

UDON

ASIAN
FOOD

MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD 2024

SUMARIO

DATOS GENERALES

4

Mensaje de
los fundadores

5

¿Quiénes somos?

7

Equipo

8

¿De dónde venimos?

11

Misión, Visión
y Valores

13

Premios

15

UDON en cifras

17

Retos de UDON

ACCIONES 2024

20

People

31

Product

36

Planet

LOGROS Y OBJETIVOS

42

Logros
conseguidos
2024

43

Objetivos 2025

DATOS GENERALES



Mensaje de los fundadores

Nos alegra volver a compartir con vosotros nuestra tercera *Memoria de sostenibilidad*, en la que recogemos con humildad todo lo que hemos hecho durante 2024. Seguimos firmes en nuestra filosofía ASAP (As Sustainable As Possible); en UDON no somos sostenibles, pero desde 2017, con el lanzamiento de nuestro primer plan, trabajamos día a día para reducir el impacto de nuestra actividad en las personas, el producto y el planeta, los tres pilares sobre los que se construye nuestro proyecto.

Este 2024 se han cumplido 20 años desde que abrimos nuestro primer restaurante en el barrio del Born de Barcelona un ya lejano mes de marzo de 2004. 20 años en los que hemos ido avanzando con paso firme y reforzado nuestro compromiso con la sostenibilidad, no como una moda, sino como una necesidad y una responsabilidad. La sostenibilidad forma parte del corazón de nuestro negocio y, por eso, este año hemos incorporado a nuestro equipo un director de sostenibilidad que nos ayudará a acelerar este proceso y a ser más ambiciosos en nuestros objetivos.

También ha sido un año clave en nuestra expansión internacional. UDON sigue consolidándose como una marca global, y hemos cruzado una nueva frontera con la apertura de un restaurante en Ecuador. Cada nueva apertura fuera de nuestras fronteras representa una oportunidad para demostrar que un modelo de restauración más consciente y comprometido es posible en cualquier lugar del mundo.

A lo largo de estos años, hemos aprendido que la sostenibilidad no se logra con grandes discursos, sino con pequeñas decisiones cotidianas. Seguimos apostando por la innovación, la mejora continua y, sobre todo, por mantenernos fieles a nuestros valores. Porque, como solemos decir, no se trata solo de hacer negocio, sino de hacer las cosas bien.

Gracias por acompañarnos un año más y por dedicar tiempo a conocernos mejor. Esperamos que esta memoria os inspire tanto como a nosotros nos ilusiona escribirla. Seguiremos trabajando para construir un futuro más amable, justo y sostenible, para dejar un mundo mejor a las futuras generaciones.

Nos vemos en UDON



Jordi Vidal y Jordi Pascual,
cofundadores de UDON Asian Food

QUIÉNES SOMOS

UDON es una historia sobre familia, amistad y pasión por Asia.

Todo empezó cuando el padre de uno de nuestros fundadores volvió de un viaje a Tokio enamorado de las tradicionales barras japonesas y sugirió a su hijo abrir un *noodle bar* en Barcelona. Ellos encontraron al socio perfecto con el que empezar el proyecto. Los dos jóvenes emprendedores, Jordi Pascual y Jordi Vidal, comenzaron su propio viaje: su pasión por la cultura asiática, una gran curiosidad y una vena innovadora compartida los llevó a abrir el primer UDON en pleno barrio del Born de Barcelona en 2004.



[VER VIDEO AQUÍ](#)

En el transcurso de los años el concepto evolucionó, pasando del inicial *noodle bar* en el que nos centrábamos en los *noodles* y todas sus versiones al actual *asian food* en el que, siguiendo con los *noodles* como producto principal, hemos añadido a nuestra carta recetas de origen tailandés, chino o coreano, abriéndonos a la riqueza de productos y sabores de la cocina asiática.

Este fue el comienzo de un largo camino que ha llevado a UDON a abrir más de 70 restaurantes hasta el día de hoy en todo el mundo, en lugares tan lejanos como Estados Unidos, Puerto Rico, la República Dominicana y Ecuador.



¿Y cuál ha sido nuestra fórmula?

Impulsar equipos con personas felices, que se sientan libres para desarrollar todo su potencial y compartir conocimientos. Actuar con responsabilidad y honestidad en todas las acciones que llevamos a cabo, con el objetivo de respetar nuestro planeta. Buscar la excelencia en el producto que ofrecemos y que sea bueno para las personas y para el planeta. Y finalmente, sentir pasión por lo que hacemos y dar cada día lo mejor de nosotros.

EQUIPO

Los miembros de la Dirección, en la toma de decisiones de sus respectivas áreas de responsabilidad, siempre tienen en cuenta los impactos asociados a estas acciones e intentan, en la medida de lo posible, que sean los mínimos. Además, en cada una de las áreas se han definido una serie de indicadores relacionados con la sostenibilidad, de los que cada director de departamento es responsable.

En UDON apostamos por el trabajo en equipo y por una manera de gestionar basada en la confianza y la responsabilidad, en la que cada persona da lo mejor de sí misma y aporta su conocimiento y experiencia para el bien de la compañía.

Siempre hemos apostado por la igualdad en la dirección de la empresa y este año hemos conseguido la paridad en nuestro equipo directivo, con la incorporación de Pau Martí.

