

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2023



UDON

ASIAN
FOOD

SUMARIO

DATOS GENERALES

4

Mensaje de los fundadores

5

¿Quiénes somos?

7

Equipo

8

¿De dónde venimos?

11

Misión, Visión y Valores

14

Premios

16

UDON en cifras

18

Retos de UDON

ACCIONES 2023

22

People

33

Product

39

Planet

LOGROS Y OBJETIVOS

45

Logros conseguidos 2023

46

Objetivos 2024



DATOS GENERALES



Mensaje de los fundadores

Nos complace volver a compartir con todos vosotros nuestra memoria de sostenibilidad para poder explicar todo lo que hemos hecho en UDON durante el año 2023. Como siempre hemos dicho, en UDON no somos sostenibles. Sin embargo, desde el año 2017, en que lanzamos nuestro plan de sostenibilidad conocido como ASAP (*As Sustainable As Possible*), hemos ido implementando medidas concretas para reducir nuestro impacto en los tres pilares que guían nuestra compañía desde sus inicios: las personas, el producto y el planeta.

Queremos ser realistas y transparentes, y somos muy conscientes de que nuestra actividad genera una serie de impactos negativos en nuestro entorno: altos consumos de energía y agua; transporte de mercancías hasta nuestros restaurantes y de pedidos de comida hacia nuestros clientes, así como generación de residuos, entre otros muchos impactos. Pero esto no es una excusa para bajar los brazos y asumir que no hay nada que hacer. Somos inconformistas e innovadores por naturaleza y cada año vamos reduciendo poco a poco estos impactos negativos realizando acciones tanto globales de toda la cadena como específicas en alguna de nuestras áreas de influencia.

Este 2023 hemos cumplido 19 años y no hemos estado parados: aperturas de restaurantes, internacionalización, plan de felicidad, nuevas sugerencias... A parte del frenético día a día de nuestro negocio, queremos destacar de entre las muchas acciones realizadas este año la introducción en toda nuestra cadena de los palillos reutilizables, que ha supuesto dejar de fabricar 5,2 millones de palillos de madera al año equivalentes a 1,2 t de CO₂ eq. /año. Otro hito importante ha sido la introducción de nuestros innovadores uniformes sostenibles, fabricados con algodón ecológico y fibras sintéticas recicladas.

Gracias por acompañarnos en este apasionante viaje y por dedicar parte de vuestro tiempo a conocernos un poco mejor en las próximas páginas de esta memoria. Seguiremos trabajando incansablemente para dejar a las futuras generaciones un mundo mejor y para poder inspirar a otros a seguir apostando por productos buenos para nosotros y para el planeta.

Nos vemos en UDON

Jordi Pascual y Jordi Vidal,
co-fundadores 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 perfecto socio con el que emprender 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 el 2004.

El concepto evolucionó con el transcurso de los años 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 o la República Dominicana.



[VER VIDEO AQUÍ](#)

¿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, tienen siempre 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 uno de los directores de los departamentos son responsables.

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 uno da lo mejor de sí mismo 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 actualmente en nuestro equipo directivo tenemos cuatro directoras y tres directores de departamento.

Equipo Directivo



Jordi Vidal
Dirección General



Jordi Pascual
Dirección General



Jordi Quilez
Desarrollo



Cristina Martínez
Compras



Silvia Munné
Marketing



Cristina Castany
Operaciones



Joanmi Bardera
IT



Alberto Gómez
I+D



Leticia Ibáñez
RR.HH.

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 RR. HH. 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

Procesos de recogida de información para ejecutar el plan

Empieza la ambientalización del *packaging*

Plan de sostenibilidad ASAP

168 t de verduras y frutas eco (13 referencias).

Diseño de la Plataforma de Formación con cápsulas formativas de sostenibilidad.

2019

Formación en sostenibilidad al personal

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

Incorporamos tofu y Heura como proteína vegetal *plant based*



UDON University

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

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

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

Cálculo de la huella de carbono

Programa Be UDON de motivación y participación de equipos

2020

Camisetas de algodón eco

Diseño de la política de compras sostenibles

El papel de los azucarillos pasa a ser compostable

Celulosa *kraft* 100 % reciclada

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

Certificamos el salmón ecológico ASC

Reducimos gramaje de azúcar de 6 a 4 g

Salsera de bagazo y cubiertos de madera

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

2021

Premio marcas de restauración - Ganadores del premio de sostenibilidad. Comité de franquiciados con acciones en todos los restaurantes

Empezamos a sustituir las cápsulas por café en grano

Certificados ambientales de los restaurantes: 9 % Silver y 91 % Gold

UDON República Dominicana

Empezamos a sustituir la limpieza convencional por ozono

100 % pollo, ternera y cerdo Welfaire

2022

Miembros de la Fundación Restaurantes Sostenibles

Creación del comité de franquiciados

181 t de verduras y frutas eco

Certificados ambientales de los restaurantes: 17 % Silver y 83 % Gold

UDON Miami y Puerto Rico

Empezamos a colaborar con Too Good To Go

Incorporamos sésamo ecológico

100 % uniformes en algodón ecológico y poliéster de PET reciclado

2023

Uso de palillos reutilizables en toda la cadena



Premio a la mejor política de RSC y protección del medioambiente en los Premios Franquicias de Cataluña 2023

Acciones de voluntariado con comida solidaria colaborando con la Fundació Arrels y Soñar Despierto

Inicio del Plan de Felicidad

Acuerdo con la fundación AURA para la inclusión de trabajadores con discapacidad intelectual

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 nuestros clientes 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 al cliente.





