

SAONA

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD
2025

COMPARTIR ES NUESTRA FORMA
DE ENTENDER LA
RESTAURACIÓN. Y TAMBIÉN,
NUESTRA FORMA DE ENTENDER
LA SOSTENIBILIDAD.



AMOR AL MEDITERRÁNEO
Un tributo al compartir

Índice

01	Carta del CEO	03
02	Saona de un vistazo	04
03	Quiénes somos	05
04	Sostenibilidad en la estrategia	12
05	Compartir mesa	15
06	Compartir equipo	18
07	Compartir planeta	22
08	Compartir comunidad	25

Un viaje
alrededor del
Mediterráneo



“

Compartir es nuestra forma de entender la restauración. Y también nuestra forma de entender la sostenibilidad.

01 · CARTA DEL CEO

Un sueño compartido

Siempre me ha gustado la restauración. Saona nació en Valencia en 2013 como un proyecto familiar inspirado en mi amor por el Mediterráneo, que ha sido siempre una parte fundamental de mi vida. Desde el principio tuve claro que había tres cosas que no podían faltar: un lugar agradable, buena comida y un buen precio.

También supe, con el tiempo, que este sueño no podía hacerlo solo. Hoy somos 1.186 profesionales que prestan servicio en 57 restaurantes propios, a los que se suman 14 franquicias. Un modelo 360° que nos permite crecer de la mano de socios alineados con nuestros valores, manteniendo la calidad, el servicio y la experiencia que definen a la marca.

Durante 2025 hemos consolidado nuestra posición como referente de la gastronomía mediterránea y hemos empezado a preparar el salto internacional. Lo hacemos sin perder de vista lo esencial: las personas, el planeta y la ética como ejes de gestión de nuestro negocio.

Este año hemos iniciado el desarrollo de nuestro plan de descarbonización, cuya finalización está prevista para 2026. Hemos seguido impulsando el proyecto Mediterráneo Bonito, con el que cuidamos la posidonia y la fauna marina, y hemos continuado devolviendo a la sociedad parte de lo que nos entrega cada día, desde la respuesta solidaria ante la DANA hasta nuestros programas de inclusión.

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. Gracias por acompañarnos en este viaje alrededor del Mediterráneo.

Gonzalo Calvo

FUNDADOR Y CEO · GRUPO SAONA

02 · SAONA DE UN VISTAZO

El año en cifras

2025 ha sido un año de consolidación: reforzamos nuestra posición como referente de la gastronomía mediterránea y avanzamos en nuestros compromisos sociales y ambientales.

1.744 Profesionales a cierre del ejercicio	+61 MM€ Importe neto de la cifra de negocios	57 Restaurantes propios, más 14 franquicias
+29.000 Horas de formación impartidas en el año	100% Empleo fijo en el conjunto de la plantilla	9,1/10 Valoración media en plataformas de prestigio
689 t Emisiones de CO ₂ de alcance 1 (tCO ₂ eq)	975 t Emisiones de CO ₂ de alcance 2 (tCO ₂ eq)	264 t Residuos generados, en su totalidad no peligrosos

03

Quiénes somos

AMOR AL
MEDITERRÁNEO

Nacimos para amar y cuidar la cultura del Mediterráneo, materializada en una propuesta gastronómica diferencial.

Más de trece años después, somos un referente de la gastronomía mediterránea: producto de calidad, precio asequible y espacios cuidados.

QUIÉNES SOMOS · RAZÓN DE SER

Nacimos para amar y cuidar la cultura del Mediterráneo

Saona se inspira en el amor por el Mediterráneo y en la idea de crear un estilo de vida saludable, materializado en una propuesta gastronómica diferencial.

Saona nace en Valencia en 2013 como una empresa familiar, de la mano de su fundador Gonzalo Calvo. El proyecto comenzó siendo un pequeño local en el corazón de la ciudad y, con los años, se ha ido expandiendo por todo el mapa, trabajando cada día por compartir con sus clientes el amor al Mediterráneo.

