que estamos haciendo bien.

La participación es completamente anónima y está abierta a todas las personas que forman parte de la compañía. Evaluamos aspectos como la organización interna, la dinámica de trabajo, la calidad de la comunicación, la gestión del talento y la percepción general sobre la empresa.

Los resultados de la encuesta de clima nos brindaron una visión integral sobre nuestra cultura organizacional. Entre los aspectos más valorados por el equipo cabe destacar el compromiso de Saona con el entorno social y medioambiental.



Trabaja bonito

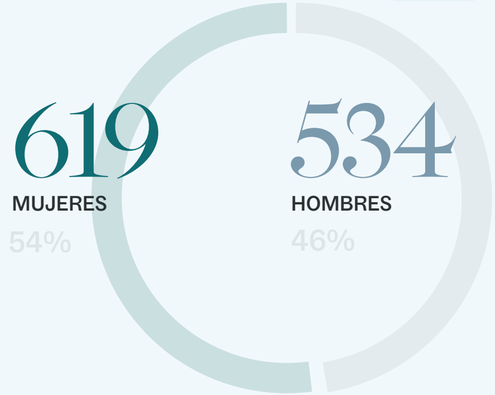
Este es el lema que inspira nuestra cultura de equipo. Un llamamiento que guía el quehacer de todas las personas que trabajan en Saona.

Lo traducimos en una cultura que valora el mérito, fomenta el trabajo en equipo y abraza los desafíos como oportunidades para crecer y mejorar constantemente.

1.153
PERSONAS FORMAN PARTE DEL EQUIPO SAONA

Equipo en 2024

Nuestro equipo



619
MUJERES
54%

534
HOMBRES
46%

62%
Tasa de rotación de empleados

45
PERSONAS CONTRATADAS QUE PRESTAN SERVICIOS AL GRUPO

47%
Limpieza

44%
Mantenimiento

9%
Interiorismo y expansión

Conectar y crecer con el talento

Creemos que el verdadero motor de una empresa son las personas que la conforman. Por ello, diseñamos una experiencia laboral que pone a las personas en el centro en cada etapa de su recorrido. Nuestro propósito es claro: construir relaciones sólidas, duraderas y significativas con quienes eligen ser parte de nuestro equipo.

El viaje comienza desde el primer encuentro. Desde el proceso de atracción y bienvenida, buscamos que cada persona se sienta valorada, reconocida y parte de algo más grande. A medida que el vínculo crece, lo fortalecemos a través de beneficios competitivos que acompañan cada etapa de la vida y de propuestas de formación que permiten desarrollar habilidades clave, tanto personales como profesionales.

Creemos en el talento como una fuente en constante evolución; por eso fomentamos el crecimiento dentro de casa. Evaluamos el desempeño con una mirada integral y generamos oportunidades reales de desarrollo, promociones y ascensos. Porque en Saona no solo trabajamos juntos: también crecemos juntos.

Diseñamos una experiencia de trabajo que, de principio a fin, sitúa a las personas en el centro.

Evaluamos competencias, motivaciones y experiencias con el objetivo de encontrar a quienes mejor se integran en nuestra tripulación.

La elección de la mejor tripulación

El viaje del talento comienza desde el primer contacto. Nuestro equipo de Recursos Humanos se encarga de identificar a las personas más preparadas y alineadas con nuestra cultura para que puedan sumarse a esta travesía por el Mediterráneo que emprendemos cada día.

Para asegurar un proceso de selección justo, transparente y libre de sesgos, incorporamos herramientas tecnológicas que nos ayudan a tomar decisiones objetivas. Entre ellas utilizamos la plataforma HR BOOT, un software que analiza los perfiles de las personas que se postulan según su experiencia y competencias clave. A través de un cuestionario inicial, la herramienta cruza los datos y nos indica el nivel de adecuación entre la persona candidata y la vacante a cubrir.

Además de nuestras búsquedas activas, participamos en ferias de empleo en distintas ciudades donde tenemos presencia. Estas instancias no solo nos permiten acercarnos a nuevos talentos, sino también compartir quiénes somos, qué valores nos mueven y cómo es vivir la experiencia Saona desde dentro.

2
FERIAS DE EMPLEO

60
ENTREVISTAS

1.477
NUEVAS CONTRATACIONES en 2024

731 Mujeres

746 Hombres

1.315
Bajas laborales en 2024

Cuidar a quienes lo hacen posible

Creemos que para que cada persona pueda dar lo mejor de sí, es fundamental que se sienta valorada, motivada y parte de algo grande. Por eso, en Saona diseñamos una propuesta de valor que va mucho más allá del salario: buscamos generar orgullo, compromiso y bienestar en cada etapa del recorrido profesional.

Nuestra propuesta de beneficios está pensada para alcanzar todas las personas que forman parte de nuestra compañía, sin importar si trabajan a tiempo completo o parcial. Asumimos el compromiso de acompañar a nuestros equipos con iniciativas que promuevan una mejor calidad de vida y oportunidades reales de desarrollo personal y profesional. Este plan de beneficios sociales incluye:

Saona & Corporate Benefits	Plataforma con descuentos en las mejores marcas de moda, viajes, experiencias y mucho más.
Payflow	Plataforma con acceso, en tiempo real, a la nómina. Se trata de un beneficio privado, gratuito e instantáneo.
Retribución flexible	Sistema para destinar parte del 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.
Plan Familia Fundación Adecco	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 Fundación Adecco	Apoyo de profesionales de la Fundación Adecco para la orientación sobre trámites administrativos con el fin de obtener el certificado de discapacidad.

Ampliación familiar

Celebramos los momentos que marcan un antes y un después, y el crecimiento de una familia es, sin duda, uno de ellos. Por eso, ofrecemos 20 semanas de permiso parental a todas las personas del equipo que se convierten en madres, padres o cuidadores principales, sin importar su género o tipo de vínculo familiar.