CEOs y Cofundadores



Jordi Vidal
Dirección General



Jordi Pascual
Dirección General

Equipo directivo



Jordi Quilez
Desarrollo



Cristina Martínez
Compras



Silvia Munné
Marketing



Cristina Castany
Operaciones



Joanmi Bardera
Tecnologías de la Información



Alberto Gómez
Investigación y Desarrollo



Leticia Ibáñez
Relaciones Humanas



Pau Martí
Calidad y Sostenibilidad

DE DÓNDE VENIMOS

2004

Ganadores de los Hostelco Awards en gestión

En UDON nos adelantamos a la prohibición de fumar de la Ley 42/2010, que modifica la Ley 28/2005

2016

Ganadores de los Hostelco Awards en gestión de desarrollo de Recursos Humanos y premio de excelencia y sostenibilidad

2017

Diagnóstico en sostenibilidad y plan estratégico

Ternera con sello Welfair de bienestar animal



Todos los envases de los refrescos y aguas para consumo *in situ* pasan a ser de vidrio

94 t de verduras y frutas eco (10 referencias)

Empieza la transición hacia la energía renovable

2018

UDON se internacionaliza: llegamos a Portugal

Plan de sostenibilidad ASAP

Procesos de recogida de información para ejecutar el plan

168 t de verduras y frutas eco (13 referencias)

Empieza la ambientalización del *packaging*

Diseño de la Plataforma de Formación con cápsulas formativas de sostenibilidad

2019

Auditorías internas en la cadena de valor. Ganadores de los Horeca New Business Models Awards en People, Product, Planet

Formación en sostenibilidad al personal

Sustitución de los envases de agua del *delivery*, que pasan del plástico al aluminio

100 % pollo Welfair. | 192 t de verduras y frutas eco (21 referencias)

Incorporamos vino y aceite de oliva eco a todos los huevos frescos y pasteurizados de corral

Incorporamos tofu y Heura como proteína vegetal *plant based*



Cálculo de la huella de carbono

UDON University

Programa Be UDON de motivación y participación de equipos

2020

Camisetas de algodón eco

Comunicación del Plan de sostenibilidad, Premio Nacional de Hostelería a la Innovación

Diseño de la política de compras sostenibles

Certificamos el salmón ecológico ASC

El papel de los azucarillos pasa a ser compostable

Reducimos gramaje de azúcar de 6 a 4 g

Celulosa *kraft* 100 % reciclada

Salsera de bagazo y cubiertos de madera

Certificados ambientales de los restaurantes: 25 % Silver y 75 % Gold

2021

- UDON República Dominicana
- Premio marcas de restauración - Ganadores del premio de sostenibilidad. Comité de franquiciados con acciones en todos los restaurantes
- Empezamos a sustituir la limpieza convencional por ozono
- Empezamos a sustituir las cápsulas por café en grano
- 100 % pollo, ternera y cerdo Welfair
- Certificados ambientales de los restaurantes: 9 % Silver y 91 % Gold

2022

- UDON Miami y Puerto Rico
- Miembros de la Fundación Restaurantes Sostenibles
- Empezamos a colaborar con Too Good To Go
- Creación del comité de franquiciados
- Incorporamos sésamo ecológico
- 181 t de verduras y frutas eco
- 100 % uniformes en algodón ecológico y poliéster de PET reciclado
- Certificados ambientales de los restaurantes: 17 % Silver y 83 % Gold

2023

- Uso de palillos reutilizables en toda la cadena



- Inicio del Plan de felicidad
- Premio a la mejor política de RSC y protección del medioambiente en los Premis Franquícies de Catalunya
- Acuerdo con la fundación AURA para la inclusión de trabajadores con discapacidad intelectual
- Acciones de voluntariado con comida solidaria colaborando con la Fundació Arrels y Soñar Despierto
- Compensación de CO₂ con la plantación de 200 árboles en Doñana con Plant for the Planet



Certificados ambientales de los restaurantes: 20 % Silver y 80 % Gold

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES



Misión

Ofrecer una dieta saludable a nuestra clientela a través de una oferta gastronómica asiática con ingredientes de alta calidad, trabajando con productos y servicios respetuosos con el planeta.

Visión

Ser líderes mundiales en restauración asiática llevando experiencias únicas a la clientela.

Valores

Nuestra razón de ser, lo que nos une y nos mueve, lo que nos motiva y nos da fuerzas para seguir avanzando y creciendo con ilusión día tras día:



People first

Trabajamos para que nuestros equipos sean felices y se sientan libres para desarrollar todo su potencial y compartir su conocimiento, porque juntos somos mejores.



Product matters

Buscamos la excelencia en cada plato con los mejores ingredientes, de Asia y de aquí, para ofrecer el mejor sabor y respetar el planeta: bueno para las personas y bueno para el entorno.



Planet lovers

Actuamos con responsabilidad y honestidad en todas las acciones que llevamos a cabo. Porque somos conscientes de que nuestra actividad tiene un impacto y queremos que sea positivo para la sociedad y para el medioambiente.



Passion driven

Sentimos pasión por lo que hacemos, por hacer felices a las personas con nuestra comida y por compartir nuestro amor por la cultura asiática, trabajando cada día para dar lo mejor de nosotros.

PREMIOS

2024

Premio al mejor comercio del año y a la mejor franquicia.



Premio MdR de personas y talento y premio MdR a la estrategia de expansión.



Premio Publifestival (Festival Internacional de la Publicidad Social) en la categoría de mejor estrategia de campaña en redes sociales con nuestra campaña de San Valentín en redes.



Premio Heineken al mejor desarrollo empresarial en los Horeca New Business Models Awards, entregados en el HIP.



Premio 100 mejores ideas del año por Actualidad Económica.