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

2023

Ganador a la mejor política de RSC y protección del medioambiente. Asociación Catalana de Franquicias



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





2022

Mejor Equipo de Expansión y Marketing. Asociación Catalana de Franquicias



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



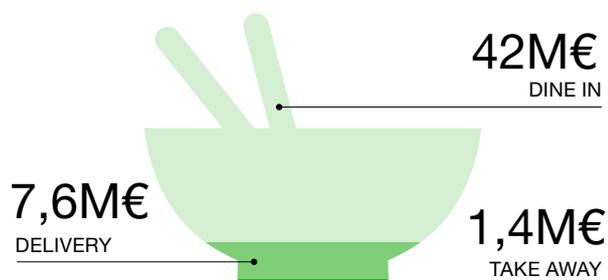
2011

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



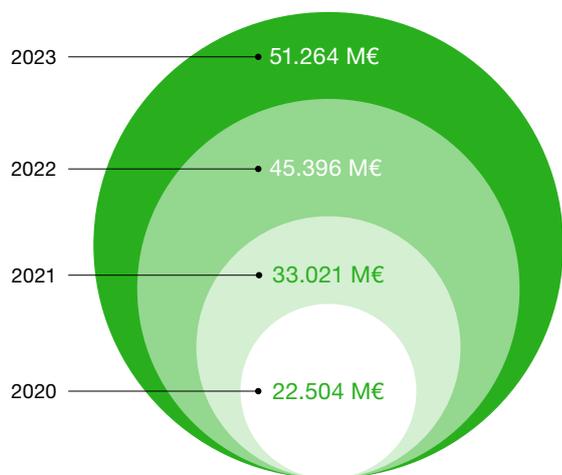
UDON EN CIFRAS

VENTAS

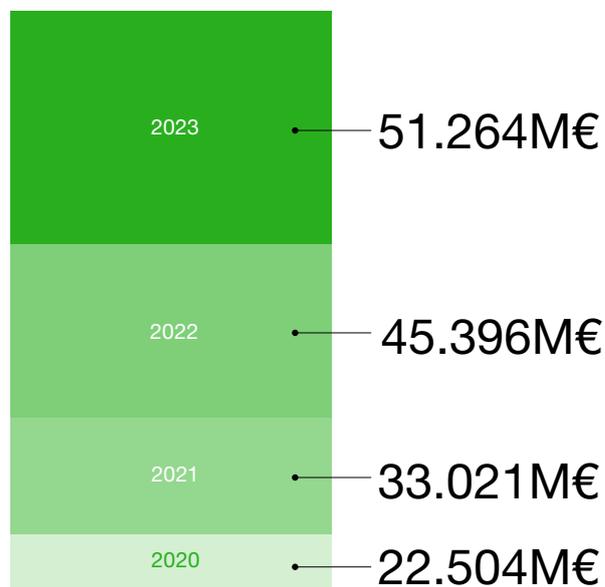


TOTAL 51.264.000 €

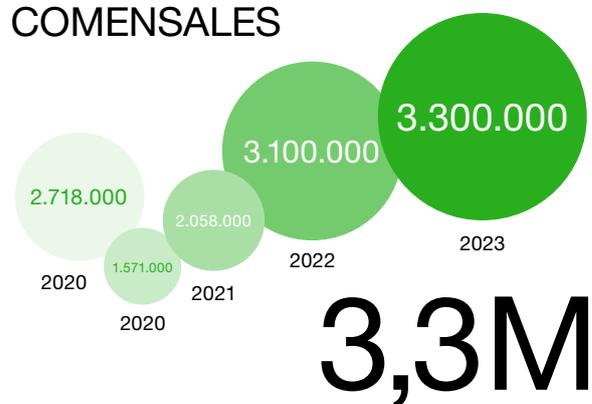
+51 M€



FACTURACIÓN



COMENSALES



¿DONDE ESTAMOS?