Personas que disfrutaron de un permiso parental	22 Mujeres	18 Hombres
Persona que regresaron al trabajo una vez finalizado el permiso parental	22 Mujeres	18 Hombres
Personas que regresaron al trabajo después de terminar el permiso parental y que seguían siendo empleadas 12 meses después de regresar al trabajo	19 Mujeres	12 Hombres
Tasas de retención de personas que tomaron un permiso parental	86,4% Mujeres	66,7% Hombres

Crecemos con la fuerza del mar

Nos inspira el Mediterráneo, con sus ritmos, sus movimientos y su capacidad infinita de transformación. Entendemos que crecer, como lo hacen las olas, es parte natural de cada ciclo. Por eso, acompañamos a nuestro equipo en su evolución, impulsando su desarrollo personal y profesional con el mismo entusiasmo con el que recibimos cada nueva marea.

Creemos que el aprendizaje constante es clave para avanzar. Por eso ofrecemos oportunidades de formación pensadas para que cada persona pueda fortalecer sus habilidades, desempeñarse con excelencia en su rol y proyectarse dentro de la compañía.

Disponemos de programas de capacitación y desarrollo diseñados para quienes hacen de su trabajo una pasión diaria. Verles avanzar, superarse y alcanzar nuevas metas es una de nuestras mayores alegrías, además de una motivación para seguir creciendo en equipo.

14 h
de formación como media por empleado

Horas de formación

	Promedio	Total
Por género		
Mujeres	13	6.325
Hombres	15	7.201
Distribución por categoría laboral		
Dirección y gerencia	40	2.935
Staff oficina	5	267
Staff restaurante	12	10.324
Total	14	13.526

Tu rincón Saona

Tu rincón Saona es una plataforma online con la información que las personas que trabajan en la compañía, desde los restaurantes hasta la cocina central, necesitan conocer. 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.

En el sitio web se encuentran todas las políticas, manuales y protocolos corporativos. La plataforma nos permite gestionar procesos de forma eficiente, como la firma de documentación y aprobación de permisos.

Un canal de comunicación directa con nuestros equipos de trabajo, que promueve la interacción de forma rápida y efectiva.

Los contenidos y cursos de formación del sitio se ajustan a cada persona de acuerdo con el puesto y la ubicación de trabajo. Diseñamos cursos obligatorios para todo el equipo, tales como Prevención del acoso y promoción de la igualdad o Riesgos laborales, para garantizar el buen funcionamiento de nuestras operaciones, el cumplimiento ético y el respeto hacia las personas. Asimismo, proporcionamos cursos optativos para aquellos que deseen crecer y desarrollarse en diversas áreas, fomentando así el crecimiento profesional y personal de nuestro equipo.

En 2024 sumamos dos cursos de inicio como parte de nuestra oferta de formación dirigidos a las personas que se incorporaron a nuestro equipo para trabajar en sala o en la cocina de nuestros restaurantes.

+18.000 h
DE FORMACIÓN
en la plataforma

CURSO INICIAL DE SALA

¡NUEVO!

Una formación teórico-práctica diseñada para quienes se incorporan al equipo de sala. A lo largo del curso se abordan contenidos clave como la atención y el servicio al cliente, servicio de vino, funciones del runner de bebidas y platos, Plan de Igualdad, Prevención de Riesgos Laborales (PRL), o Gestión de alérgenos y seguridad alimentaria.

127
Personas participantes
2.540 h
de formación

CURSO INICIAL DE COCINA

¡NUEVO!

Una formación teórico-práctica pensada para quienes se integran al equipo de cocina. El curso recorre temáticas esenciales como la preparación de fríos y fritos, la presentación de los platos, el Plan de Igualdad, la Prevención de Riesgos Laborales (PRL), o la gestión de alérgenos y la seguridad alimentaria.

119
Personas participantes
2.380 h
de formación

Saona academia

Creemos en el talento que se construye desde dentro. Por eso hemos creado la Academia Saona, una iniciativa pensada para acompañar a las personas que forman parte de nuestros restaurantes y desean construirse una carrera profesional dentro del Grupo.

Cada año identificamos a quienes demuestran mayor compromiso y potencial, y les brindamos herramientas para crecer. A través de este programa trabajamos codo a codo para fortalecer el manejo de herramientas de gestión, así como sus habilidades de liderazgo, comunicación, trabajo en equipo y atención al cliente.

La Academia no solo impulsa el desarrollo individual, sino que también fortalece nuestro funcionamiento general. En este sentido, ha mejorado la estabilidad de los equipos en los restaurantes ya abiertos, ha permitido construir una sólida base interna de talentos listos para asumir roles gerenciales en nuevas aperturas, y ha generado referentes dentro del equipo: personas que inspiran y transmiten la cultura Saona.

FORMACIÓN EN HABILIDADES DIRECTIVAS

En 2024 diseñamos este programa como parte de la formación complementaria de la Academia Saona, con el fin de preparar a los futuros líderes en colaboración con EDEM Business School. Dirigido a directores, managers, formadores, jefes de cocina y directores de local, el curso aborda temáticas como el liderazgo, el trabajo en equipo, finanzas para no financieros, la comunicación efectiva, las ventas y las técnicas de *cross selling*.

Una experiencia formativa para impulsar el crecimiento profesional y liderar con propósito.

25
PERSONAS PARTICIPANTES

900 h
DE FORMACIÓN

Evaluaciones que impulsan el talento

Tenemos la convicción de que el crecimiento individual fomenta el desarrollo colectivo. Por eso llevamos a cabo un proceso de evaluación de competencias que no solo nos permite conocer cómo se desempeñan nuestros equipos, sino también acompañar su desarrollo profesional y descubrir todo su potencial.

Dos veces al año realizamos las Evaluaciones del Desempeño, una herramienta clave para seguir de cerca la evolución de cada persona, analizar el cumplimiento de sus objetivos y fomentar la mejora continua. Este proceso no trata solo de medir, sino también de abrir conversaciones, brindar acompañamiento y sembrar oportunidades.

Utilizamos un diccionario de competencias con una escala del 1 al 4 que nos permite identificar puntos fuertes, áreas de mejora y, sobre todo, detectar aquellos perfiles que están listos para dar un paso más. Apostamos por quienes destacan, por quienes demuestran compromiso y ganas de crecer, ofreciéndoles las herramientas necesarias para avanzar dentro de la compañía.