2023

Ganador a la mejor política de RSC y protección del medioambiente.
Associació de Franquícies de Catalunya



Mejor Comercio del Año y Mejor Franquicia de Restaurantes de Comida Internacional. Premios Comercio del Año



2022

Mejor Equipo de Expansión y Marketing.
Associació de Franquícies de Catalunya



2021

Ganador del Premio a la Sostenibilidad Marcas de Restauración



2020

Ganador en Innovación Premio Nacional de Hostelería



2019

Ganador People-Product-Planet
Franquicias Horeca News
Business Models Awards



2016

Ganador en Personas II Premios Marcas de Restauración



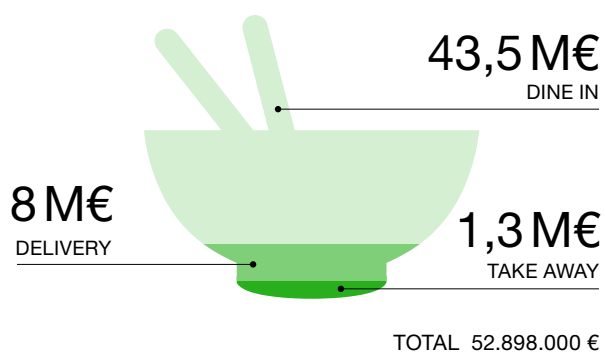
2011

Premio Hot Concepts 2011, Restauración Casual VIII Edición
Premios Hot Concepts

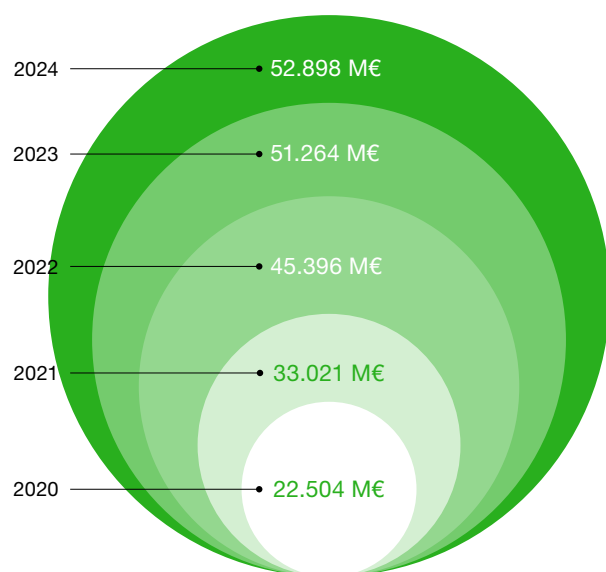


UDON EN CIFRAS

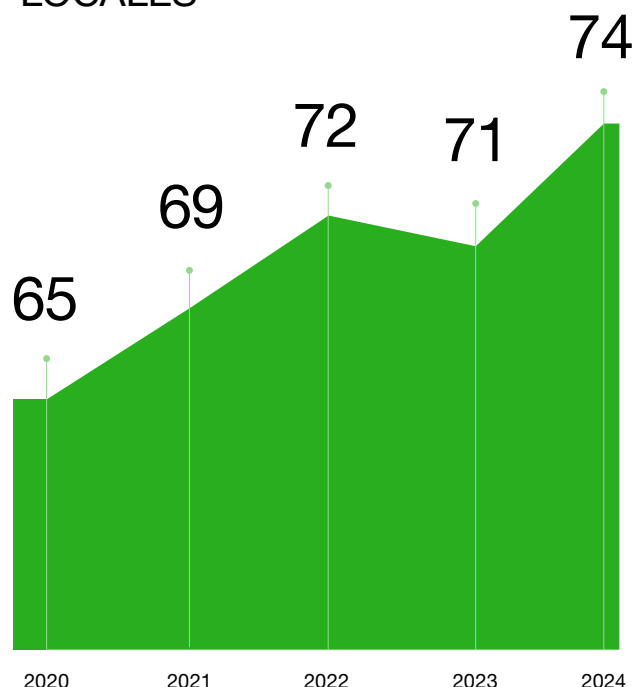
VENTAS



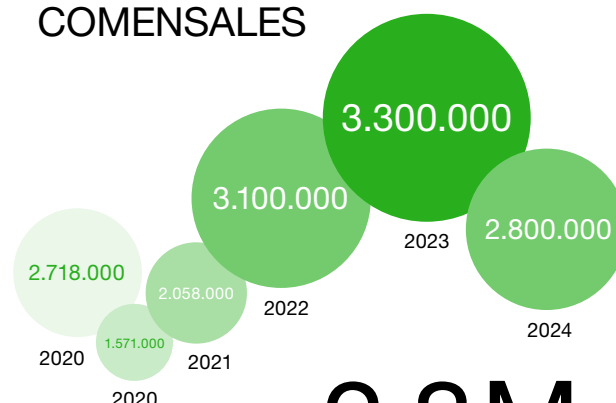
+52 M€



LOCALES



COMENSALES



¿DÓNDE ESTAMOS?