Líderes

en restauración asiática en España

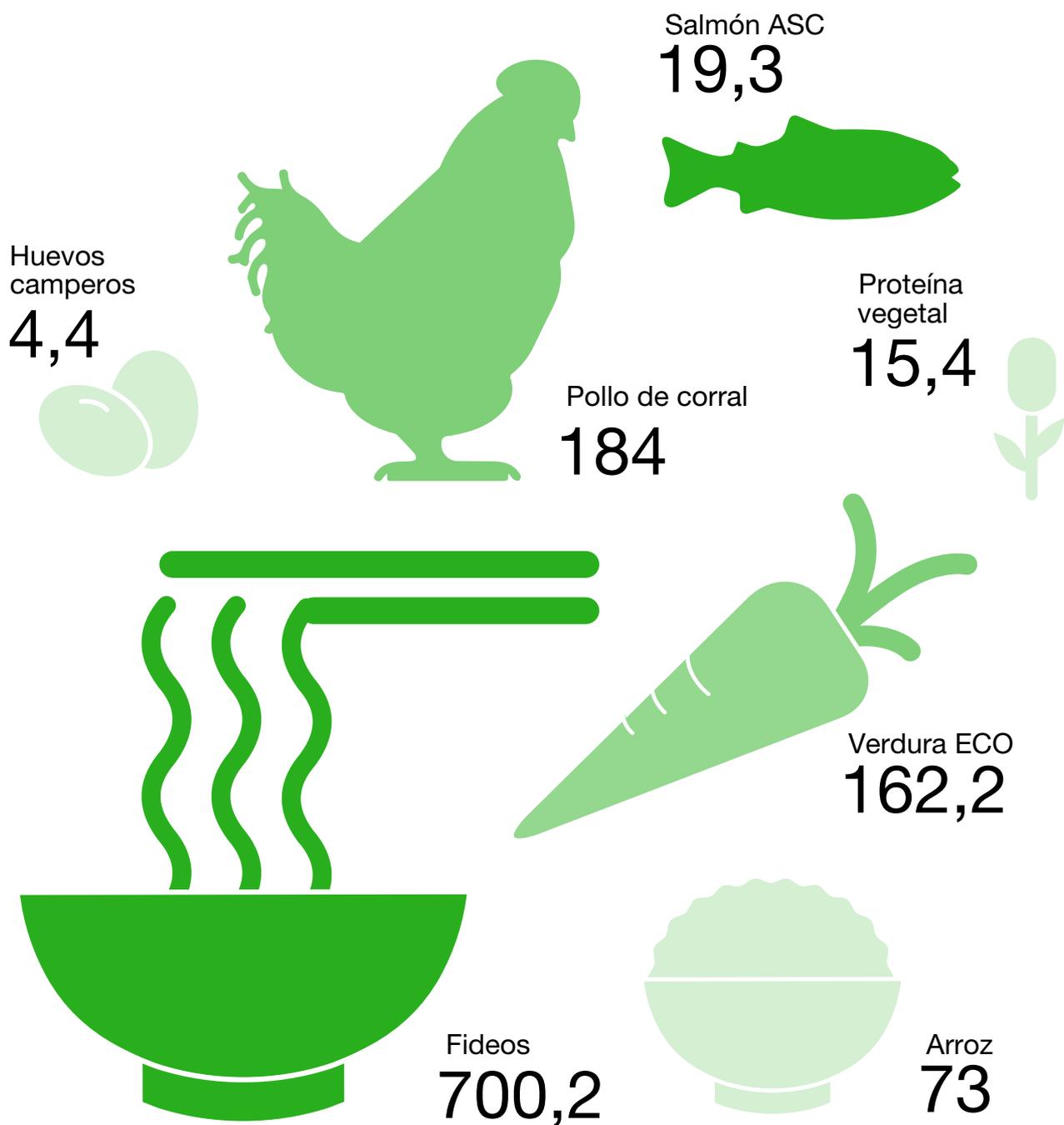


EMPLEADOS

847

INGREDIENTES PRINCIPALES

■ Todas las cifras están en toneladas

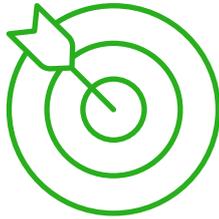


RETOS DE UDON

Como novedad, este año hemos definido los **objetivos de marca** más relevantes en cada uno de nuestros pilares: **people, product, planet.**

Los objetivos son responsabilidad de nuestro equipo directivo para que tome decisiones ejecutivas que estén alineadas con los valores de la compañía.





2023 Objetivos de marca conseguidos



PEOPLE

- ✓ **Plan de Felicidad Laboral y Test de Felicidad (Happy Level by UDON)**

Durante el 2023, se implanta en toda la cadena el Test de Felicidad, que realizan todos los empleados.



PRODUCT

- ✓ **Aumentar la cantidad de productos nacionales**

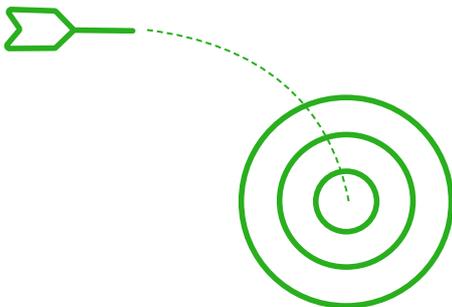
En 2023, la salsa pad thai y el caldo ramen, dos productos exclusivos de UDON que se fabricaban en Asia, pasan a ser elaborados en España.



PLANET

- ✓ **Sustituir el 100 % de los palillos desechables por alternativas reutilizables**

Se introducen en toda la cadena los palillos reutilizables, que sustituyen a los palillos de madera de un solo uso.