47,6%
de nuestro equipo evaluado

100%
de quienes llevan más de 6 meses en la compañía

SAONA

Empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional

Por género

Mujeres	46,1%
Hombres	48,6%

Distribución por categoría laboral

Dirección y gerencia	33,3%
Staff oficina	84,2%
Staff restaurante	41,3%

406
PERSONAS
fueron promovidas internamente

39
personas
EN DIRECCIÓN Y GERENCIA

1
persona
EN STAFF OFICINAS

366
personas
EN STAFF RESTAURANTES

Al cuidado de nuestra gente

La salud, seguridad y bienestar de nuestro equipo son nuestra prioridad. Sabemos que ofrecer un entorno laboral seguro y saludable no solo protege a las personas, sino que también impulsa los resultados de la compañía. Al gestionar de manera adecuada estos aspectos, logramos reducir riesgos de accidentes y enfermedades, lo que se traduce directamente en una mayor productividad y eficiencia en el día a día.

Fomentamos una cultura que promueve el bienestar integral de quienes forman parte de Saona, ya que entendemos que una persona saludable y feliz está más concentrada, motivada y dispuesta a dar lo mejor en su trabajo.

Este enfoque no solo beneficia a las personas, sino que también mejora la calidad de nuestro trabajo y fortalece la fidelidad del equipo, contribuyendo a la reducción de la rotación de personal. Al sentirse valorados, quienes trabajan en Saona se sienten más conectados con la misión de la compañía y más preparados para crecer junto a nosotros.

Un equipo seguro, motivado y comprometido es clave para alcanzar nuestras metas.

Política y plan de prevención de riesgos

Hemos asumido el compromiso de prevenir cualquier tipo de daño a la salud de nuestro equipo, garantizar espacios de trabajo libres de riesgos y fomentar hábitos saludables entre todos. Estos principios se reflejan en nuestra Política de Prevención de Riesgos Laborales y el Plan de Prevención que engloba a todos nuestros restaurantes, oficinas y cocina central.

Cada centro de trabajo dispone de una Evaluación de Riesgos Laborales, en que se identifican y analizan los riesgos, tanto en las instalaciones como en las tareas que realiza el personal. A partir de estas evaluaciones establecemos medidas preventivas para reducir los riesgos para la salud. Desde junio de 2022, este proceso es gestionado por nuestro Servicio de Prevención Propio (SPP), en colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno (SPA), compuesto por expertos en seguridad y medicina laboral.

El SPP cubre todos nuestros equipos, tanto en restaurantes como en oficinas y cocina central, así como las actividades que realizan. El equipo tiene a su disposición toda la información relacionada con la Prevención de Riesgos Laborales en el portal *Tu rincón Saona.*

El sistema de gestión de la salud y seguridad laboral se audita externamente cada cuatro años y abarca el 100% de nuestras operaciones. Por su lado, las evaluaciones se actualizan cada vez que se introducen cambios en las instalaciones o en las tareas del puesto de trabajo.

Cuando se detectan o nos informan sobre riesgos que pueden ser corregidos, los gestionamos con el departamento correspondiente para su resolución. Si un miembro del equipo identifica un riesgo o desea sugerir una mejora, debe trasladarlo a su responsable para una gestión adecuada. En caso de producirse un incidente de seguridad, el trabajador debe dirigirse a la mutua de trabajo, a la vez que nuestro equipo lleva a cabo una investigación para determinar las causas del accidente y establecer medidas preventivas.

En 2024, los incidentes más frecuentes fueron los accidentes *in itinere*, golpes, cortes, sobreesfuerzos, caídas y quemaduras. Con el fin de seguir mejorando, hemos abierto canales de comunicación para recibir sugerencias del equipo y fomentar la creación de espacios de trabajo más seguros. En 2024 incorporamos los Comités de Seguridad y Salud en Barcelona, que se sumaron a los de Valencia, Alicante y Madrid, que se reúnen trimestralmente para evaluar los avances en salud y seguridad en la compañía.

Indicadores de desempeño

-23,8%
DE SINIESTRALIDAD
vs 2023

0
FALLECIMIENTOS O LESIONES CON CONSECUENCIAS GRAVES
por accidente laboral

0
ENFERMEDADES PROFESIONALES
sin baja

172
ACCIDENTES LABORALES
registrables

1.652.680
HORAS TRABAJADAS

0,0001
tasa de accidentes laborales

Una visión integral de la salud

Cuerpo, mente y espíritu. Estas son las tres partes que integran la salud de una persona. Tenemos una visión integral del cuidado y, por ello, fomentamos el bienestar de nuestro personal de forma holística.

Nuestro equipo médico identifica de forma sistemática y regula los síntomas y primeros indicios de los daños derivados del trabajo, señala las situaciones de riesgo y propone las medidas preventivas necesarias.

El trabajo del equipo médico se complementa con el Plan de Vigilancia de Salud que ejecutamos todos los años con una rendición de resultados al concluir el período. Abarca un seguimiento médico anual para todo nuestro equipo, con revisiones y acciones a favor de su salud.

Asimismo, diseñamos una serie de medidas adicionales enfocadas hacia el cuidado de las personas. En este sentido, cabe destacar el beneficio de un seguro médico para las personas que llevan más de un año en la compañía y el descuento en sesiones de psicología a través de *Tu Rincón Saona*. En las oficinas, todos los lunes llega fruta para el consumo de nuestros trabajadores durante toda la semana.

Cada semestre se premia el local que mejores resultados ha obtenido en la gestión de la salud y seguridad de los equipos. Además, celebramos fechas clave para concienciar sobre la salud física y mental a través de charlas o comunicados.

Habilidades para la prevención

La formación es nuestra herramienta principal para prevenir accidentes y proteger la salud. Fomentamos la comunicación continua de información sobre seguridad y bienestar laboral a través de correos electrónicos, el portal *Tu rincón Saona*, carteles en las áreas de trabajo y reuniones organizadas por el Servicio de Prevención Propio.

