

U  
●  
D  
N

A  
S  
I  
A  
N  
F  
O  
O  
D



As Sustainable  
As Possible

UDON lleva la sostenibilidad en su ADN. Desde sus inicios ha tenido como objetivo ser una empresa sostenible y respetuosa con el entorno cocinando con ingredientes frescos y materia prima de origen. Apuesta por ingredientes frescos y ecológicos para incrementar la calidad y el sabor natural de sus recetas, además sus platos están hechos con carne y pescado con certificado de bienestar animal y huevos ecológicos, todo, para realizar una cocina sostenible y respetuosa con el entorno.

En 2017 UDON pone en marcha un plan de sostenibilidad en todo el grupo para poder materializar y contabilizar todas sus acciones de manera objetiva.

A partir de aquí, forma a toda su plantilla con cursos de sostenibilidad y buenas prácticas medioambientales y realiza auditorías periódicamente en sus restaurantes para asegurar el cumplimiento de todos los protocolos de sostenibilidad.



### **Producto, planeta, personas**

Estos son los tres ejes en los que UDON sustenta su plan de sostenibilidad y su razón de ser. Ofrecer el mejor producto posible, cuidar del planeta y aportar valor a las personas.

Nuestro objetivo es hacer una marca más sostenible, cuidando el planeta y cuidando especialmente a las personas.

2017 — 2018 — 2019 — 2020 — 2021 — 2022

UDON diseña su plan de sostenibilidad con el objetivo de hacer de UDON una marca más sostenible.

Realizamos la información interna necesaria para la ejecución del plan de sostenibilidad.

Realizamos las auditorías internas para verificar que el plan de sostenibilidad se está aplicando a nivel de cadena.

Una vez confirmada la implementación y su correcta ejecución, iniciamos la comunicación del plan de sostenibilidad UDON.

Implantamos acciones en todos los locales

Nos ponemos nuevos objetivos para seguir reduciendo nuestra huella de carbono.

# Producto

Con relación al producto, UDON cada año trabaja con más ingredientes sostenibles. Tiene claro que sus decisiones de compra inciden en el entorno natural, por este motivo, además de los criterios de calidad, logística y precio, **ha añadido la variable de la sostenibilidad para escoger los mejores ingredientes** y productos.

UDON amplía cada año el número de referencias con sello ecológico, origen local y criterios de bienestar animal. En el 2021 sirvió **el total de referencias de alimentos ecológicos** certificados.

UDON ha elaborado un manifiesto de compras y una homologación de proveedores con exigencias de sostenibilidad que deben firmar todos sus proveedores.

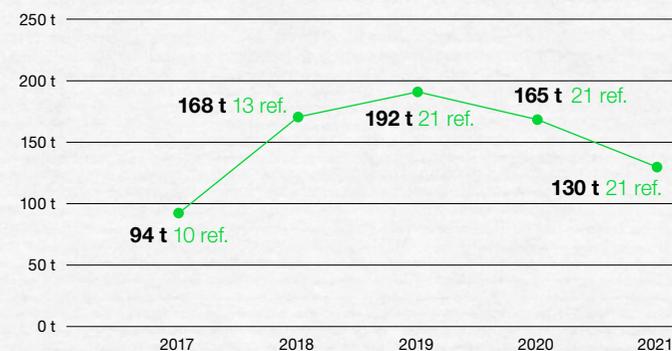
 **Ver manifiesto de compras sostenibles**



Vino ecológico  
**3.000 lt**

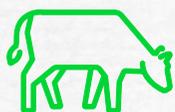
Aceite de oliva virgen  
**83 lt**

## Verduras Ecológicas



# Bienestar Animal

El respeto a los animales es básico en la sostenibilidad del planeta. En este sentido, UDON ha trabajado mucho para contar con proveedores que certifiquen el bienestar animal en sus productos.



**100 %**

del pollo, la ternera y el cerdo que servimos dispone del **Certificado Welfair** de Bienestar Animal



**100 %**

de nuestro salmón dispone del **Certificado ASC** de pesca sostenible



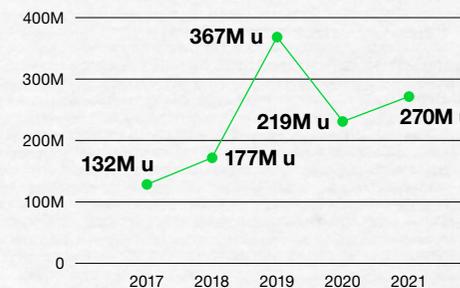
**Compromiso Europeo**

Nos adherimos a la alianza europea **ECC** para seguir mejorado el bienestar de las aves.