2,8M Líderes

en restauración asiática en España



PERSONAS
EMPLEADAS

897

INGREDIENTES PRINCIPALES

■ Todas las cifras se refieren a toneladas

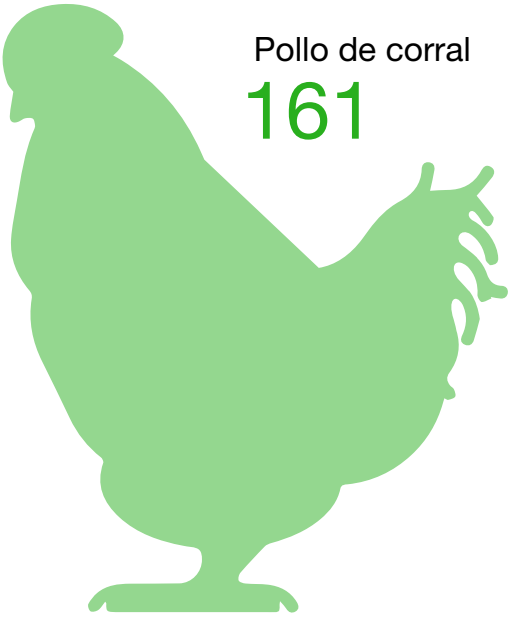


Salmón de
Acuicultura Sostenible

18,4

Proteína
vegetal

15,4



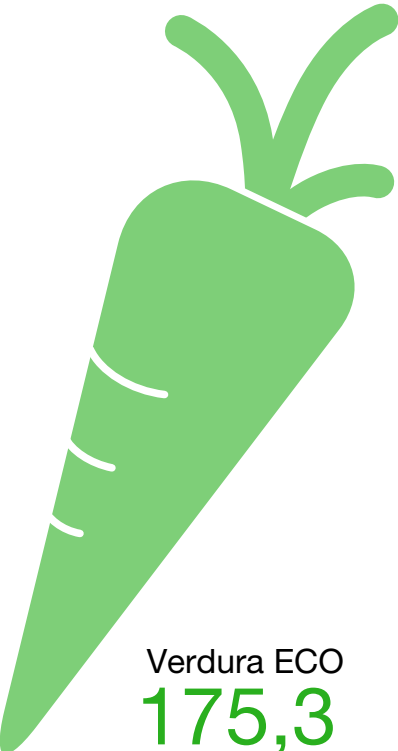
Pollo de corral

161



Arroz

65



Verdura ECO

175,3



Fideos secos

226

RETOS DE UDON

Cada año evaluamos los objetivos de marca más relevantes en cada uno de nuestros tres pilares (People, Product y Planet) y definimos los del año siguiente para trabajar con metas claras y objetivas.



2024 Evaluación Objetivos de marca propuestos



PEOPLE

- Extender el plan de colaboración con entidades que trabajan para la inclusión de colectivos desfavorecidos a todos los restaurantes de la cadena.

Este 2024 más del 24 % de nuestros restaurantes de la cadena se han inscrito a la iniciativa, con un total consolidado del 7 % de contrataciones de este colectivo.



PRODUCT

- Promover el uso de ingredientes sostenibles en los mercados internacionales donde UDON tiene presencia.

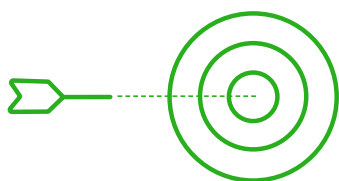
En 2024 se ha empezado a utilizar en Estados Unidos fruta y verdura que proviene de un proveedor de cercanía.



PLANET

- Poder disponer del cálculo de la huella de carbono de alcance 1 y 2 para todos los restaurantes del grupo.

Este 2024 se ha conseguido calcular la huella de carbono del 57 % de los restaurantes de la cadena en el ámbito nacional.



2025 Objetivos de marca propuestos



PEOPLE

- Promover el coaching como cultura organizacional en la gestión de personas, para liderar desde la motivación (y no la imposición), generando mayor bienestar y orgullo de pertenencia de marca en nuestros/as colaboradores/as.



PRODUCT

- Disminuir el uso de ingredientes que provienen de fuera de la Unión Europea, de modo que en un plazo de dos años representen solo el 20 % del total de referencias utilizadas.



PLANET

- Registrar la huella de carbono de alcance 1 y 2 en la web del MITECO para los locales del grupo.

*«Una medida precisa vale más
que mil opiniones de expertos»*

Grace M. Hopper



ACCIONES 2024





PEOPLE

Queremos enamorar a las mejores personas, las más especiales, y que elijan quedarse en UDON por su orgullo de pertenencia a una organización humana que las cuida y que crece con ellas.



En 2023 lanzamos de forma global todo nuestro Programa de felicidad, desde el inicio de la selección, en la que se evalúa a la persona candidata en función de sus valores (mediante un test de valores con un *story-telling* inspirado en la cultura japonesa 100 % personalizado para UDON), siguiendo con el Test de Felicidad (*Happy Level*) a todos/as nuestros/as colaboradores/as para evaluar su estado de felicidad, y finalmente con acciones desarrolladas por parte del equipo de Relaciones Humanas orientadas al bienestar y la cohesión de los equipos.



Este 2024 hemos lanzado nuestro podcast propio, el 'Happiness Destination by UDON', dónde exploramos cómo la felicidad, el bienestar y la sostenibilidad se entrelazan en una danza armoniosa.

[VER VIDEO AQUÍ](#)

PERSONAS FELICES

9,2 %

Otros

43,0 %

Mujeres

47,8 %

Hombres

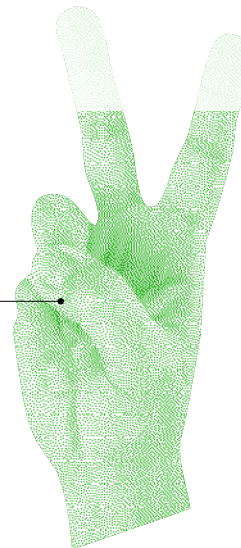


897

Personas empleadas

81,8 %

Resultado test
Happy Level

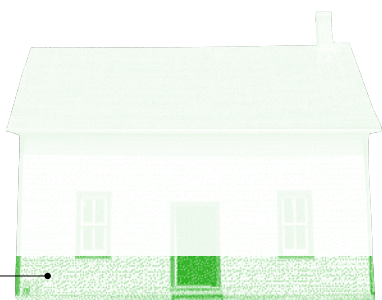


711

Tests realizados

20 %

De trabajo en
remoto
para personal
de oficinas



20 %

Trabajo en remoto



2.325

Reconocimientos
entre trabajadores/as

Formación

Parte de la felicidad de nuestros/as trabajadores/as se basa en poder seguir aprendiendo a diario y mejorar sus habilidades y aptitudes para ser mejores profesionales y personas. Para ello, en UDON ponemos a disposición de nuestros equipos una serie de distintas y diversas opciones para formarse.