Desarrollamos habilidades clave como una herramienta para fortalecer la prevención de accidentes y riesgos para la salud.

En nuestro portal, todos los equipos tienen acceso a información completa sobre la prevención de riesgos laborales. Además, contamos con un Manual de Gestión, dirigido a los equipos gerenciales, con el objetivo de que se conviertan en multiplicadores de una cultura de trabajo que promueva tanto el autocuidado como el cuidado mutuo entre compañeros.

El compromiso de nuestro equipo para construir una cultura que valore la salud y el bienestar en el trabajo es esencial. Por ello, en 2024 hemos ofrecido los siguientes cursos de formación:

Curso de Prevención de Riesgos Laborales (PRL)
Formación sobre los riesgos en el puesto de trabajo que se imparte de manera continua a todos los equipos.

645 personas participantes

Curso de PRL de nivel básico
Dirigido a los nuevos Delegados de Prevención, con 30 horas de formación.

5 personas participantes

Tan diverso como el mar

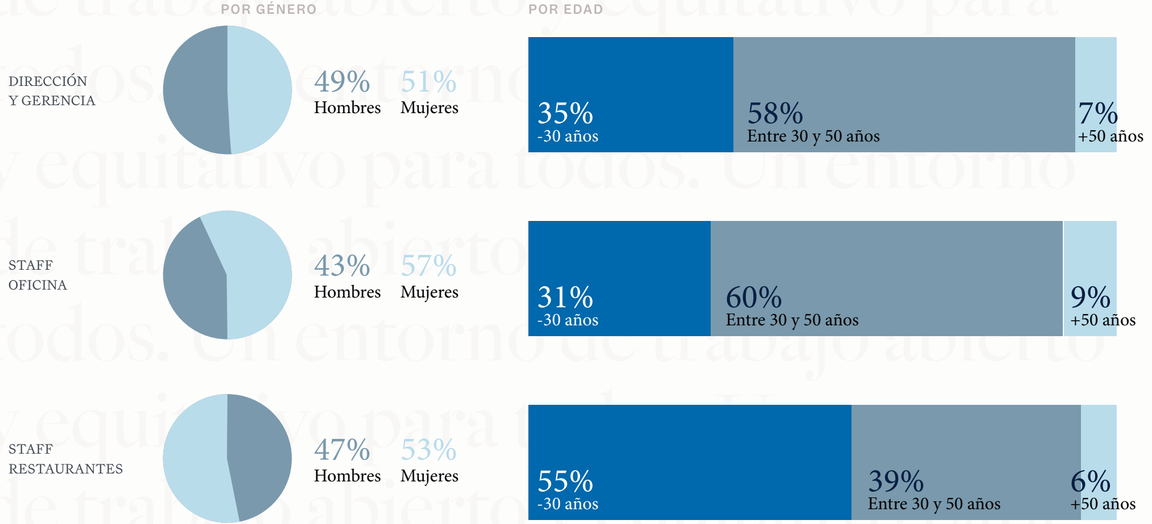
Un equipo diverso es una fuente inagotable de riqueza que aporta perspectivas únicas y experiencias que elevan nuestra capacidad para tomar decisiones y resolver desafíos de manera innovadora. Al valorar y aprovechar las cualidades individuales de cada persona, creamos un ambiente inclusivo donde todas ellas se sienten respetadas, apreciadas y parte integral de la comunidad.

La diversidad y la inclusión nos ayudan a reflejar la pluralidad de la sociedad en la que vivimos. Contar con un equipo diverso en cultura, género, edad y habilidades nos permite adaptarnos mejor a las necesidades de una clientela igualmente diversa, generando una conexión más profunda y una lealtad más sólida entre quienes nos eligen.

Así como el mar nos inspira con su inmensa diversidad, en Saona promovemos una variedad de voces dentro de nuestro equipo, sabiendo que esto fortalece tanto nuestra operativa como nuestras relaciones. Impulsamos un liderazgo que celebre la diversidad, enviando un mensaje claro sobre nuestros valores éticos y nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades. Esto no solo consolida una marca empleadora inclusiva y responsable, sino que también contribuye a nuestro éxito a largo plazo en un mundo cada vez más consciente de la igualdad y la diversidad.

Nos enorgullece compartir que, durante 2024, no se registró ningún caso de discriminación, reafirmando nuestro compromiso con un entorno de trabajo abierto y equitativo para todos.

Distribución por género, edad y categoría laboral



Hacia la igualdad de género

Nuestro Plan de Igualdad tiene el objetivo de construir un espacio de trabajo equitativo para todas las personas. En 2024 hemos revisado y aprobado el plan en colaboración con los sindicatos, un hito significativo en el camino de equiparar oportunidades y evitar cualquier caso de discriminación. Asimismo, con este plan buscamos potenciar la atracción y promoción del talento femenino y de colectivos subrepresentados.

Para prevenir cualquier incidente relacionado con cuestiones de género, hemos implementado un protocolo de actuación ante situaciones de acoso laboral y sexual. Este protocolo permite a las personas afectadas acceder a un canal de denuncias donde se activan procedimientos de investigación, resolución, sanción y comunicación, asegurando en todo momento la confidencialidad de las personas implicadas.

La brecha salarial de la compañía es de un 3% a favor de las mujeres.

Nuevo módulo de igualdad y LGTBI

En nuestra continua apuesta por la inclusión y la igualdad, en 2024 hemos incorporado un módulo de igualdad y LGTBI en nuestra plataforma de formación e-learning. Este módulo está alineado con el Plan de Igualdad y el protocolo LGTBI.

Promovemos una cultura de respeto y equidad, garantizando que todos nuestros equipos cuenten con las herramientas necesarias para entender y apoyar los derechos de la comunidad LGTBI.

Además, como parte de nuestro compromiso con la sensibilización, ofrecemos charlas informativas sobre temas de igualdad a nuestros colaboradores. En nuestro portal Tu rincón Saona, implementamos una formación obligatoria centrada en la prevención del acoso, asegurando que cada miembro de nuestro equipo esté plenamente capacitado para contribuir a un ambiente de trabajo inclusivo y libre de discriminación.