**100 %**

de nuestros huevos son camperos, de gallinas camperas criadas en libertad y alimentadas con pienso 100% vegetal.

Huevos de corral



Pollo welfair



# Proteína Vegetal

UDON también apuesta, cada vez más, por la proteína vegetal ofreciendo en su carta platos vegetarianos y veganos. El tofu y otras proteínas vegetales aportan variedad y reducen la huella de carbono de su menú.

En el 2020 **se sustituyeron 7.200 kg de proteína animal por vegetal evitando así la emisión de 178 T de CO<sub>2</sub>eq.**

Actualmente un **26% de la carta** de UDON son platos veganos o vegetarianos.



# Planeta

Los residuos y las emisiones de CO<sup>2</sup> se han convertido en un problema ambiental al que debemos de hacer frente entre todos.

UDON ha implantado una **estrategia global de gestión de residuos**; eliminando desechables innecesarios, buscando las opciones con menor huella ambiental y mejorando la separación y el correcto reciclaje en todos los locales.

En este sentido, también **ha identificado y reducido sus emisiones con el objetivo de lograr compensarlas y llegar a tener una huella de carbono neutral.**

# Envases

En 2019 UDON implementó un **packaging con muy baja huella ambiental** y sigue en constante investigación buscando las mejores opciones.

Actualmente su packaging de delivery está **fabricado con materiales de bajo impacto:**

- Papel Kraft reciclado o FSC  
**(Bosques gestionados de forma sostenible)**
- Bioplásticos compostables
- Tintas biodegradables
- Bambú
- Se han eliminado todas las cucharas de plástico de los pedidos para delivery o take away y de todos los restaurantes.



## Energía y Agua

UDON tiene en cuenta a necesidad de **consumir de forma racional y ajustada los recursos naturales** de agua, gas y energía.

- Apuesta por maquinaria y diseños de cocina **eficientes**.
- Instala dispositivos que nos permiten reducir consumos innecesarios: reductores de caudal, sensores de presencia, tiradores de doble pulsación, etc.
- Iluminación eficiente LED en el 100% de los restaurantes.
- Energía verde en 98% de los restaurantes. A final del 2021 ya será el 100%.

## Reducción de residuos

UDON ha conseguido **reducir 14 T de papel**, con las siguientes acciones:

- Reducción de gramaje de los mantelitos
- Eliminación de papel secamanos
- 100% papel reciclado y FSC

Y ahorrar **181kg de plástico** con la eliminación de:

- Pajitas
- Envases desechables
- Cajas de porex
- Botellas de agua y refrescos

---

**Estas acciones han evitado la tala de 210 árboles y la reducción de 633,5kg de CO2.**

## En cuanto a la política de gestión de los residuos

- Utiliza contenedores y bolsas diferenciadas para todas las fracciones
- Minimiza la fracción de mayor huella ambiental: resto
- Ofrece formación continua para sus equipos
- Transforma el aceite usado en biodiesel
- Transforma la materia orgánica en compost
- Apuesta por la utilización de ozono en lugar de químicos para la limpieza de suelos y superficies. Este sistema evita vertidos químicos y no genera residuo del envase.

# Personas

El personal de UDON es un activo imprescindible y un aliado clave para avanzar hacia una gestión más respetuosa con el planeta. **La empresa cuida, forma y motiva a todo su equipo para lograr juntos la transformación.**

UDON ha establecido un programa para cuidar la salud de sus equipos que consiste en:

- Programa **Wellness**
- Mindfulness **IGUALAMOS LA DESIGUALDAD**
- **Integración de perfiles en riesgo de exclusión**
- **Equilibrio de plantillas por edades**
- Participación en un programa experimental de **prácticas con Ayuntamientos**
- **Protocolo de igualdad y acoso**
- **UDON UNIVERSITY:** programa formativo homologado
- Convenios con entidades sociales como **Cruz Roja**, **Grame Implus** o **Jobs for Ukraine**



# Restaurantes sostenibles

Para fomentar la motivación entre los franquiciados y seguir mejorando el compromiso ambiental de todo el grupo, UDON ha creado un **certificado de sostenibilidad propio**, resultado de las auditorías periódicas en los restaurantes, en las que se hace un seguimiento de la sostenibilidad de los locales.

