

Nota de prensa

Mediterránea obtiene la certificación europea EcoCook Sustainable Restaurant

- *La multinacional española, líder en servicios globales de restauración colectiva, refuerza así su apuesta por la sostenibilidad y certifica los servicios en 5 restaurantes en los que ha reducido su impacto medioambiental*

Madrid, 14 de junio de 2022. Grupo Mediterránea, empresa líder en servicios globales de restauración colectiva, ha verificado las buenas prácticas bajo los criterios de EcoCook, certificación destinada al sector de la restauración que evalúa el nivel de sostenibilidad, garantiza las prácticas sostenibles implantadas, así como los compromisos de mejora a corto, medio y largo plazo.

Para recibir la certificación EcoCook Sustainable Restaurant, la empresa de restauración colectiva ha superado una serie de pautas que acreditan su compromiso con el medioambiente. Además, el proyecto abarca varios ámbitos de actuación, ya que incluye acciones que garantizan una alimentación equilibrada, saludable y respetuosa con el medio ambiente y, al mismo tiempo, avala que los espacios han mejorado la gestión de recursos y materiales que se utilizan en los centros.

Así, en los cinco centros aprobados están empleando electricidad de fuentes renovables, ofreciendo entre un 47-49% de frutas y verduras de temporada; también, entre el 61-65% de los alimentos que son de origen vegetal y han llevado a cabo la instalación de estructuras de aislamiento para evitar las pérdidas térmicas, entre otras iniciativas, todas ellas destinadas a desarrollar entornos y prácticas a favor de la mejora del entorno.

Este proyecto responde a la aspiración de Mediterránea por desarrollar espacios sostenibles y responsables. En relación a este objetivo, la compañía ha puesto en marcha una detallada metodología que facilita la reducción del desperdicio alimentario en los centros, así como la colaboración con Discoil Gestión Ambiental con el aprovechamiento del aceite usado para la producción de biocombustible.

Alejandra González, directora de Responsabilidad Social Corporativa de Mediterránea, asegura que *“las prácticas y conductas puestas en marcha, sientan precedente para extender este ejercicio de sostenibilidad a otros centros donde trabaja Mediterránea. Además, contar con la supervisión y colaboración de una organización como EcoCook nos ayuda a avanzar en nuestro compromiso medioambiental y social”*.

Por la parte de Hakeline Villavicencio, Senior Sustainability Consultant de EcoCook y quien ha acompañado a la empresa, asegura que el esfuerzo que ha realizado Mediterránea en materia de reducción del desperdicio de alimentos, entre muchos otros aspectos, ha sido un ejemplo de esfuerzo y compromiso.

Olivia Grebler, directora General del programa de certificación EcoCook Sustainable Restaurant, ha manifestado que *“Ha sido una colaboración muy gratificante pues hemos podido evidenciar los esfuerzos que realiza el grupo y, paralelamente, hemos recibido muy buena acogida de las recomendaciones de mejora que hemos transmitido. Grupo Mediterránea planta cara a los grandes desafíos a los que se enfrenta la humanidad como la pérdida de biodiversidad y les felicitamos por ello”*.

Sobre Grupo Mediterránea

Grupo Mediterránea es una compañía con más de 32 años de experiencia prestando servicios globales de restauración en hospitales, centros sociosanitarios, empresas, colegios y universidades. Bajo Grupo Mediterránea engloba sus cuatro marcas: Mediterránea, Mediterránea Chile, Aliment Art, El Antiguo Convento de Boadilla y Casa Burgos. Ofrece la gestión integral de restaurantes corporativos, cafeterías, córneres, comedores, servicios de vending y eventos, incluyendo el diseño y ejecución de reformas de estos espacios. Mediterránea Group cuenta con una cartera de más de 1.000 clientes, un volumen de 250.000 comidas diarias servidas y 9.000 empleados en cuatro países (España, Portugal, Chile y Perú). En los últimos años la compañía ha incrementado notablemente su volumen de negocio, alcanzando una facturación de más de 210 millones de euros el pasado ejercicio 2019.

Sobre EcoCook

EcoCook es la certificación suiza que reconoce las prácticas de excelencia y sostenibilidad de la restauración en Europa. Se trata del distintivo más prestigioso para los restaurantes en la materia. Todos los restaurantes con certificación EcoCook han sido sometidos a una auditoría independiente que mide, a través de más de 200 criterios de evaluación, la sostenibilidad del establecimiento en un sistema de puntuación riguroso con hasta ocho niveles. Los principales objetivos de EcoCook son: reducir los impactos ambientales y sociales de la restauración, reconocer y prestigiar a los restaurantes sostenibles e informar al consumidor final para que pueda tomar la mejor decisión y participar en el cambio hacia un futuro sostenible. www.ecocook.com

Contacto de prensa

Almudena Mansilla / Andrea Sánchez/ Ander Serrano

almudena.mansilla@evercom.es/andrea.sanchez@evercom.es/ ander.serrano@evercom.es

91 577 92 72 / 636050572/ 619 37 37 84