2024 Objetivos de marca propuestos



PEOPLE

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



PRODUCT

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



PLANET

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



*«Lo que no se mide
no se puede mejorar»*

Peter Drucker



ACCIONES 2023

PEOPLE

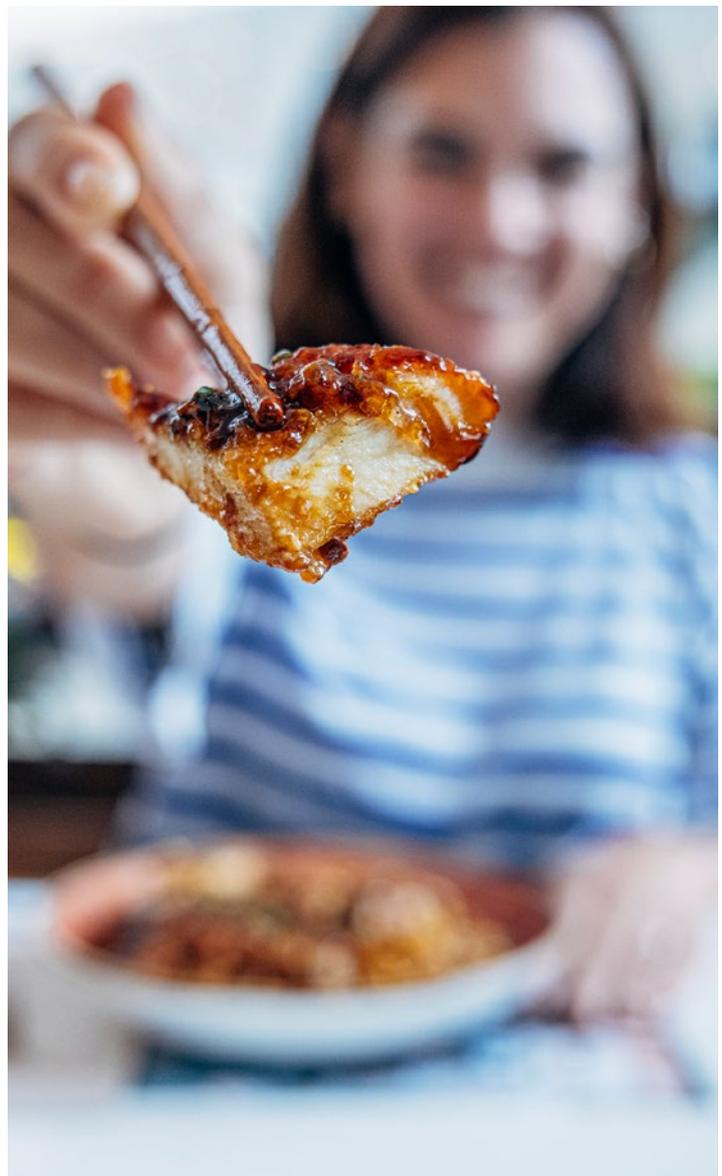


Queremos enamorar a las mejores personas, las más especiales, y que elijan quedarse en UDON por su orgullo de pertenencia a una organización humana que las cuida y que crece con ellas.



Este 2023 hemos lanzado de forma global todo nuestro Programa de Felicidad, desde el inicio de la selección, en la que se evalúa al candidato 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 nuestros colaboradores para evaluar su estado de felicidad y finalmente con acciones desarrolladas por parte del equipo de Relaciones Humanas orientadas al bienestar y cohesión de los equipos.

También hemos implementado una plataforma digital de reconocimiento entre colaboradores, donde cualquier persona del equipo de UDON puede reconocer a otro trabajador cualquier acción, actitud o colaboración que haya tenido. Todo ello, de acuerdo con nuestros valores de **people, product, planet** y **pasion**, ya que todos los reconocimientos tienen que indicar con cuál de los valores de la compañía se identifican.



 [VER VIDEO AQUÍ](#)

PERSONAS FELICES

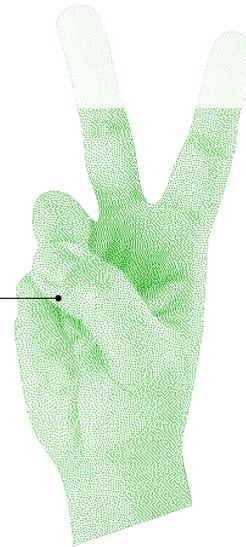
4,4%
Otros

46,2%
Hombres

49,4%
Mujeres



80,4%
Resultado test
happy level



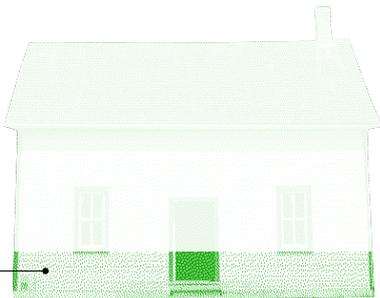
847

Personas empleadas

162

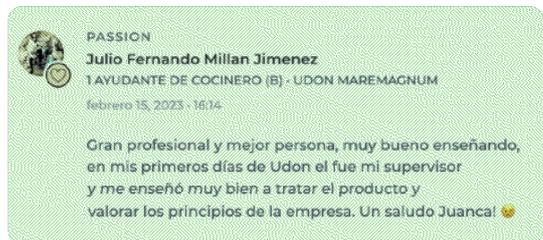
Tests realizados

20%
De trabajo en
remoto
para personal
de oficinas.