Durante el ejercicio 2025, la actividad principal de Saona ha sido la explotación de negocios hosteleros bajo las marcas Saona, Quick Saona, Turqueta y Tagomago, con un denominador común: impulsar un estilo de vida saludable a través de una cocina basada en productos frescos y recetas propias.

Hoy, más de trece años después, Saona se distingue por productos de calidad, un precio asequible y un interiorismo especial que envuelve a sus clientes en una atmósfera visual única. La frescura del producto y el respeto por él son clave en todo el proceso.



Misión

Convertir el “Amor por el Mediterráneo” en una experiencia gastronómica única para disfrutar con los cinco sentidos.



Visión

Ser el grupo referente de restauración mediterránea, impulsando un estilo de vida saludable con platos equilibrados y espacios cuidados.

QUIÉNES SOMOS · NUESTRAS MARCAS

Cuatro marcas, un mismo amor por el Mediterráneo



Saona

De restaurante familiar a cadena de referencia. Cada Saona lleva el espíritu mediterráneo allí donde se ubica, con cocina basada en productos frescos y recetas propias. 57 restaurantes.



Quick Saona

La versión ágil y ligera de Saona, con un concepto de autoservicio de una selección de los mejores platos, sin restar calidad ni atención al cliente.



Turqueta

Un restaurante único en Valencia que combina con equilibrio una cuidada cocina mediterránea con un ambiente refrescante. Turqueta es un viaje a Menorca.



Tagomago

El más selecto y exclusivo de los restaurantes de Saona, con una carta basada en la fusión de sabores y culturas para que los sentidos viajen.

“Cada uno de nuestros restaurantes, con su propia personalidad mediterránea, presenta una atmósfera visual única para que los clientes se sientan a gusto, como en familia.”



QUIÉNES SOMOS · CULTURA

Cultura SAONA

La cultura de SAONA nace de las personas: de la manera en la que trabajamos, nos relacionamos y entendemos la hostelería. No es únicamente una forma de hacer las cosas, sino una forma de sentir las. Cada detalle, cada plato y cada experiencia reflejan una identidad construida desde dentro, basada en la ilusión, el compañerismo y el compromiso.

SAONA no es solo un restaurante: es un equipo humano que comparte una manera de vivir y entender el trabajo. Una cultura donde las personas aprenden, crecen y disfrutan haciendo las cosas con amor, cuidando tanto el resultado como el camino para conseguirlo.

Un manifiesto de marca

Hacer las cosas con ilusión, humanidad y autenticidad; crecer sin perder la esencia, con los pies en la tierra y las personas en el centro.

Tres valores sostienen esta cultura:



Crear en lo que hacemos

Y hacerlo con ilusión, energía y propósito cada día.



Ser familia con ADN de equipo

Cercanía, respeto y apoyo mutuo; una familia elegida.



Volar más allá

Mejorar y evolucionar sin perder lo que nos hace únicos.



QUIÉNES SOMOS · NUESTRA FILOSOFÍA

Innovación, calidad y sostenibilidad

En la visión de Saona, la sostenibilidad y los criterios ESG alcanzan el corazón de la estrategia de negocio, con un propósito común: fortalecer la forma en la que la organización aporta valor a la sociedad. Desde que su fundador empezó a desarrollar platos y a darlos a probar en su propia casa, Saona se mantiene muy cerca de los procesos creativos de I+D+i.



Originalidad

Mantiene la carta a la vanguardia del sector, inspirada en la cocina mediterránea.



Universalidad

Diseña opciones para distintos gustos, incluyendo opciones veganas y atención a alergias.



Democratización

Menús con producto de calidad, de temporada y proximidad, a precios asequibles.



Sostenibilidad

Define requerimientos ambientales y sociales a proveedores en todos sus procesos.



Calidad y seguridad

Identifica puntos críticos y requerimientos de calidad y seguridad alimentaria.



QUIÉNES SOMOS · NUESTRA HISTORIA

Más de trece años creciendo juntos

Lo que comenzó como un pequeño local en Valencia es hoy un grupo de restauración referente de la gastronomía mediterránea.