«La educación es el arma más poderosa que puedes usar para cambiar el mundo»

Nelson Mandela

UDON Online

Un itinerario formativo 100 % online y personalizado, dirigido a la función que se realice en UDON.



En UDON *Online* formamos continuamente a nuestros/as colaboradores/as en función de sus necesidades, sus responsabilidades y su ubicación, a través de una plataforma digital de formación. Con una metodología 100 % *online* y con micropíldoras formativas de no más de 30 minutos de duración que permiten una formación ágil, fácil y disponible en cualquier momento. De entre todo el abanico de formación, todas las personas empleadas reciben las píldoras formativas de Sostenibilidad.

En 2024 se han realizado un total de 34.508 cursos entre los/as colaboradores/as del grupo.

UDON Academy

Un nuevo centro de formación para compartir y hacer accesible todo nuestro conocimiento de forma presencial.

En UDON Academy ofrecemos una formación práctica y eficaz, de modo presencial y gratuito, para que cualquier persona de la comunidad de UDON aprenda nuestra manera de hacer las cosas, de la mano de nuestros/as expertos/as. Con distintos programas y objetivos definidos: nuevos equipos que se incorporan a UDON, nuevas incorporaciones en locales ya existentes y formaciones de reciclaje 100 % a medida.



[VER VIDEO AQUÍ](#)



UDON Universidad

Se trata de **estudios de máxima calidad, 100 % subvencionados** y pensados **para graduarse mientras se trabaja.**

¡En UDON tenemos universidad! Esta universidad tiene un programa formativo profesional, homologado por el Instituto Superior de Gestión y Gastronomía, que dura seis meses y que está destinado a todas las personas empleadas de UDON que lleven un mínimo de un año en la compañía. Hay cuatro itinerarios formativos: encargado/a, director/a, jefe/a de cocina y consultor/a de operaciones.

Durante el curso 2023-2024 se ha realizado la 5ª edición de la UDON University, en la que se han graduado un total de 24 alumnos/as de los/las cuales un 80 % han sido promocionados/as. Ya son más de un centenar de alumnos/as formados/as desde el inicio de este proyecto.

[VER VIDEO AQUÍ](#)



Igualdad y honestidad

Nuestros valores de integridad, honestidad, autonomía, confianza, (auto) exigencia, (auto) crítica y trabajo en equipo son los pilares principales que guían nuestras acciones.



✓
1001

Personas

Formación en
código ético
y de conducta

=
996

Personas

Formación
en igualdad
de género

En UDON tenemos un código ético y de conducta y una formación obligatoria específica que deben seguir todas las personas trabajadoras de la compañía. Durante 2024, han realizado con éxito esta formación un total de 1001 colaboradores/as.

Otro de nuestros principios es la igualdad, el respeto y la prevención de cualquier situación de acoso y abuso. Es por ello que desde 2023 tenemos nuestro Plan de igualdad, así como el Protocolo de acoso laboral y sexual, que se han difundido a toda la organización.

Este principio de igualdad y no discriminación también es un pilar fundamental en nuestro proceso de selección People First, basado en la selección por valores y personalidad, en el que se valora la aptitud de la persona.

Creemos firmemente en la igualdad y la no discriminación entre los seres humanos y formamos a nuestros/as empleados/as en estos valores. En 2024 han realizado la formación en igualdad de género un total de 996 personas mediante nuestra formación *online*.

Comunidad

En UDON no somos ajenos a lo que nos rodea y queremos formar parte de la comunidad y aportar nuestro grano de arena para mejorar el mundo en el que vivimos.

Y no solo con acciones solidarias y de ayuda a aquellas personas o colectivos más desfavorecidos, sino también formando parte de iniciativas, asociaciones o entidades con el objetivo de que colectivamente y en comunidad podamos avanzar hacia una sociedad más justa y mejor.



El 2023 fue el año en el que iniciamos nuestra colaboración con la Fundación Aura, entidad que trabaja para la inclusión social y laboral de personas con discapacidad intelectual, incorporando a una persona con discapacidad en uno de nuestros restaurantes corporate de Barcelona.

Este 2024, más del 24 % de restaurantes de la cadena se añadieron a la iniciativa y actualmente seguimos trabajando para que un mayor número se incorpore a esta iniciativa, con el objetivo de ampliarla progresivamente en toda la cadena.

Además de la colaboración con Aura, UDON coopera activamente con la fundación Mescladís de inserción socio-laboral de personas en riesgo de exclusión incorporando a una persona proveniente de esta fundación a una de nuestras cocinas.