En 2020 un **91% de los restaurantes** han obtenido la certificación Gold de sostenibilidad.



# Objetivos 2021-22

## Emisiones

Vamos a reducir un 20% nuestras emisiones a la atmósfera y vamos a crear un plan de compensación reforestando bosques en España.

## Energía verde

Queremos que al menos un 80% de los restaurantes UDON empleen el 100% de la energía renovable.

## Tejidos sin huella

Estamos sustituyendo nuestros uniformes convencionales por tejidos con algodón orgánico.

## Plan de comunicación externa

Vamos a crear una campaña de comunicación específica para informar e involucrar a nuestros clientes en esta transición hacia un UDON + ASAP.

## Compromiso Europeo del pollo

Nos adherimos a la alianza europea ECC para seguir mejorando el bienestar de las aves.

## Salmón sostenible

100% de nuestro salmón dispondrá de la certificación de pesca sostenible MSC.



# Objetivos 2022-23

Para los próximos años, UDON sigue firmemente comprometido con su entorno, con el medioambiente y la sostenibilidad. Por este motivo, todo su equipo seguirá trabajando para ser un **referente en restauración sostenible**.



## Resíduos

### – Eliminar las capsulas de café y sustituirlas por café a granel

La eliminación de las capsulas evita residuos plásticos, generando únicamente residuo orgánico. Esto evitará 232.356 de capsulas al año.

### – Ofrecer palillos reutilizables en el servicio de restaurante

Eliminando los palillos de un solo uso. Esta acción supondrá la eliminación de 891.264 palillos de un solo uso al año.

### – Reducción del papel en la funda de los palillos

Para seguir reduciendo el consumo de papel.

### – El 100% de los restaurantes utilizarán el ozono como sustituto de productos químicos

Los productos de limpieza comportan generación de residuos químicos y los envases que los contienen. El sistema de limpieza con ozono, es un sistema homologado que permite eliminar envases plásticos de un solo uso y además reduce el uso de productos químicos. Esta acción supone dejar de generar 2.552.012 kg de residuo plástico.

### – Manteniles reutilizables

Cambiar mantelinas de un solo uso por mantelinas reutilizables, con materiales libres de pvc.



## Producto

Seguir aumentando la propuesta de platos vegano y vegetarianos.



## Emisiones

Reducir un 20% las emisiones en 2022.



## Energía verde

Conseguir que el 100% de los restaurantes obtengan la certificación GOLD en sostenibilidad.



## Uniformes

### – Implementar uniformes con tejidos sin huella al 100% de los locales

Seguimos apostando por tejidos sostenibles, confeccionados en Cataluña y producidos en España y Portugal.

Las camisas del personal de sala 100% confeccionadas con algodón orgánico.

Chaqueta de personal de cocina 100% material mat pet reciclado, con tratamiento hidrofugo (repelente de manchas).

Pantalón 60% poliéster reciclado y 35% de algodón orgánico. Tratamiento hidrofugo y botón de madera de Cerezo.

Certificado de tinte no cancerígeno:



Certificado de algodón orgánico (campos regados únicamente con agua de lluvia, respetuoso con la tierra y semilla no manipulada):



Certificado de materia prima reciclada proveniente de botella pet:



# La empresa

UDON Asian Food es el grupo de comida asiática líder en nuestro país. Nació en 2004 como un negocio familiar y hoy es un referente en gastronomía asiática de calidad, con una oferta inspirada en las tabernas tradicionales japonesas, restaurantes con más de 400 años especializados en noodles.

Ha basado su negocio en la calidad del producto y la innovación como sello de identidad. Apuesta por una dieta equilibrada y saludable: fue uno de los primeros restaurantes del país en ofrecer una carta avalada por una consultoría nutricional. De esta forma, todos sus platos están elaborados con ingredientes frescos y ecológicos y su propuesta gastronómica, que renueva cuatro veces al año su carta, toma como protagonistas a los noodles, los fideos tradicionales de la cocina asiática.

Más información:  
[www.udon.com](http://www.udon.com)



UDON

A  
S  
I  
A  
N  
F  
O  
O  
D