- 2013** Primer Saona. Un proyecto y una cocina con mucha ilusión, en un pequeño local de Valencia.
- 2014** Segundo y tercer Saona. Apertura de Cortes Valencianas y llegada al mar con “El chiringuito de Jávea”.
- 2015** Crece la presencia. Aperturas de Saona Virgen y Saona Alameda.
- 2017** Nuevos conceptos. Lanzamiento de Turqueta y Quick Saona.
- 2018** 5º aniversario. Nuevas aperturas y llegada a Madrid con Saona Balboa.
- 2019** Alianza con Miura Partners y estreno del Delivery en todos los restaurantes.
- 2020** Academia Saona. Espacio para compartir, aprender y formar al equipo. Nace Posidonia Project.
- 2021** Pacto de la ONU. Saona se adhiere al Pacto Mundial de las Naciones Unidas.
- 2022** Referente nacional. Consolidación y mejora del posicionamiento de marca e imagen.
- 2025** Saona hoy. 1.186 profesionales, 57 restaurantes propios, 14 franquicias y preparación del salto internacional.

Un modelo 360º para crecer juntos

En línea con su estrategia de crecimiento sostenible, Saona ha continuado desarrollando su modelo de franquicias como palanca de expansión, alcanzando en 2025 un total de 14 franquicias.

Este modelo permite replicar el concepto Saona manteniendo los estándares de calidad, servicio y experiencia que definen a la marca. El departamento de Expansión selecciona socios estratégicos con visión empresarial, capacidad de gestión y experiencia en restauración, alineados con los valores de Saona.

La propuesta de valor para franquiciados

- Asistencia integral en diseño y adecuación del espacio.
- Soporte en stock, compras y distribución.
- Formación especializada y acompañamiento operativo.
- Estrategia de marketing y soporte tecnológico.
- Procedimientos estandarizados de excelencia operacional.
- Acompañamiento continuo tras la inauguración.

04

Sostenibilidad en la estrategia

ESTRATEGIA ESG

Nuestra estrategia integra los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza en el corazón del negocio.

Un buen gobierno, la escucha de los grupos de interés y el compromiso con la Agenda 2030 guían nuestras decisiones.

Un buen gobierno conduce a decisiones eficaces

El consejo de administración es el máximo órgano de gobierno en materia de responsabilidad corporativa y gestión de riesgos. A 31 de diciembre de 2025 está formado por cinco consejeros.

Buenas prácticas de gobierno

- Comunicación interna y externa bajo el principio de transparencia.
- Defensa de los derechos humanos y de los estándares éticos.
- Tolerancia cero con la corrupción y la competencia desleal.
- Fomento de la responsabilidad social corporativa.
- Identificación continua de riesgos y oportunidades.

Escuchar para definir lo que de verdad importa

Conforme a la Global Reporting Initiative y la directiva CSRD, Saona cuenta con un análisis de doble materialidad. Mediante referencias sectoriales, indicadores SASB y encuestas a los grupos de interés se delimitaron doce temas relevantes.

“ Más de 300 representantes de los grupos de interés participaron en el proceso de materialidad.

DOCE TEMAS MATERIALES

Estratégicos: experiencia del cliente; salud y bienestar de las personas; seguridad alimentaria y calidad nutricional; ética e integridad; equidad, diversidad e inclusión; uso eficiente de recursos; abastecimiento consciente.

Prioritarios: residuos y circularidad; desperdicio de alimentos; desarrollo de talentos; huella de carbono. **Emergentes:** apoyo a las comunidades.

Comprometidos con la Agenda 2030

Saona está adscrita al Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde 2021, siendo la primera empresa del sector de la restauración adherida a este Pacto. La contribución a los ODS se articula en seis ámbitos.



Medio ambiente

Productos más sostenibles, menos residuos y desperdicio, mejor packaging y menor consumo de energía.



Laboral

Empleos de calidad y bienestar: igualdad de oportunidades, talento, formación y conciliación.



Cadena de suministro

Proveedores que comparten los valores de Saona: auditorías y producto de origen sostenible.



Calidad

Misma calidad y mejores servicios: seguridad y salud, información nutricional y alérgenos.



Social

Valor compartido: estilo de vida saludable, acción social y donación de alimentos.



