

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 11 octobre 2018

Stratégie RSE
Serunion est la première société de restauration collective
en Espagne à être certifiée IQNet SR 10

Serunion, leader de la restauration collective en Espagne et filiale d'Elior Group, est récompensée pour sa bonne gouvernance et pour sa gestion responsable et durable de ses activités. IQNet SR 10 est une norme internationale de référence en matière de système de gestion de la responsabilité sociétale. L'obtention de cette certification s'inscrit dans le cadre de la stratégie RSE d'Elior Group, le Positive Foodprint Plan, dont l'objectif est de laisser une empreinte alimentaire positive du champ à la fourchette, en lien avec toutes les parties prenantes du Groupe.

La certification IQNet SR 10 a été décernée par l'AENOR¹ (Asociación Española de Normalización y Certificación), et récompense les engagements environnementaux et sociétaux des entreprises. Serunion est la première entreprise de restauration collective en Espagne à recevoir cette reconnaissance internationale pour sa gestion responsable, durable, transparente et engagée envers ses collaborateurs, ses clients, l'environnement et l'ensemble de la société.

Serunion a notamment mis en place ces dernières années des actions en faveur de la réduction de son impact environnemental :

- En 2016, Serunion a ouvert trois cuisines centrales certifiées 100 % bio, à Malaga, Séville et Almeria. Ces cuisines préparent 5,3 millions de repas par an pour les marchés santé et enseignement. Serunion a également ouvert une cuisine centrale en partenariat avec une association qui favorise l'intégration des personnes en situation de handicap.
- Serunion a édité et distribué plus de 90 000 exemplaires d'un petit livre ludique conçu pour encourager les enfants de 5 à 10 ans à adopter de bonnes habitudes alimentaires et une hygiène de vie saine. Dans ce livre, les lecteurs suivent la journée type d'une fillette à l'école et découvrent, au fil des pages, 11 conseils pour soigner son hygiène de vie et les bons gestes à adopter.
- Serunion a conçu le programme de sensibilisation « la nourriture ne se gaspille pas », qui sensibilise les élèves à une consommation responsable. 10 000 élèves de l'école primaire y participent chaque année.
- Huit sites de Serunion sont certifiés ISO 14001 (management environnemental).
- 52 % des achats de Serunion sont locaux afin de réduire l'impact environnemental.

« Obtenir cette certification a été pour nous un vecteur de progrès, et nous a permis de mettre en place de nouvelles méthodes de travail, plus éthiques et responsables, en lien avec l'ensemble de nos parties prenantes », déclare Antonio Llorens, président-directeur général de Serunion.

¹ AENOR est l'organisme partenaire responsable du développement et de la diffusion des normes techniques en Espagne. AENOR est implanté dans plus de 910 pays et ses certifications sont valorisées au niveau international.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

Désormais présent dans 16 pays, le Groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 6 422 millions d'euros. Ses 127 000 collaborateurs et collaboratrices accueillent chaque jour 5,5 millions de convives dans 25 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.

Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 70 06 70 13

À propos de Serunion

Serunion est l'entreprise leader du secteur de la restauration collective en Espagne. Intervenant dans ce secteur depuis près de 30 ans, l'entreprise propose un service de proximité personnalisé grâce au réseau formé par ses 25 bureaux, ses 5 délégations commerciales et ses 14 cuisines centrales réparties dans toute l'Espagne. Aujourd'hui, elle est présente sur tous les segments d'activité à travers ses différentes divisions : Serunion Educa (centres de formation), Serunion Business&Industry (entreprises et institutions), Serunion Salud (centres hospitaliers publics et privés), Serunion Mayores (résidences et centres de jour), Serunion Vending (distribution automatique d'alimentation) et Singularis (cuisine d'auteur).

Actuellement, Serunion sert 495 000 menus par jour et intervient dans 3 020 centres de restauration. De plus, elle figure parmi les principales entreprises créatrices d'emploi du pays, avec un effectif de plus de 20 725 collaborateurs répartis sur l'ensemble de ses centres. Depuis 2001, elle appartient à la multinationale française Elior, leader mondial de la restauration, des services et des concessions, qui intervient dans 16 pays.

Pour plus de renseignements : www.serunion.es