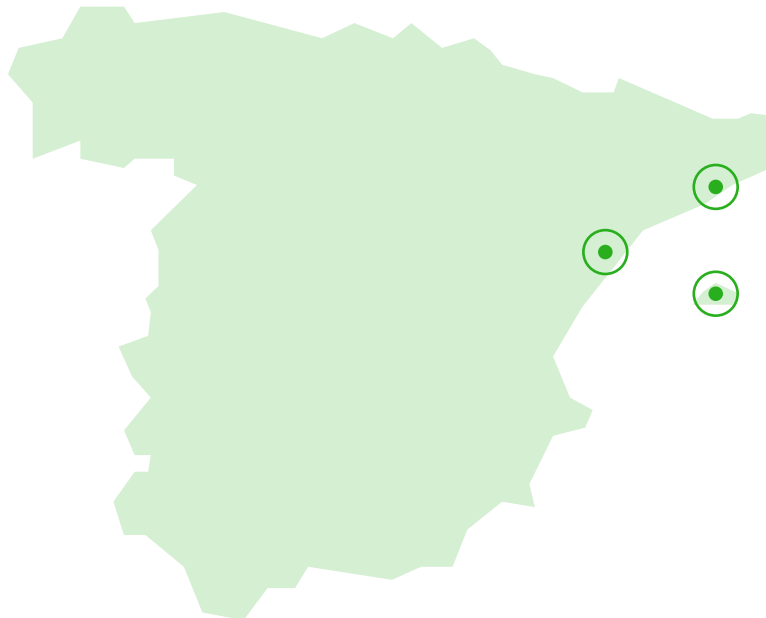
[VER VIDEO AQUÍ](#)

Este año también hemos realizado las siguientes acciones:

En mayo, un grupo de voluntarios/as de las oficinas de la central de Barcelona organizaron una comida en la Llar Pere Barnés para personas sin hogar de la Fundació Arrels de Barcelona.

En noviembre, un grupo de voluntarios/as de nuestros locales de Mallorca organizaron una comida en Es Refugi, un comedor social que ayuda a personas sin hogar.

Colaboramos con Aldeas Infantiles realizando talleres con infancia en riesgo de exclusión durante todo 2024 en Mallorca, Valencia (en dos ocasiones) y en Barcelona



Así mismo, en UDON colaboramos activamente en reuniones, asociaciones talleres y demás para poder compartir nuestros aprendizajes con el resto del sector y la comunidad.

En 2024 desde UDON hemos colaborado con:

Barcelona Culinary HUB

Learning Days de Restauración News

Associació de franquícies de Catalunya

CEET (Universitat de Barcelona)

Congreso AECOC de Horeca

Cluster Foodservice

Además, formamos parte de:

Marcas de Restauración

Gremi de Restauració de Barcelona

Fundación Restaurantes Sostenibles

La Viña, Asociación de Hostelería de Madrid

Comertia, asociación catalana de la empresa familiar del *retail*

NetMentora Catalunya

Hosteleria por el Clima



*«Contrata carácter.
Entrena habilidades»*

Peter Schutz



PRODUCT

Estamos convencidos de que es posible romper con la creencia de que una cadena de restauración asiática no puede aprovisionarse de forma sostenible, por lo que trabajamos con los mejores productos para nuestra clientela y para el planeta.

Los tres pilares de producto

La proteína que ponemos en nuestras recetas siempre es un producto con atributos de sostenibilidad. Este 2024 hemos comprado:

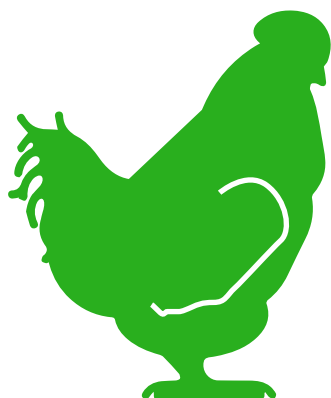
Todo el salmón, certificado en acuicultura sostenible.



18

Toneladas

Todo nuestra carne de pollo, cerdo y ternera, certificada en bienestar animal.

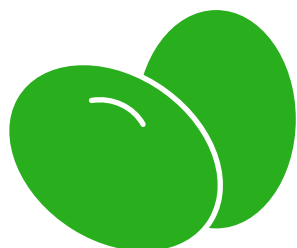


246

Toneladas

de carne de bienestar animal (vacuno, porcino y avícola).

Todos nuestros huevos son de gallinas camperas.



343.000

Huevos

Ingredientes sostenibles



Ingredientes ecológicos

Cada año intentamos ofrecer en nuestra carta más ingredientes sostenibles y más referencias de sello ecológico, puesto que nuestras decisiones de compra impactan en el entorno natural.

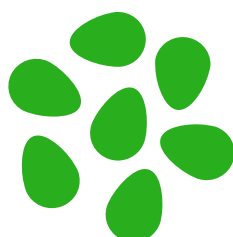
Este 2024 nos hemos abastecido de las siguientes cantidades de ingredientes ecológicos certificados:



175.300 kg
*Verduras



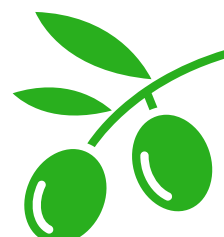
10.827 l
Kombucha



617 kg
Quinoa y sésamo



1.805 l
Vino



141 l
Aceite de oliva

*En determinadas épocas del año, a consecuencia del clima y la productividad del campo, no es posible disponer de productos ecológicos.

Proveedores más cerca



Buscamos proveedores con atributos de sostenibilidad, ya que para nosotros es fundamental promover relaciones comerciales justas y que aporten beneficios al entorno y a la comunidad. Este año 2024 hemos empezado un proyecto para reducir el número de referencias que vienen de fuera de la Unión Europea con el objetivo de reducir nuestro impacto en el planeta.



Además de comprar productos ecológicos, de bienestar animal o de acuicultura sostenible, también trabajamos con proveedores que tienen la misma preocupación que nosotros por mejorar el mundo en el que vivimos:



Proveedor de productos químicos y desechables



Bolsas de *take-away* con certificado de cadena de custodia PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification).



Proveedor de salsa de soja



Fábrica donde se elabora la salsa de soja, con 100 % de energía renovable.