Inclusión de personas con discapacidad

"Saona por la Inclusión" es el programa para poner en práctica nuestro firme compromiso con la inclusión. Esta iniciativa busca abrir puertas y generar oportunidades para que personas con discapacidad puedan integrarse en nuestro equipo de trabajo.

Para lograr este objetivo hemos establecido alianzas con organizaciones especializadas en la adaptación de puestos de trabajo, contratación y seguimiento de personas empleadas con discapacidad, como Asprona, Upapsa, Aura, Down (en Castellón, Madrid, Zaragoza y Sevilla), Adisli, Asindown, Adecco, Fundación Jimb y Plena Inclusión Aragón.

Gracias a estas colaboraciones hemos incorporado en nuestros restaurantes a 24 personas con discapacidad. Cada una de ellas aporta una perspectiva única y valiosa, contribuyendo a crear equipos excepcionales centrados en brindar un servicio de alta calidad.

24

TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD

en las plantillas de los restaurantes

Cartas adaptadas para personas autistas y ciegas

En 2024 hemos implementado una serie de adaptaciones en nuestros menús para hacer que la experiencia de disfrutar de una comida en nuestros restaurantes sea accesible para todas las personas, independientemente de sus capacidades.

Con el objetivo de garantizar que las personas ciegas y aquellas con autismo puedan disfrutar plenamente de nuestros platos, hemos adaptado nuestros menús de manera que respondan a sus necesidades específicas. Estas iniciativas se han implementado al 100% en todos los restaurantes y franquicias del Grupo, asegurando que cada cliente, sin importar sus circunstancias, se sienta valorado y bienvenido en cada visita.

Además, nuestro esfuerzo por promover la inclusión ha sido reconocido por su impacto positivo en la comunidad. Nos honra anunciar que hemos recibido tres nominaciones por nuestras iniciativas relacionadas con la discapacidad. Estos reconocimientos son un reflejo de la pasión y dedicación con la que trabajamos día a día para garantizar que cada persona, sin importar su condición, tenga la oportunidad de disfrutar de una experiencia única en nuestros restaurantes.

100%

DE RESTAURANTES PROPIOS Y FRANQUICIADOS CON MENÚS ADAPTADOS PARA PERSONAS CIEGAS Y AUTISTAS

Junto a la Comunidad Valenciana

El 29 de octubre de 2024, las lluvias torrenciales causadas por una zona de depresión aislada en niveles altos (DANA) trajeron más de un año de precipitaciones a varias áreas del este de España, incluida la Comunidad Valenciana. El impacto fue devastador. Miles de familias y negocios se vieron afectados por las consecuencias de esta catástrofe.

En Saona llevamos en alto nuestro origen valenciano. Allí donde vamos contamos con orgullo nuestro origen en la ciudad de Valencia, fuente de inspiración de nuestra gastronomía y hogar de gran parte de nuestro equipo.

Ante la devastadora DANA que afectó a nuestra ciudad de origen, sentimos la llamada a actuar de manera inmediata, aportando recursos y esfuerzos para ayudar a quienes se vieron gravemente afectados por este desastre natural. Es en momentos como estos cuando se pone de manifiesto nuestro compromiso con la solidaridad y el bienestar de las personas que forman parte de nuestra comunidad.

Solidaridad para recaudar fondos

En un esfuerzo por recaudar fondos para los afectados por la DANA, organizamos un encuentro de fútbol solidario. Este evento reunió a empleados, colaboradores y miembros de la comunidad para concienciar sobre la situación y recaudar dinero destinado a las víctimas de la catástrofe. El deporte fue el vehículo perfecto para unirnos como equipo y mostrar que, cuando trabajamos juntos, podemos marcar la diferencia.

Alimentos que reconfortan

Como parte de nuestra respuesta, junto con la organización Central Kitchen proporcionamos platos de comida a las personas afectadas. Sabemos que lo mejor que podemos hacer en situaciones como estas es ofrecer apoyo con nuestro expertise: brindar alimentos nutritivos y reconfortantes. Con ello intentamos aliviar un poco el sufrimiento de las víctimas, mientras trabajamos para que todos puedan superar este difícil momento.

1.200 platos de comida entregados junto con Central Kitchen

Apoyo para la reconstrucción de hogares

Brindamos apoyo monetario a las personas de nuestro equipo que se vieron afectadas por las inundaciones. Reconocemos que nuestro hogar es fundamental para la estabilidad de cada uno de nosotros, por lo que decidimos contribuir con recursos económicos que les permitiesen iniciar la reconstrucción de sus viviendas y aliviar el impacto emocional y material de este desastre natural. Queremos que nuestros colaboradores sepan que no están solos y que estaremos a su lado en este proceso de recuperación.

11 personas beneficiadas

Compartir planeta

Ponemos la vista en la infinidad del mar. Ese es el punto de inspiración para lo que somos. Y vemos un ecosistema estimulante donde los elementos de la naturaleza confluyen con la diversidad de la flora y fauna con la que cohabitamos el planeta. Es nuestro compromiso cuidar y proteger lo que amamos y compartimos.

Medioambiente

EL ECOSISTEMA

El Mediterráneo es nuestra casa. Y la compartimos con nuestra comunidad y otras especies de animales y vegetales.

Impulsamos la preservación y regeneración de este ecosistema, que nos brinda refugio y recursos que impulsan nuestra actividad, con innovación e iniciativas que mitigan nuestro impacto. Para cumplir la promesa del Mediterráneo infinito.

Más allá de la tormenta

En 2024 vimos las consecuencias del cambio climático de cerca, en nuestra propia casa. La DANA que afectó a Valencia y a otras zonas del Mediterráneo no solo dejó imágenes impactantes de calles inundadas, para muchas familias significó también perder todo lo que tenían, hogares destruidos, negocios arrasados por el agua y comunidades enteras enfrentadas a la angustia de tener que empezar de nuevo.