20%

Trabajo en remoto



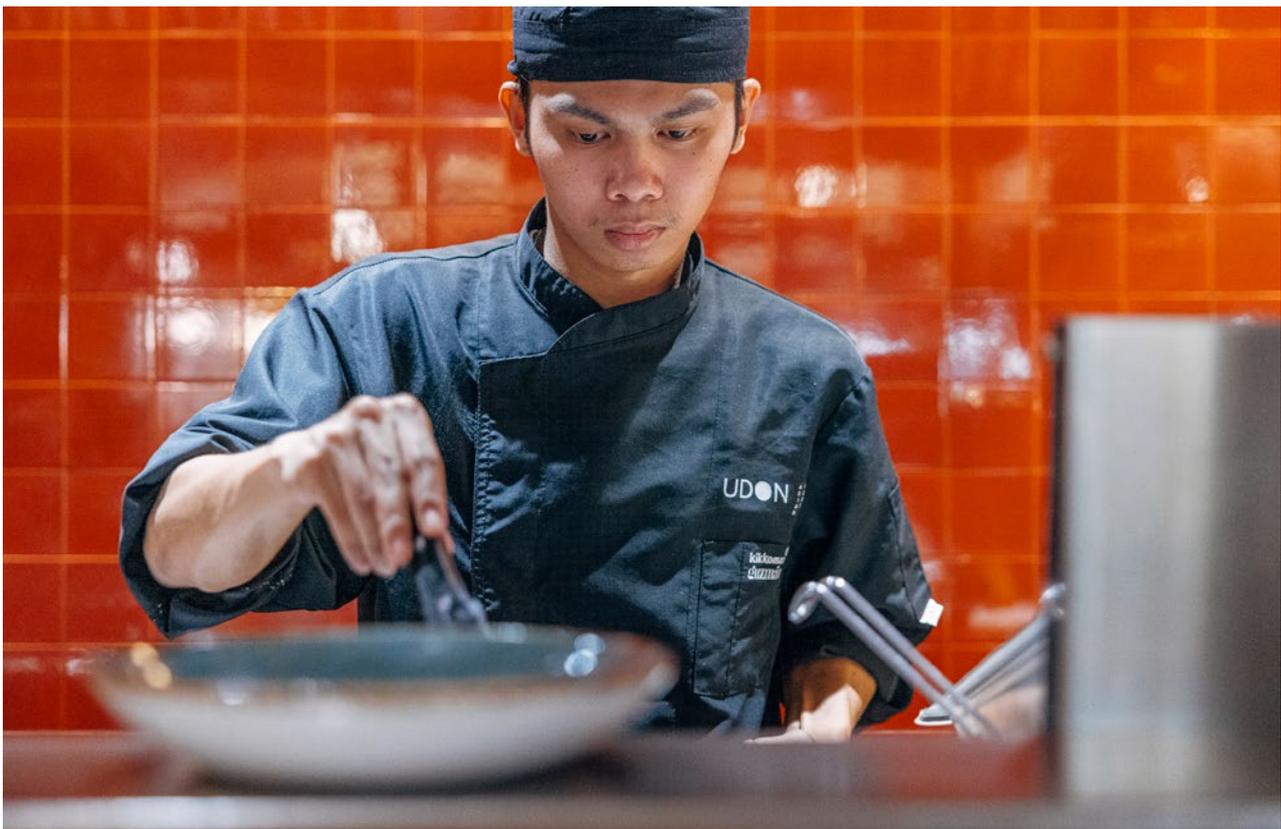
648

Reconocimientos
entre trabajadores



Formación

Parte de la felicidad de nuestros trabajadores 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.



«Sólo hay algo peor que formar a tus empleados y que se vayan... No formarlos y que se queden»

Henry Ford

UDON Online

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



En UDON *Online* formamos continuamente a nuestros colaboradores 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 del curso de formación, todos los empleados reciben las píldoras formativas de Sostenibilidad y Sostenibilidad Práctica.

Este 2023, se han realizado un total de 10.649 cursos entre todos los colaboradores del grupo.

UDON Academy

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



En UDON Academy se ofrece 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

expertos. 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 todos los empleados de UDON que lleven un mínimo de un año en la compañía. Hay cuatro itinerarios formativos: encargado, director, jefe de cocina y consultor de operaciones.

Durante el curso 2022-2023 se ha realizado ya la 4ª edición de la UDON University, en la que se han graduado un total de 15 alumnos, de los cuales un 60% han promocionado. Ya son más de 100 alumnos los que han formado parte de este proyecto.

[VER VIDEO AQUÍ](#)



Igualdad y honestidad

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



En UDON tenemos un código ético y de conducta y una formación obligatoria específica que deben seguir todos los trabajadores de la compañía. Durante el 2023, han realizado con éxito esta formación un total de 934 colaboradores.

Otro de nuestros principios es la igualdad, el respeto y la prevención de cualquier situación de acoso y abuso. Es por ello que desde este 2023 tenemos nuestro Plan de Igualdad, así como el Protocolo de Acoso Laboral y Sexual, que se han difundido a toda la organización. Contamos también con formación específica para todos los empleados; concretamente, este 2023 se han formado 93 personas en el protocolo de acoso.