Gobierno corporativo

Actividad ética y transparente: cumplimiento, satisfacción del cliente y lucha contra la corrupción.

“ Saona mantiene un modelo de cumplimiento normativo, un código ético y un canal de denuncias confidencial. Durante 2025 no se ha producido ninguna sanción ni denuncia relevante.



05

Compartir mesa

UNA GASTRONOMÍA QUE UNE

Creemos en una gastronomía que une a las personas y crea experiencias memorables.

Cuidamos cada detalle: el producto, la receta y el servicio, conscientes de que los pequeños detalles marcan la diferencia.



COMPARTIR MESA · PRODUCTO Y CALIDAD

Una cocina que respeta el producto

El equipo de I+D+i se mantiene muy cerca de los procesos creativos, atento a cada prueba de cocina, para dar con las recetas perfectas y sabores excepcionales inspirados en el Mediterráneo. La frescura del producto y su respeto son clave en todo el proceso.

Saona diseña opciones que satisfacen diferentes gustos, incluyendo opciones veganas y atención a las alergias, con menús de producto de alta calidad, de temporada y proximidad, a precios asequibles.



Una receta de calidad, desde el origen

La calidad y la seguridad alimentaria son elementos estratégicos. El sistema APPCC, definido según la FAO y la OMS, identifica y controla los peligros en cada etapa: análisis de peligros, puntos críticos de control, límites críticos, monitorización, acciones correctivas, verificación y registro. En 2025 no se ha recibido ninguna sanción en materia de calidad o seguridad alimentaria.



COMPARTIR MESA · PROVEEDORES Y CLIENTES

Proveedores: aliados estratégicos de Saona

A través de una gestión de compras eficiente y transparente, Saona identifica y mitiga los riesgos sociales y medioambientales de toda la cadena de suministro, con relaciones basadas en la transparencia, el respeto y la colaboración.

El proceso de homologación consta de un control documental y una auditoría presencial. Los proveedores aportan el registro sanitario, certificaciones de calidad (IFS y BRC), fichas técnicas y análisis microbiológicos. La práctica totalidad de las compras de 2025 se realizó en territorio nacional.

Cercanía, escucha y conversación

La cercanía con clientes y consumidores es esencial: atención al consumidor, conversación directa y escucha activa a través de redes sociales, plataformas de valoración y hojas de reclamaciones. El número de reclamaciones de 2025 no ha sido significativo en relación con el volumen de operaciones.

9,1/10

Valoración media en plataformas de prestigio



06

Compartir equipo

LAS PERSONAS EN EL CENTRO

Las personas son el corazón de Saona.

Apostamos por un empleo estable y de calidad, el desarrollo del talento y entornos de trabajo seguros y saludables.



COMPARTIR EQUIPO · EMPLEO

Un empleo estable y de calidad

Al cierre de 2025, el 100% de los empleados tienen contrato indefinido. En un sector de elevada rotación, Saona atrae perfiles alineados con su cultura, fideliza el talento con condiciones competitivas e impulsa el desarrollo profesional interno. Tras el cálculo correspondiente, no se ha identificado brecha salarial durante 2025.



Distribución de la plantilla · 2025

Categoría profesional	Hombres	Mujeres	Total
Directores	40	42	
Jefes de sala	33	30	
Personal de restauración y oficinas	843	756	
Total	916	828	



Distribución por edad

Tramo de edad	≤ 30	31-45	≥ 46
Número de empleados	643	409	134



1.744

Profesionales en plantilla



100%

Contrato indefinido



828

Mujeres en el equipo (53%)

Beneficios sociales

- Descuentos en los restaurantes Saona.
- Seguro médico para empleados y familiares.
- Tickets restaurante, cheque guardería y bono transporte.
- Payflow: acceso al salario en tiempo real.

COMPARTIR EQUIPO · FORMACIÓN Y SALUD

Academia Saona: crecer con la fuerza del mar

Academia Saona surgió en 2020 como un espacio para compartir, aprender y reforzar los valores de la cultura corporativa. Recursos Humanos elabora cada año un plan formativo entre formación obligatoria, planificada y no planificada, presencial y online. Durante 2025 se han impartido más de 29.000 horas formativas.