Estos fenómenos extremos se están haciendo cada vez más intensos, y el cambio climático tiene mucho que ver. No es que los causen directamente, pero sí los intensifica. Esto se debió a que el mar Mediterráneo aumentó su temperatura por el calentamiento global, lo que aportó más humedad a la atmósfera. Esta humedad es el combustible de lluvias intensas. A ello se suma un ambiente más cálido y húmedo, que aporta más energía para que las tormentas se desaten con mayor violencia y rapidez.

El resultado son lluvias torrenciales más frecuentes, impredecibles y destructivas. Y aunque no todo se debe al clima —la urbanización desordenada, la impermeabilización del suelo y la falta de planificación también desempeñan un papel importante—, el cambio climático está amplificando los riesgos y dejando claro que sus efectos ya están entre nosotros.

Lo que está en juego nos desafía a acelerar la transición hacia un modelo más sostenible y resiliente.

Trabajamos para que nuestras operaciones evolucionen alineadas con los desafíos actuales, buscando un equilibrio genuino entre el crecimiento económico y la gestión responsable de los recursos. En 2019 dimos un paso clave al implementar nuestra Política ESG y el Plan Director de Sostenibilidad. Ambos documentos trazan el rumbo para integrar criterios ambientales, sociales y de gobernanza en la estrategia del Grupo, generar valor compartido, fortalecer una cultura organizacional sostenible, responder a las expectativas de nuestro público clave y reforzar nuestra propuesta diferencial.

Entre nuestras prioridades, la medición de la huella de carbono desempeña un papel esencial dado que nos brinda información concreta para entender y reducir nuestros impactos. A partir de este diagnóstico, trabajamos en soluciones que promueven un uso más eficiente de la energía y del agua en cada uno de nuestros locales, incorporando tecnologías innovadoras e impulsando el uso de fuentes renovables. Implementamos asimismo un enfoque integral para la gestión de residuos, centrado en la circularidad y la elección de materiales reciclados y reciclables.

Nuestra huella de carbono

En 2021 iniciamos el proceso de medición de la huella de carbono de nuestras operaciones, estableciendo ese año como punto de partida para monitorear nuestros avances de forma anual. Esta base nos permitió analizar en profundidad nuestro impacto y definir un plan de acción enfocado en la construcción de un modelo de negocio rentable y cada vez más sostenible.

La estimación de emisiones se realiza utilizando la Calculadora de huella de carbono, publicada por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD). Dado que en el momento de este análisis aún no se encontraban disponibles los factores de emisión oficiales correspondientes al 2024 —previstos para abril del 2025—, se optó por aplicar los factores correspondientes al año 2023, con el objetivo de mantener la mayor objetividad y consistencia en los resultados.

El inventario de emisiones considera los Gases de Efecto Invernadero (GEI) recogidos en el Protocolo de Kioto: dióxido de carbono (CO_2), metano (CH_4), óxido nitroso (N_2O) y los hidrofluorocarbonos (HFC) derivados de fugas de refrigerantes. Durante la medición correspondiente al año 2024 no se registraron emisiones de trifluoruro de nitrógeno (NF_3), perfluorocarbonos (PFC) ni hexafluoruro de azufre (SF_6). Nuestra medición abarca los alcances 1 y 2:

ALCANCE 1
Contempla las emisiones directas, principalmente procedentes del consumo de combustibles en nuestras instalaciones y de pérdidas asociadas a los sistemas de refrigeración y climatización.

ALCANCE 2
Incluye las emisiones indirectas derivadas del consumo de energía eléctrica en todas nuestras operaciones.

Inventario GEI
En tCO_2e

2.260,84
tCO_2e
Total emisiones

-5% vs 2023

Alcance 2
1802,16
tCO_2e

Alcance 1
458,68
tCO_2e

+70% vs 2023

Intensidad

El índice de actividad utilizado por el Grupo Saona es el de mil menús servidos. En 2024 se sirvieron 3.206.431 menús.

2024
0,7051

2023
0,697

+1%

En tCO_2e/1000 menús servidos

Un compromiso que recorre toda la cadena

Desde que iniciamos la medición de nuestra huella ambiental, Saona no ha dejado de crecer. Esta expansión ha ido siempre acompañada de una visión clara: avanzar de manera responsable, integrando la sostenibilidad como parte esencial de nuestro modelo de negocio. Nuestro propósito es que cada vez más personas disfruten de la experiencia Saona, y tenemos la certeza de que esta experiencia debe ser respetuosa con el entorno.

Trabajamos para minimizar nuestro impacto ambiental en todas las etapas por las que pasa un plato antes de llegar a la mesa. Desde el origen de los ingredientes hasta el servicio en nuestros restaurantes, tomamos decisiones conscientes que reflejan y fortalecen nuestro compromiso con el planeta.

1 Proveedores de alimentos

Priorizamos la compra de productos locales y trabajamos con proveedores habituales para optimizar los pedidos y reducir los desplazamientos. Además, fomentamos el uso de materias primas con certificaciones de sostenibilidad, como una pesca responsable, la agricultura sostenible y el bienestar animal.

2 Logística y distribución

Adquirimos equipos y productos energéticamente eficientes para nuestros restaurantes y nuestro centro de producción. Además, diversificamos nuestra matriz energética y colaboramos con proveedores que garantizan el uso de fuentes renovables.

3 Restaurantes

Fomentamos la contratación local y promovemos el uso de medios de transporte con baja huella de carbono. Asimismo, diseñamos nuestros espacios para maximizar la luz natural y optimizar el consumo energético.

4 Clientes

Usamos envases fabricados con materiales reciclados y reciclables. A su vez, nuestros socios de *delivery* comparten nuestro compromiso con el cambio climático, incorporando vehículos de bajo impacto ambiental y optimizando las rutas para mejorar la eficiencia.

Agua, energía y responsabilidad

Imagina esto: arena y sol. Sentir el agua del mar en tu piel. Disfrutar con tu gente este momento. Compartir una mesa al aire libre y deleitar tus sentidos con un plato de comida de inspiración mediterránea. ¿No te gustaría prolongar esta experiencia en el tiempo y a más personas? Para eso, debemos cuidar los recursos que la naturaleza nos ofrece.