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 empleados en estos valores. En el 2023 han realizado la formación en igualdad de género un total de 887 personas mediante nuestra formación *online*.

En esta misma línea, durante este año también hemos participado en la iniciativa Queer Destination con una formación específica realizada por esta organización, en la que han participado un total de 63 personas de UDON en Barcelona. Todos nuestros cursos en la plataforma de formación *online* están disponibles en español e inglés para facilitar la comprensión a todos nuestros colaboradores, de más de 15 nacionalidades diferentes.

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.



Este 2023 ha sido el año en el que hemos empezado a colaborar 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 de Barcelona; seguimos trabajando para ampliar este proyecto a más restaurantes de la cadena.

Además de la colaboración con Aura, hemos cooperado con la fundación Mescladís de inserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión incorporando a una persona proveniente de esta fundación a una de nuestras cocinas. Con Grameimpuls, hemos colaborado también mediante un convenio de prácticas de FP dual con dos estudiantes en prácticas, una de las cuales fue incorporada a la plantilla durante el verano.

[VER VIDEO AQUÍ](#)

Este año también hemos realizado las siguientes acciones:

↘ En mayo, un grupo de voluntarios 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.

[VER VIDEO AQUÍ](#)

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

↘ En julio, realizamos en nuestras oficinas centrales un taller de cocina infantil para niños en riesgo de exclusión de la Fundación Soñar Despierto.

[VER VIDEO AQUÍ](#)

Terminamos el año 2023 con una acción muy especial para nosotros, que fue el proyecto de las 1000 grullas:

[VER VIDEO AQUÍ](#)

«Cuenta una antigua leyenda japonesa que cualquier persona que haga mil grullas de origami podrá pedir un deseo, y es precisamente esta leyenda la que nos sirvió de inspiración.» Cada grulla simboliza esas pequeñas acciones que, en suma, marcan la diferencia y representan nuestro compromiso por hacer del mundo un lugar un poquito mejor.

Por todo ello, tuvimos la idea de realizar grullas con los manteles de papel de los restaurantes y escribir un deseo en ellas. Las grullas del vídeo de la campaña se elaboraron con manteles reutilizados de los restaurantes y fueron confeccionadas por personas con discapacidad intelectual de la Fundación Grupdem. Con todas las grullas recogidas

creamos un «árbol de los deseos» en nuestras oficinas centrales, en el que se colgaron los deseos de las personas del equipo, así como en los restaurantes, en los que invitamos también a nuestros clientes a participar en la iniciativa realizando sus propias grullas con los manteles. Por cada grulla entregada, donamos un euro a Aldeas Infantiles SOS para becas de alimentación y refuerzo educativo.

Así mismo, en UDON participamos activamente en reuniones, asociaciones, talleres y demás actividades para contribuir a la mejora de nuestro sector.

Además, formamos parte de

↘ Marcas de Restauración

↘ Gremio de Restauración 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





«Las buenas personas son
nuestra seña de identidad»

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 nuestros clientes y para el planeta.

Los tres pilares de producto

Todo el salmón, certificado en acuicultura sostenible ASC. Durante este 2023 hemos comprado más de

19

Toneladas



Todo nuestra carne de pollo, cerdo y ternera, certificada en bienestar animal. Este año 2023 hemos comprado

227

Toneladas

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



Todos nuestros huevos son de gallinas camperas. En 2023 hemos comprado más de

300.000

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 2023 nos hemos abastecido de las siguientes cantidades de ingredientes ecológicos certificados:



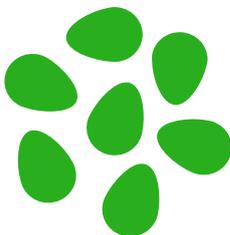
162.200 kg
Verduras



15.400 kg
Proteína vegetal



10.850 lts
Kombucha



672 kg
Quinoa y sésamo



490 lts
Vino



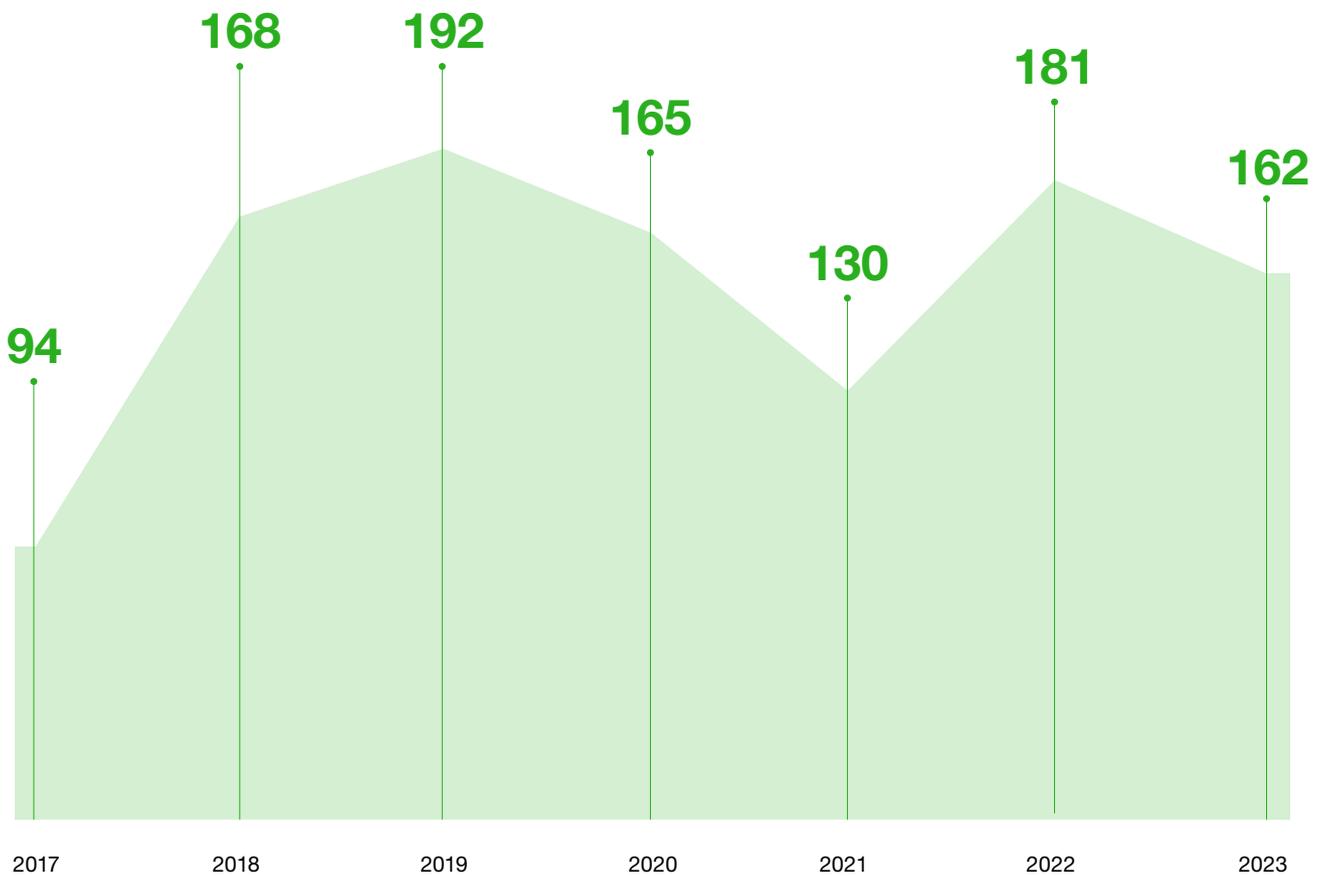
332 lts
Aceite de oliva



Verduras ecológicas

Compramos verduras ecológicas pensando en la salud de nuestra clientela, además de pensar en la salud de la Tierra, que necesita ser regenerada con usos tradicionales de siembra y sin pesticidas.

■ Todas las cifras están en toneladas





Proveedores comprometidos

Buscamos proveedores con atributos de sostenibilidad, ya que para nosotros es fundamental promover relaciones comerciales justas y que aporten beneficios al entorno. Todo ello, bajo nuestra [política de compras](#), en la que se establecen todos estos principios.

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).



23 % de los pedidos entregados en Barcelona con vehículos de 0 emisiones.



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 el 2023, hemos retornado 1.600.000 botellas de refrescos, cervezas y agua.



Envases de cerveza retornables. En el 2023, hemos vendido 91.330 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 café



Nuestro proveedor de café es la primera empresa italiana del sector del café en obtener la certificación B Corp®.

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 planetario.

Residuos



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 utilizan palillos reutilizables



[VER VIDEO AQUÍ](#)

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:

- Usamos envases de cristal retornables para las bebidas de nuestros clientes.
- Hemos sustituido los palillos de un solo uso por los reutilizables.
- Estamos haciendo la transición del café de cápsula al café en grano.
- Hemos recuperado durante todo el 2023 un total de 3.686 raciones mediante la plataforma «Too Good To Go», que equivalen a un ahorro de 9,2 t de CO₂ equivalente.
- Hemos eliminado el uso de papel de aluminio y cajas de *porrex* en las cocinas.
- En el 2023 hemos ahorrado más de 1.500 kg de plástico al cambiar el embalaje del pollo que nos suministra el proveedor exclusivo de UDON.
- Hemos prescindido de las cajas de cartón superfluo de proveedores.

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 se aprovechan de nuevo 25 veces de media.

03

Separación

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

- Todos los restaurantes realizan la separación de los residuos por las siguientes fracciones: cristal, papel, plástico, orgánico y deshecho.
- Formamos a todos nuestros trabajadores mediante una cápsula formativa en separación de residuos
- Todos los restaurantes gestionan con un gestor autorizado la recogida del aceite usado.



Energía, Agua y Emisiones

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



En UDON ya llevamos años trabajando en acciones de reducción del uso de energía y agua, como la instalación de 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.