Categoría profesional	Horas 2025
Directores	4.600
Jefes de sala	5.538
Personal de restauración y oficinas	19.397
Total	29.535



Durante 2025, 37 empleados disfrutaron del permiso parental, reincorporándose la totalidad a su puesto.

Al cuidado de nuestra gente

La salud y seguridad de los trabajadores son parte fundamental de la gestión. Desde 2022, Saona dispone de servicio de prevención propio en todos los centros, y fomenta estilos de vida saludable: alimentación, deporte y equilibrio físico y psicológico.

Siniestralidad · 2025

- 45 accidentes de trabajo con baja registrados.
- Índice de frecuencia: 30,4 (hombres) y 23,0 (mujeres).
- Índice de gravedad: 0,7 (hombres) y 1,0 (mujeres).



COMPARTIR EQUIPO · IGUALDAD E INCLUSIÓN

Un entorno abierto y equitativo para todos

Saona promueve un entorno profesional basado en el respeto a la diversidad, garantizando la igualdad con independencia de género, edad, origen, ideología, etnia, orientación sexual, religión o capacidades diversas.

Plan de igualdad

En 2025 Saona revisó su plan de igualdad, que gestiona a las personas según el principio de igualdad de oportunidades y no discriminación. Cuenta con una comisión de igualdad y un protocolo frente al acoso laboral y sexual, con canal de denuncias confidencial.

Saona por la inclusión

Junto con la Fundación Adecco y Asindown, Saona impulsa la empleabilidad e inclusión sociolaboral. En 2025, la plantilla con discapacidad igual o superior al 33% fue de 12 hombres y 9 mujeres. Destacan los planes Aflora y Familia de apoyo y orientación.



“ La inclusión busca que todas las personas tengan las mismas posibilidades y oportunidades. Saona trabaja cada día por hacerlo realidad.

Derechos humanos

Saona tiene el firme compromiso de respetar y proteger los derechos humanos y laborales, conforme a la legislación nacional e internacional y los convenios de la ONU y la OIT. Durante 2025 no se han identificado riesgos ni denuncias en este ámbito.

07

Compartir planeta

EL MEDITERRÁNEO ES
NUESTRA CASA

Cuidamos del Mediterráneo porque es nuestra casa.

Prevenimos y minimizamos nuestros impactos ambientales: economía circular, eficiencia en los recursos y un modelo bajo en carbono.



La sostenibilidad ambiental, criterio estratégico



Reducir

La eficiencia y el consumo responsable de materias primas y suministros son clave del modelo.



Reciclar

Reciclaje integrado: revalorizar los residuos para ampliar su vida útil.



Reutilizar

Criterio de compra: prioridad a productos reciclados y reciclables de mayor ciclo de vida.

Existe un protocolo de segregación de residuos en todos los centros, con personal formado y gestores autorizados. Los envases de delivery son de cartón y papel certificado FSC, con ensaladeras de bagazo 100% reciclables. En 2025 se generaron 264 toneladas de residuos, en su totalidad no peligrosos.

Energía

Consumo energético	2025	2024
Electricidad (MWh)	7.669	7.212
Gas natural (MWh)	1.164	1.630
Gas propano (Tn)	19	12

Iluminación LED, equipos de alta calificación energética, sensores de movimiento y recuperadores de calor reducen el consumo.

Agua

El consumo de agua de 2025, en su totalidad de la red municipal, fue de 57.000 m³. Se aplican sistemas de autolimpieza en hornos, lavavajillas de único llenado, separadores de grasas, descalcificadores y monitorización de consumos.

264 t

Residuos, no peligrosos

FSC

Envases de delivery certificados

COMPARTIR PLANETA ·
CLIMA Y BIODIVERSIDAD

Hacia un modelo bajo en carbono

El cambio climático es uno de los aspectos ambientales de mayor relevancia para Saona, dada su cultura de amor por el Mediterráneo. Las emisiones se han calculado con los factores del Ministerio para la Transición Ecológica.

689 t

CO₂eq de alcance 1
(combustión directa)

975 t

CO₂eq de alcance 2
(energía eléctrica)

“ 2026: año previsto de finalización del plan de descarbonización.