En Saona, el equipo Técnico se encarga de desarrollar estrategias para optimizar el uso de los recursos en nuestros restaurantes, buscando reducir al máximo nuestro impacto ambiental mientras mejoramos la experiencia de cada cliente. La eficiencia energética es clave en este proceso, ya que nos permite reducir nuestra huella de carbono.

El agua y la energía que utilizamos provienen de los servicios locales de cada ciudad en la que operamos. Aproximadamente el 2,29% de la energía que consumimos es de origen renovable, certificado por las distribuidoras de electricidad. Además, el agua que utilizamos se gestiona a través de la red de alcantarillado municipal.

Consumo y vertido responsable del agua

Hemos implementado varias soluciones para reducir nuestro consumo de agua en todos los aspectos operativos. El sistema de autolimpieza de hornos disminuye la necesidad de agua en comparación con la limpieza manual, mientras que los separadores de grasas evitan que estas lleguen a los desagües generales. La grasa y los aceites utilizados en las freidoras son recogidos por un proveedor homologado para su desecho correcto.

También hemos optimizado el uso del agua en los baños, con cisternas de bajo consumo y pulsadores de lavamanos con regulación de caudal y tiempo. En la cocina y la sala, nuestros lavavajillas operan con un sistema de lavado por único llenado, evacuando el agua al final de cada día. En los locales cercanos a la costa instalamos descalcificadores para proteger los equipos como cafeteras, lavavajillas y hornos del daño causado por el agua dura.

48.952 m³
Consumo total de agua

Uso eficiente de energía

Todos nuestros restaurantes cuentan con iluminación LED de bajo consumo. Al cierre del informe, los restaurantes con reactivos estaban en proceso de evaluación para la instalación de baterías de condensadores, lo que nos permitirá compensar su consumo y lograr un ahorro energético adicional.

Asimismo, hemos implementado varias estrategias de climatización y ventilación para optimizar el consumo de energía en nuestros restaurantes. Utilizamos extractores con aporte de aire a la cocina, lo que permite compensar el aire extraído por las campanas sin perder la temperatura controlada en la sala. Además, hemos instalado recuperadores de calor que minimizan la carga de los sistemas de aire acondicionado, contribuyendo a un uso más eficiente de la energía.

También hemos incorporado estores para reducir la pérdida de temperatura en la sala durante el verano, lo que ayuda a disminuir el uso del aire acondicionado. Las cortinas de aire en las puertas de acceso, por su parte, evitan la fuga de temperatura, lo que permite mantener el ambiente fresco sin aumentar el consumo energético.

[1] 3.206.431 menús servidos en 2024

Consumo energético dentro de la organización

726 l
Consumo de Gasóleo

7.219 l
Consumo de Gasolina

11.966,10 kg
Consumo de gas propano

1.630.151,95 kWh
Consumo de gas natural

6.602.040 kWh
Consumo de electricidad
-10% vs 2023

2,05
kWh/menú servido[1]
intensidad energética

Energías renovables

100%
porcentaje de electricidad en la red

2,29%
porcentaje de electricidad proveniente de energía renovable

Procesos circulares

Nos comprometemos a gestionar nuestros residuos de forma responsable, asegurándonos de que los materiales que no se pueden reciclar se dispongan de manera consciente. Nuestro objetivo es reducir al mínimo el uso de envases desechables, promoviendo activamente el reciclaje y la reutilización de materiales.

Trabajamos para minimizar el uso de recursos innecesarios y diseñamos procesos circulares que nos permitan aprovechar los materiales al máximo. Todo aquello que no podemos reciclar lo gestionamos de manera responsable y eficiente.

A lo largo de nuestras operaciones generamos diversos tipos de residuos. En nuestras cocinas, gran parte de los desperdicios provienen de las materias primas perecederas utilizadas en la producción de alimentos. Como se explica en el capítulo de Propuesta de valor, nuestro equipo de I+D+i ha desarrollado procedimientos para reducir el desperdicio de alimentos y gestionar eficazmente aquellos que ya no pueden aprovecharse.

También generamos otros residuos, como los materiales de embalaje para la materia prima, los envases utilizados para el envío de comida a domicilio, y los envases de bebidas. Para estos hemos implementado un protocolo de segregación y ofrecemos formación continua tanto al personal de cocina como al de sala.

Hemos establecido protocolos claros para la correcta separación de residuos, los cuales sirven como guía para todos los involucrados en esta tarea. En Sa Cuina, y en todos nuestros restaurantes, contamos con zonas asignadas para la instalación de contenedores de basura, que se limpian y desinfectan de manera periódica.

429 t
GENERACIÓN DE RESIDUOS TOTAL

RESIDUOS

NO PELIGROSOS	229 t
PELIGROSOS	100 t
RECICLADOS	100 t

RESIDUOS GENERADOS POR COMPOSICIÓN
En toneladas métricas (t)

Aceite vegetal	4,65 t
Aceite y grasas comestibles	0,366 t
Envases de papel y cartón	9,81 t
Materiales inadecuados para consumo o elaboración (orgánicos)	1,07 t
Metales y chatarra	0,04 t
Residuos voluminosos	48,4 t
Total	64,34 t

Plan de Gestión de Residuos de Sa Cuina

En Sa Cuina hemos creado un plan que clasifica los desechos generados durante la preparación de comidas para restaurantes en dos grandes categorías: residuos alimenticios y no alimenticios. Los primeros se dividen en dos grupos: los que pueden tratarse como residuos urbanos y los que no. En cuanto a los residuos no alimenticios, nos centramos especialmente en los envases de cartón y plásticos.

Para asegurarnos de que todo se gestione correctamente trabajamos con Cleanity, una empresa que se encarga de gestionar nuestros residuos y limpiar el separador de grasas. Además, el Ayuntamiento de Paterna se encarga de retirar algunos residuos municipales. Cada semana realizamos un control de las mermas y archivamos los registros de retiradas de residuos de forma mensual, manteniendo todo bajo control.