Proveedor de bebidas



Envases de cristal retornables. En 2024 hemos retornado 1.460.000 botellas de refrescos, cervezas y agua.



Envases de cerveza retornables. En 2024 hemos vendido 91.110 litros de cerveza de tirador en envases retornables.



Proveedor de uniformidad



Uniformes de algodón orgánico certificado (Organic Content Standard) y fibras sintéticas recicladas (Recycled Claim Standard).



Proveedor de sake



Nuestro proveedor de sake elabora esta bebida milenaria en un pueblo del pirineo catalán, en un pequeño obrador, de manera artesana y respetuosa con el entorno.



PLANET

Sin planeta no hay personas ni economía. Nos encontramos en una situación de emergencia climática y las empresas tenemos un papel relevante en la transición hacia un modelo económico compatible con los límites planetarios y la necesidad de evitar el sobrecalentamiento.

Residuos

[VER VIDEO AQUÍ](#)



Todos los envases de *take-away* y *delivery* son compostables



Se han eliminado envases y residuos de plástico en todos nuestros locales



Todos nuestros restaurantes cuentan con palillos reutilizables



01

Reducción o prevención

El mejor residuo es el que no se genera. Realizamos las siguientes acciones para evitar o reducir su generación:

Somos conscientes de que cada día, en nuestra actividad, generamos residuos que, posteriormente, deben ser tratados. Actuamos con el siguiente orden de prioridades, con acciones concretas:

- Utilizamos envases de cristal retornables para las bebidas de nuestros clientes.
- Hemos prescindido de las cajas de cartón superfluo de proveedores.
- Estamos haciendo la transición hacia el uso de cápsulas compostables.
- Hemos sustituido los palillos de un solo uso por los reutilizables.
- Hemos eliminado el papel de aluminio y las cajas de *porex* en las cocinas.
- Hemos recuperado, durante todo 2024, un total de 3.850 raciones (un 4 % más que el año anterior), que equivalen a un ahorro de más de 9 t de CO₂.

02

Circularidad

Si no podemos evitar generar los residuos intentamos volver a introducirlos y darles una segunda vida:

- Nuestros uniformes, una vez usados, se trituran para utilizarlos para hilatura y darles un nuevo uso.
- Todos nuestros envases de *take-away* y *delivery* son compostables, por lo que, una vez utilizados y separados correctamente en la fracción orgánica, tienen una segunda vida.
- Las botellas de cristal retornable de nuestras bebidas refrescantes se aprovechan, de media, 25 veces.

03

Separación

Todo el residuo que no podemos evitar generar es gestionado en todos los restaurantes:

- Todos los restaurantes separan los residuos en las siguientes fracciones: cristal, papel, plástico, orgánico y deshecho.
- Formamos a nuestros/as trabajadores/as mediante una cápsula formativa en separación de residuos.
- Todos los restaurantes recogen el aceite usado con un gestor autorizado.

Energía, Agua y Emisiones



Los recursos energéticos y de agua en nuestro planeta no son infinitos, por eso uno de nuestros objetivos es consumir de forma responsable, priorizando el uso de energías verdes y minimizando el uso de agua en nuestros restaurantes.



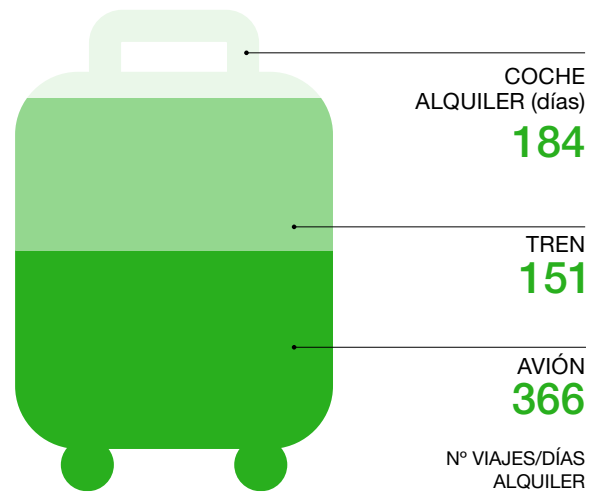
En UDON ya llevamos años trabajando para reducir el uso de energía y agua, instalando sensores de presencia en almacenes y baños para reducir el consumo de luz o tiradores de doble pulsación en los baños para reducir el gasto innecesario de agua.

Cálculo de huella de carbono

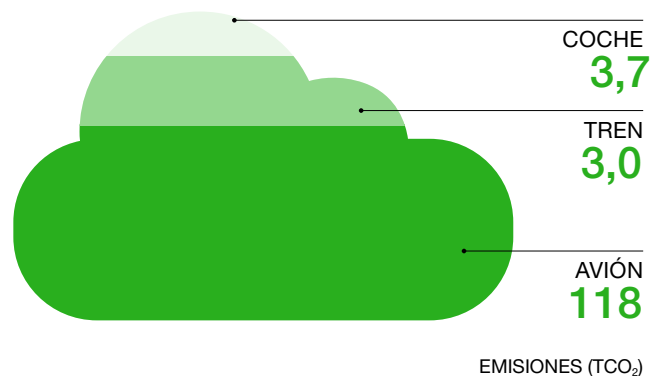
Este 2024 hemos seguido participando en la iniciativa de Hostelería por el Clima calculando la huella de carbono y mejorando la eficiencia energética de nuestros equipos.

Durante este año hemos podido calcular la huella de carbono asociada al 57 % de nuestros restaurantes en España con un resultado de 513 tCO₂ para las emisiones de Alcance 1 y 2.