Mediterráneo Bonito

El amor por el Mediterráneo se materializa en acciones reales para cuidar el mar.



Amor a la posidonia

Apadrinamos 1.000 m², subvencionando proyectos de #Saveposidoniaproject.



Tortuga boba

Colaboramos en la conservación de su hábitat, el Mediterráneo.



Alianzas por el mar

Con Xaloc y Oceánidas: limpieza de playas y fondos y jornadas de concienciación.



o8

Compartir comunidad

DEVOLVER A LA SOCIEDAD

Devolvemos a la sociedad parte de lo que nos entrega cada día.

Priorizamos acciones sociales y ambientales en las que nuestro equipo se implica en primera persona.



COMPARTIR COMUNIDAD · ACCIÓN SOCIAL

Una actividad con repercusión positiva

Saona prioriza las acciones sociales y ambientales en las que su equipo se implica mediante colaboraciones o voluntariado, centradas en el patrimonio natural, la alimentación sana, los hábitos saludables, la investigación y el arte y la cultura.

Iniciativas sociales destacadas

- Acoge un plato: concurso culinario con CEAR; el plato ganador se integró en el menú.
- Estilo inclusivo: colaboración con Timpers, cuyo equipo lo forman personas con discapacidad.
- Navidad con sabor a amor: comida solidaria en Casa Caridad Valencia para 150 personas sin hogar.
- Cartas adaptadas: primeras cartas para personas ciegas y con rasgos autistas.
- Día del Donante: donación de sangre con el Centro de Transfusión.
- Días de concienciación: reciclaje, salud mental, movilidad sostenible y dieta mediterránea.

+1.200

Respuesta a la DANA: junto con World Central Kitchen, Saona elaboró más de 1.200 menús repartidos entre las zonas afectadas de la Comunidad Valenciana.



COMPARTIR COMUNIDAD · TRANSPARENCIA

Compromiso con el entorno y la transparencia

Asociaciones y donaciones

Entre los colectivos con los que ha colaborado Saona en 2025 destacan el Banco de Alimentos de Valencia y Madrid, la Asociación juvenil Dardo y las Fundaciones Adecco, Dasyc y Asindown. La aportación anual de 2025 asciende a 58.000 euros.

Información fiscal

Saona se compromete al pago responsable de los impuestos, con integridad y transparencia. La práctica totalidad de su actividad y compras se desarrollan en territorio nacional, contribuyendo al desarrollo económico y al empleo local.

Indicadores de impacto · 2025

Indicador	Objetivo	Real
Personas con discapacidad / plantilla	2,60%	2,28%
Empleabilidad (<30 con certificado)	29,70%	30,90%
Reducción de residuos alimentarios	1,15%	1,12%

Saona muestra además un firme compromiso con la educación, con convenios de prácticas con universidades y escuelas de negocio para apoyar a los nuevos talentos.



SOBRE ESTA MEMORIA

Una memoria elaborada para compartir

Esta Memoria de Sostenibilidad recoge el desempeño económico, social y ambiental de Restaurantes Saona, S.L. durante el ejercicio 2025.

Sus contenidos se han elaborado a partir del Estado de Información No Financiera 2025, preparado conforme a la normativa mercantil vigente y, en la medida de lo posible, con referencia a los estándares de la Global Reporting Initiative.

Los resultados corresponden al período entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2025, y abarcan la totalidad de las operaciones de Restaurantes Saona, S.L., con sede en la Gran Vía Marqués del Turia, 35, Valencia.

Aplica los principios de comparabilidad, fiabilidad, materialidad y relevancia, e incorpora la opinión de los grupos de interés para seleccionar los impactos y riesgos más significativos.

2025
Ejercicio

GRI
Marco de referencia

I2
Temas materiales

Contacto

“ Gracias por acompañarnos en este viaje alrededor del Mediterráneo.



Gracias por formar parte de este viaje

Seguiremos trabajando con ilusión para dejar un legado positivo en las personas y en el Mediterráneo. Un tributo al compartir es, también, un futuro compartido.