El papel de los envases en Saona

Los envases son una parte fundamental en nuestro día a día. No solo nos permiten transportar los alimentos de manera segura, sino que también garantizan la seguridad alimentaria, evitando contaminaciones y asegurando que nuestros clientes reciban siempre lo que piden en las mejores condiciones.

Para el envío a domicilio optamos por envases fabricados en cartón y papel con certificación FSC, lo que asegura que provienen de bosques gestionados de manera sostenible. Además, hemos incorporado ensaladeras fabricadas con bagazo, una alternativa ecológica, junto con tapas plásticas que son 100% reciclables y recicladas. Esto no solo reduce el impacto ambiental, sino que también nos permite ofrecer productos de calidad con una conciencia verde.

En nuestros restaurantes, para las botellas de bebidas, usamos envases de vidrio retornables. Esto significa que, una vez utilizadas, las botellas son devueltas a nuestros proveedores para ser recicladas y reutilizadas, lo que contribuye a reducir el desperdicio y fomentar la economía circular.

En Saona, nos aseguramos de que todos los envases que utilizamos sean responsables con el medioambiente.

Ensaladeras de bagazo, con tapas PET

100%

reciclado y reciclable

100%

de envases delivery de cartón con certificación FSC

100%

de las bebidas en restaurantes son de vidrio retornable

Índice GRI

Estándares GRI

Declaración de uso

Grupo Saona ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024 utilizando como referencia los Estándares GRI.

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			6
	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			6
	2-4 Reexpresiones de información			6
	2-5 Verificación externa	La Memoria no ha sido verficada de forma externa.		
Actividades y equipos de trabajo				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales			17-23
	2-7 Empleo	Durante el período del informe no contamos con información suficiente para contestar la distribución de empleados por tipo de contrato.		
	2-8 Personas que trabajan en la organización y no son empleadas			56-57
Gobernanza				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-9 Estructura y composición de la gobernanza			28
	2-11 Presidente del máximo órgano de gobierno			28
	2-12 Rol del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos			28

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
	2-13 Delegación de responsabilidad para la gestión de impactos			29
	2-14 Papel del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad			29
	2-15 Conflictos de interés			29
	2-16 Comunicación de preocupaciones críticas			29
	2-17 Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno			29
	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.		
	2-21 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			26-27
	2-24 Incorporación de compromisos			26-27
	2-25 Procesos para remediar impactos negativos			33
	2-26 Mecanismos para buscar asesoramiento y plantear inquietudes			33
	2-27 Cumplimiento de leyes y reglamentos			33
	2-28 Asociaciones de miembros			30

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
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	80-83
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)		13	82
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)		13	82
	305-3 Otras emisiones indirectas de GEI (Alcance 3)	Durante el período del informe no hemos medido las emisiones de alcance 3.	13	
	305-4 Intensidad de las emisiones de GEI		13	82
	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	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
Uso eficiente de recursos				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		7,6	84-85
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo energético dentro de la organización		7	85
	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	85
	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	84-85
	303-2 Gestión de impactos relacionados con los vertidos de agua		6	84-85
	303-3 Extracción de agua		6	84-85
Residuos y circularidad				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		12	87-88
GRI 301: Materiales 2016	301-2 Insumos reciclados		12	87-88
	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	87-88
	306-2 Gestión de impactos significativos relacionados con residuos		12	87-88
	306-3 Residuos generados		12	87-88
Desperdicio de alimentos				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		2, 12	46-47, 87-88
Abastecimiento consciente				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	49-51
GRI 204: Prácticas de adquisición 2016	204-1 Proporción de gasto en proveedores locales		8	49
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. Todos los proveedores cumplen con los requisitos de los estándares RSC y/o IFC y nuestros protocolos de salud, higiene y manipulación de alimentos.	8	84-85
	308-2 Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	Durante el período del informe no hemos realizado evaluaciones ambientales de nuestra cadena de suministro.	8	84-85
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	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
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 evaluaciones sociales de nuestra cadena de suministro.	8	
Seguridad alimentaria y calidad nutricional				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		9	44-45
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	44-45
	416-2 Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	Durante el período del informe hemos registrado cinco casos de incumplimiento de normativas con lugar a sanciones, vinculadas a mantenimiento, higiene, ausencia de agua caliente en lavamanos, entre otras.	9	
Experiencia del cliente				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		9	40-42
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	"Durante el período del informe hemos registrado tres casos de incumplimientos vinculados a la información de etiquetado de productos y servicios. Dos, en la localidad de Elche, donde no se ha informado correctamente sobre los alérgenos en Delivery y por no disponer de la señalización sobre la posibilidad de llevar el sobrante de comida. El tercero ha sido en la localidad de Albacete donde no se han informado las trazas de manera correcta en la declaración de panificados.	9	
	417-3 Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	"	9	40-42

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
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	76-77
GRI 413: Comunidades locales 2016	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo		10	76-77
	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	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
Desarrollo de talento				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	58-67
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	62-63
	404-2 Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición		8	62-63
	404-3 Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional		8	66
Salud, seguridad y bienestar de las personas				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		8	68-71
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo		8	68-71
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes		8	68-71
	403-3 Servicios de salud en el trabajo		8	68-71
	403-4 Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo		8	68-71
	403-5 Formación de los trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo		8	68-71

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores		8	68-71
	403-7 Prevención y mitigación de los impactos en la salud y seguridad de los trabajadores directamente vinculados mediante relaciones comerciales		8	68-71
	403-8 Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo		8	68-71
	403-9 Lesiones por accidente laboral		8	68-71
	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	
Equidad y diversidad				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		5, 10	72-75
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados		5, 10	28, 73
	405-2 Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres		5, 10	74
GRI 406: No discriminación	406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas			74

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	RESPUESTA	ODS	PÁGINA
Ética e integridad				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión del tema material		16	26-33
GRI 205: Anticorrupción 2016	205-1 Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción		16	26-33
	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	33

SAONA

AMOR AL MEDITERRANEO