También, igual que hicimos el año pasado, hemos calculado las emisiones de carbono asociadas a los desplazamientos de nuestro equipo de las oficinas centrales para dar servicio a toda la cadena, mediante nuestro partner de servicios de viajes homologado, con los siguientes resultados:



TOTAL 701



TOTAL 125

Las emisiones asociadas a los viajes en avión se han duplicado respecto al año anterior debido al proceso de expansión internacional en LATAM durante los últimos meses.

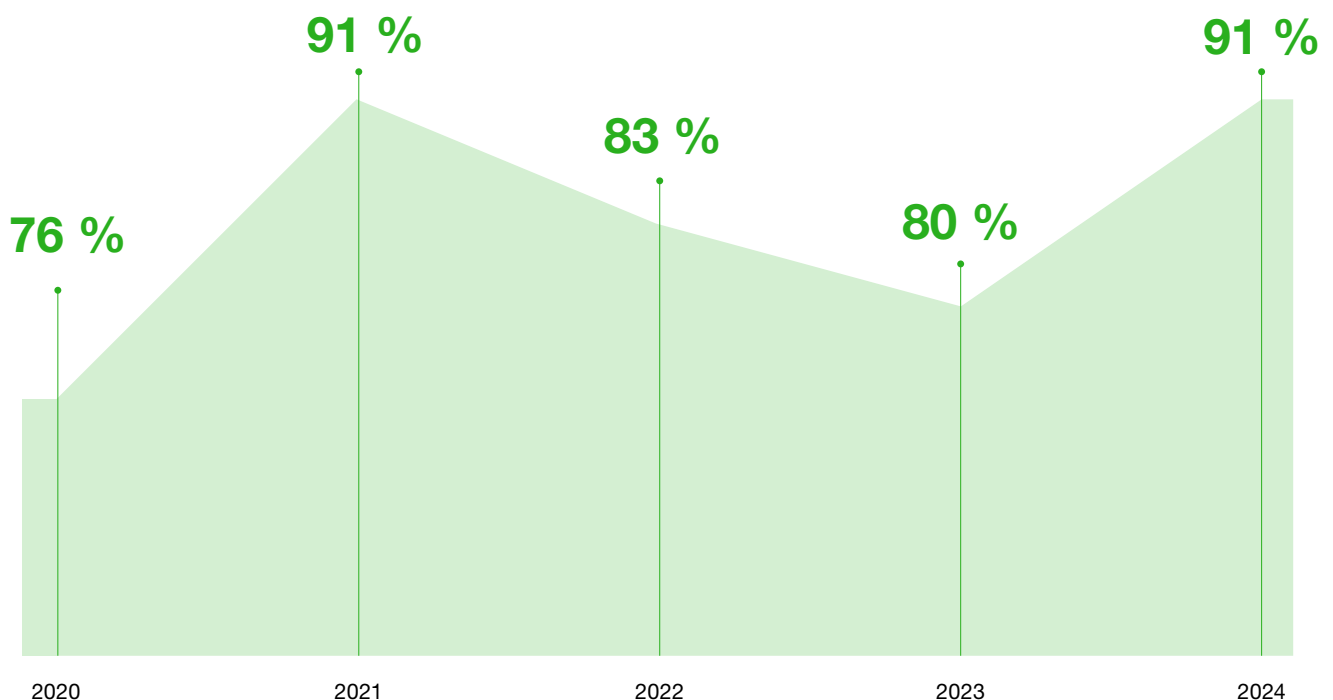


Este 2024 también nos hemos sumado a la iniciativa de **WWF La Hora del Planeta**, en la que apagamos la luz de nuestros restaurantes una hora como un gesto simbólico para llamar la atención sobre el problema del cambio climático.

Certificados de sostenibilidad

Trimestralmente, con nuestro plan de auditorías internas, comprobamos en todos nuestros restaurantes el cumplimiento de los estándares y prácticas de sostenibilidad que tenemos definidos, y cada año premiamos a los restaurantes más comprometidos y reconocemos su esfuerzo con la entrega de los Sellos Gold y Silver de Sostenibilidad.

Estos sellos se otorgan como resultado de la puntuación obtenida en el apartado de sostenibilidad de las auditorías internas.



Evolución de Sellos Gold 2024

Durante 2024, el resultado de locales con sello GOLD en sostenibilidad ha aumentado considerablemente debido a la mejora en la separación de las fracciones.



LOGROS Y OBJETIVOS



Logros conseguidos 2024



Implantamos la herramienta “Signaturit” para la firma de contratos y documentos en el área de Relaciones Humanas



Eliminamos las cartas físicas en los locales corporate, utilizando exclusivamente códigos QR



24 alumnos/as formados/as en la UDON UNIVERSITY



Incorporación de trabajadores/as con discapacidad intelectual, gracias a la colaboración con la fundación AURA



Uniformes de algodón eco y reciclables una vez usados



Implantación de envases de *take-away* y *delivery* compostables



Voluntariado por parte del equipo de UDON en comedores sociales y en talleres con infancia en riesgo de exclusión

Objetivos 2025



Conseguir que todos los restaurantes reciban sellos Gold de sostenibilidad



Conseguir Registrar la Huella de Carbono en el MITECO para Udon Barcelona



Aumentar el nivel interno de felicidad de la cadena, para llegar a ser un “Top of mind” como organización humana



Contar con energía renovable en todos los restaurantes



Disminuir el uso de ingredientes que provienen de fuera de la Unión Europea, de modo que en un plazo de dos años representen solo el 20% del total de referencias utilizadas

**«Si no somos parte
de la solución,
somos parte
del problema»**

Emma Watson

UDON

A
S
I
A
N
F
O
O
D