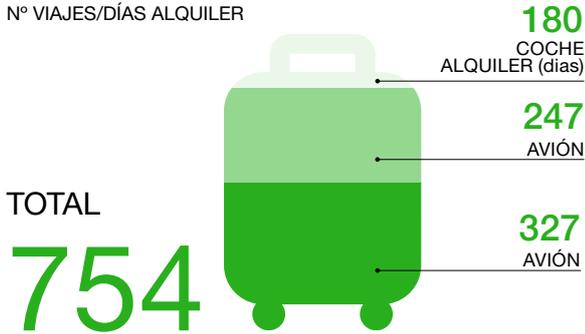
Cálculo de huella de carbono

Este año hemos participado en la iniciativa de Hostelería por el Clima con el objetivo de poder disponer de un cálculo mucho más preciso de la huella de carbono.

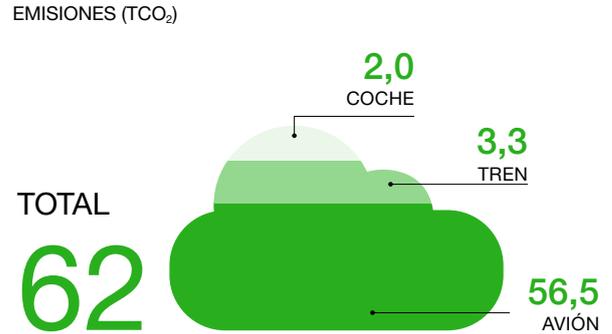
Durante este año 2023 hemos podido calcular la huella de carbono para el 30% de nuestros restaurantes con un resultado de 282 tCO₂ para las emisiones de Alcance 1 y 2.

También como novedad, 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 nuestra agencia de viajes homologada, con los siguientes resultados en el 2023:

Nº VIAJES/DÍAS ALQUILER



EMISIONES (tCO₂)



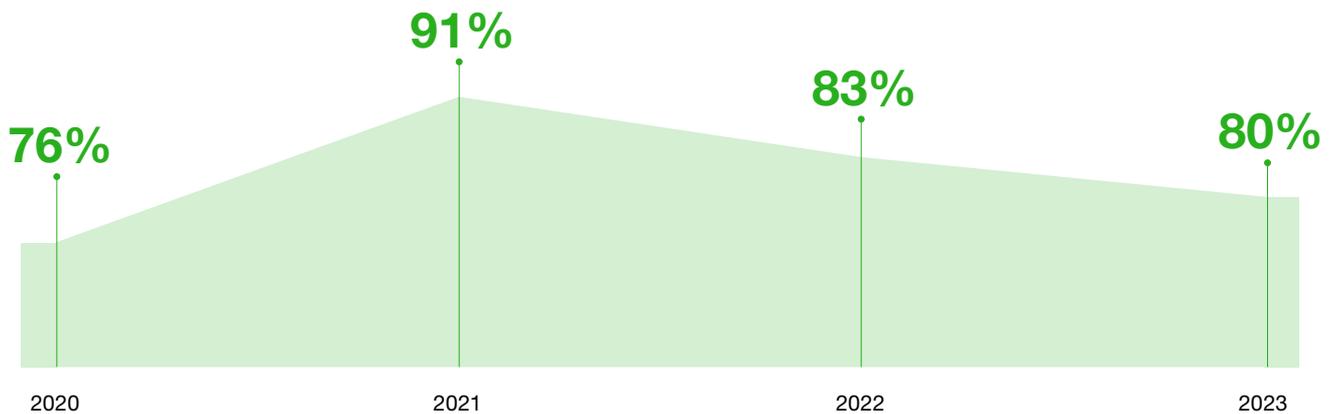
Este 2023 también nos hemos sumado a la iniciativa de **WWF La Hora del Planeta**, en la que apagamos la luz de nuestros restaurantes una hora como un gesto simbólico para llamar la atención sobre el problema del cambio climático.

Finalmente, este año hemos compensado parte de nuestras emisiones de gases de efecto invernadero mediante la plantación de árboles en Doñana, de la mano de la fundación **Plant For The Planet**, así como mediante el proyecto de compensación de Hostelería por el Clima para las emisiones de uno de nuestros restaurantes corporate de Barcelona.

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 a través de 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 2023

Durante este 2023, el resultado de locales con sello GOLD en sostenibilidad se ha reducido ligeramente respecto al año anterior, ya que en la revisión anual del cuestionario se ha considerado la separación de los residuos por fracciones como aspecto crítico de la auditoría.





LOGROS Y OBJETIVOS

Logros conseguidos 2023



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



Uso de palillos reutilizables en toda la cadena



Uniformes de algodón eco y reciclables una vez usados



Incorporación de un trabajador con discapacidad intelectual, gracias a la colaboración con la fundación AURA



15 alumnos formados en la UDON UNIVERSITY



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



Implementación del Test de Felicidad (Happy Level by UDON) en toda la cadena

Objetivos 2024



Conseguir que todos los restaurantes reciban sellos Gold de sostenibilidad



Disponer de café que genere un residuo compostable en todos los restaurantes



Contar con energía renovable en todos los restaurantes



Promover el uso de ingredientes sostenibles en los mercados internacionales en los que UDON tiene presencia



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

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

Emma Watson

UDON

A
S
I
A
N
F
O
O
D