

Fortuna

ANA BOTÍN LOGRA EL COMEDOR MÁS SALUDABLE DE ESPAÑA

Los 13 restaurantes y las 6 cafeterías de la Ciudad Financiera consiguen el sello europeo Ecocook

El banco elimina el plástico, las mantequillas, los sobres de azúcar y reduce residuos

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Uno de sus empeños cuando llegó a la presidencia en 2014 de Banco Santander fue cambiar la forma de comer los empleados de la Ciudad

Financiera, en Boadilla del Monte, el cuartel general donde trabajan 8.000 empleados y se sirven unas 5.700 comidas diarias. Desde 2016, Ana Botín se ha implicado de manera directa en un plan, desarrollado conjuntamente con Sodexo, para aplicar prácticas sostenibles en el comedor de empresa. Entre los principales cambios, se ha puesto en marcha un ambicioso programa *plastic free*, con el que se han quitado de circulación, por ejemplo, más de un millón de botellas de plástico al año dentro de todo el complejo financiero, que se han sustituido por fuentes de agua fresca. Esto se traduce en un ahorro de 12 toneladas de residuos plásticos al año.

“No tenemos ninguna botella, ni envase plástico de ningún proveedor, salvo el de los yogures, que todavía se sirven en este tipo de material. Hasta los sándwiches de las máquinas de *vending* ya no van envueltos en plástico”, detalla Belén Sán-

chez Miguel, directora del área de servicios generales y seguros propios, que detalla otros futuros cambios de la maquinaria de restauración, con el fin de adaptarse a las directrices para conseguir una ciudad energéticamente sostenible, en la que en el último trimestre se ha abordado la gestión de basura, y en la que se han tipificado hasta 30 tipos de residuos, consiguiendo su reducción. Cuentan también con un sistema de reducción de consumo de agua y de energía que incluye la recuperación de aguas pluviales y tecnología led.

Además se sustituyen los sobres de azúcar por azucareros, se utilizan cereales integrales, se cocinan legumbres, sopas y cremas en los 13 restaurantes y 6 cafeterías del complejo, se ha eliminado la nata, la leche, la mantequilla y los potenciadores de sabor de las recetas, y en su lugar se cocina con aceite de oliva virgen extra y con verduras frescas.

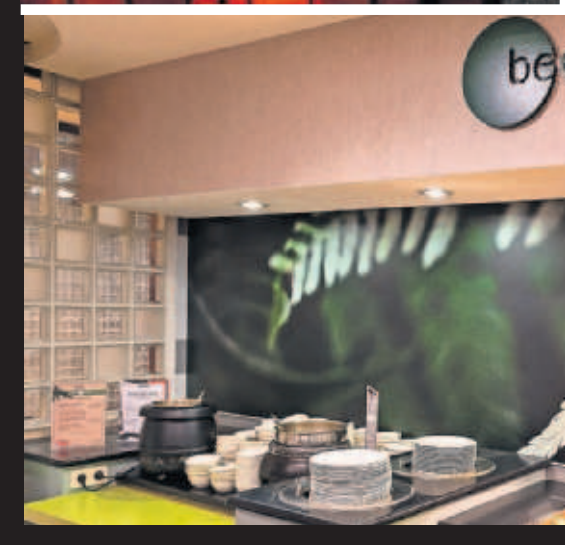
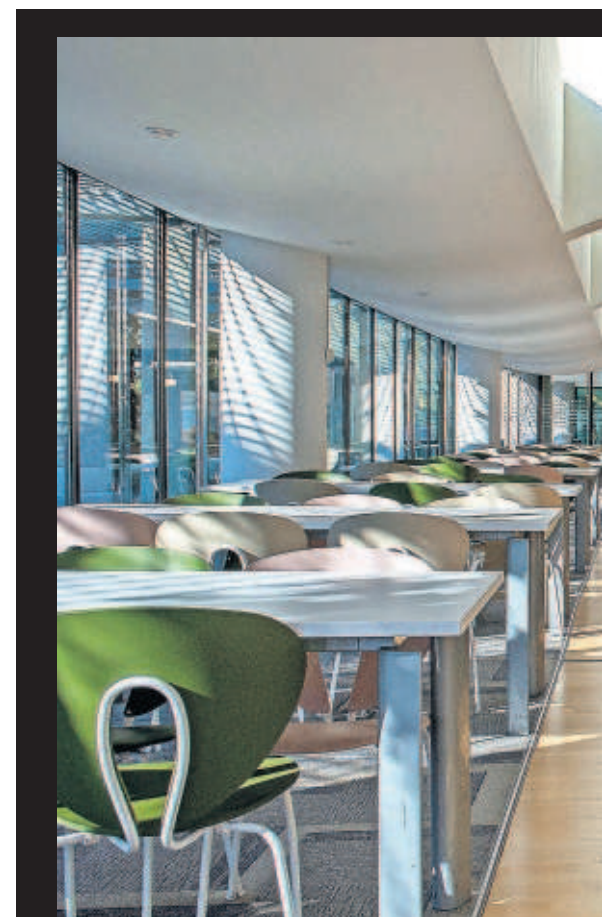
Por todo ello, Banco Santander ha logrado lo que se considera como la estrella Michelin de la sostenibilidad, o lo que es lo mismo, el certificado suizo Ecocook como restaurante sostenible, que reconoce las buenas prácticas, después de haber realizado una auditoría independiente durante tres meses, de los espacios de restauración basándose en unos 200 criterios de evaluación, recogidos en ocho grandes áreas: compras sostenibles, cocina saludable y responsable, transparencia, reducción del consumo de agua y energía, utilización de productos de limpieza libres de tóxicos, reducción de residuos, equidad y formación, y ayuda con impacto social y medioambiental.

Este reconocimiento forma parte del proceso iniciado por Sodexo Iberia para lograr este sello, el distintivo más prestigioso que hasta ahora existe en Europa, para sus servicios de restauración en grandes empresas. Para obtener esta certificación es necesario cumplir algunos requisitos obligatorios, y a medida que se van superando criterios el

nivel de sostenibilidad mejora y, por tanto, el alcance de la evaluación. Para obtener una certificación de nivel 3 es necesario sumar más de 1.800 puntos. Santander ha obtenido en esta evaluación 1.940 puntos. Este logro, asegura Carina Cabezas, presidenta de Sodexo Iberia, “supone sobre todo un compromiso basado en objetivos concretos para seguir aumentando nuestro impacto positivo y mejorando la calidad de vida de aquellos a los que ofrecemos nuestros servicios”.

Es un proyecto muy ambicioso, afirma Nacho Blanco, jefe de operaciones de Sodexo para la Ciudad Financiera, que lidera en esta sede a una plantilla de 340 empleados. “Hemos ido implantando estos cambios de manera progresiva, introduciendo, por ejemplo, el arroz integral en recetas tradicionales, como el arroz del señoret. Porque el objetivo es cambiar los hábitos de alimentación de los empleados, y esto conlleva también modificar la forma de trabajar de los restaurantes, ya que todas las recetas son más laboriosas”. Y señala que, por ejemplo, un potenciador de sabor elimina procesos de elaboración, “y hacer todos los caldos de manera natural, con verduras, carnes y pescados es mucho más trabajoso, pero más sano”. En esta línea, se ha disminuido el uso de la carne de cerdo y se apuesta por la proteína vegetal. “Hemos sido pioneros en el uso del tofu, como también de la quinoa o el bimi”, señala Blanco, que asegura que el éxito de esta apuesta por la cocina saludable se debe “a que no hemos obligado a nadie, y la hemos ido introduciendo poco a poco”. Sirva como dato, que aporta la directora de servicios generales de Santander, que en la encuesta de satisfacción realizada el año pasado, el 88% de los empleados calificaba de maravilloso el servicio de restauración. “Dependiendo de lo que comemos así funcionamos, y si nos sentimos mejor lo valoramos más”, afirma Sánchez Miguel.

En el comedor se presta atención al origen y procedencia del producto: gastan pollo alimentado con cereales, sin antibióticos,



Los hoteleros madrileños se alían con el Real

La Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y la Fundación Teatro Real han firmado un convenio, en el marco de Fitur, para impulsar la promoción de las actividades musicales, líricas y coreográficas que se celebran en este espacio

considerado Bien de Interés Cultural y Patrimonio Histórico Español. Como señala el presidente de la AEHM, Gabriel García, el acuerdo permitirá llevar las actividades del Real a miles de clientes de estos establecimientos, entre los que se encuentran el Westin Palace, el Villa Magna, el Ritz, el Urban o el Relaix & Châteaux Hotel Orfila, en la imagen.



Diferentes imágenes de los restaurantes de la Ciudad Financiera de Santander.
CARLOS F. MARTÍNEZ



Hemos implantado los cambios de forma progresiva y hemos sido pioneros en el uso del tofu

Nacho Blanco

JEFE DE OPERACIONES DE SODEXO PARA LA CIUDAD FINANCIERA

ternera ecológica alimentada de pastos y verduras de proximidad. Los huevos, por ejemplo, los sirve Granjas Villarreal, ubicada en la localidad de Meco. "Proveemos a Sodexo de 100 cajas a la semana de huevos con la distinción M, que se concede a productores de Madrid que apuestan por la calidad. Nuestras gallinas se alimentan con cereales y maíz, y el secreto es que llegan frescos a su destino, porque tenemos automatizada su recogida y tratamiento, por lo que en menos de 24 horas está en el destino", explica su directora, Raquel Villarreal.

El reto, advierte Adriana Unda, directora de desarrollo de oferta de la división de empresas de Sodexo, "es ser transparente, apostar por la trazabilidad e incorporar el origen de todos los productos", pero además "consideramos a las personas que trabajan con nosotros, ya que tenemos equipos formados, con salarios justos y todo esto sostenido en el tiempo".

En cuanto a los compromisos de mejora, el grupo Santander y Sodexo se han fijado una serie de objetivos para 2022, que incluye un plan de cartón *free* para reducir el consumo y los residuos de este material en la Ciudad Financiera, así como la utilización de papel reciclado para cualquier comunicado impreso en los comedores, y la sustitución de vasos y vajillas de un solo uso por elementos que se puedan reutilizar y lavar con productos ecológicos. También se aboga por los tejidos de algodón 100% ecológico y de comercio justo, y por una serie de medidas de reducción e impactos mediante aparatos de alta tecnología y rendimiento, como la instalación de placas de inducción alimentadas por energía renovable, grifos con reductores de caudal, lavavajillas con sistemas de recuperación de calor, reciclaje parcial del aire, además de que toda la maquinaria que se adquiriera deberá ser de alta eficiencia energética y de bajo consumo de agua y productos químicos. Todo esto no quita para que una vez al mes haya en el menú del banco unas lentejas con chorizo.

