

Restaurantes de la Ciudad Grupo Santander logran la 'Estrella Michelin de la sostenibilidad', la certificación Ecocook

Publicado 27/01/2020 12:28:43 CET



Restaurantes de la Ciudad Grupo Santander logran la 'Estrella Michelin de la sostenibilidad', la certificación Ecocook - GRUPO SANTANDER

MADRID, 27 Ene. (EUROPA PRESS) -

Sodexo Iberia ha iniciado el proceso de certificación Ecocook para sus servicios de restauración en grandes empresas. La primera en obtener la certificación Ecocook Restaurante Sostenible ha sido la Ciudad Financiera del Grupo Santander (CGS), en Madrid.

Este proceso se enmarca en la política de mejora continua y sostenibilidad del grupo Sodexo a nivel global, cuyo objetivo es contribuir a mejorar la Calidad de Vida de los 100 millones de usuarios a los que atiende cada día, según informa en un comunicado.

El programa de certificación Ecocook reconoce las buenas prácticas de los restaurantes en

materia de sostenibilidad basándose en unos 200 criterios de evaluación que determinan si un restaurante es sostenible y cuál es su nivel de sostenibilidad.

La valoración incluye 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.

Para la presidenta de Sodexo Iberia, Carina Cabezas, "esta certificación va más allá del reconocimiento al enorme esfuerzo que estamos haciendo para minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad". "Para nosotros supone sobre todo un compromiso basado en objetivos concretos para seguir aumentando nuestro impacto positivo y mejorando la Calidad de Vida de las personas a las que ofrecemos nuestros servicios", ha apostillado.

Por su parte, la directora de Área de Servicios Generales y Seguros Propios del Santander, Belén Sánchez Miguel, ha explicado que están "muy orgullosos de apoyar proyectos que sigan sumando para hacer al Santander cada día más sostenible". "Una de las prioridades de los restaurantes que gestionamos para nuestros empleados, es que tengan como objetivo ser respetuosos con el Medio Ambiente, y esto es gracias a la colaboración de distintos equipos convencidos e involucrados en este fin", ha subrayado.

Santander y Sodexo han trabajado conjuntamente en el desarrollo de una oferta gastronómica

sana y equilibrada, así como en la puesta en marcha de iniciativas que promuevan hábitos de vida saludables entre los empleados del Santander.

Entre los aspectos más valorados por Ecocook, destacan medidas que incluyen que más del 70% de los alimentos utilizados sean productos frescos o no procesados, que más del 50% de los alimentos sean de origen vegetal o que haya múltiples opciones vegetarianas y veganas, así como dietas derivadas adaptadas a las necesidades de los usuarios.

También se han destacado aspectos relacionados con la comunicación, como el hecho de informar de los valores nutricionales y alérgenos de todos los platos, o con los recursos, productos y materiales, valorando positivamente que Sodexo trabaja con proveedores que tienen una estrategia para reducir la contaminación asociada a la actividad de distribución o que el 100% de la electricidad en la Ciudad Financiera es de origen renovable.

Además, Sodexo Iberia cuenta con un equipo de nutricionistas que revisa las recetas para garantizar su equilibrio nutricional. Con esta y otras medidas medioambientales, bajo el lema 'El mejor residuo es el que no se genera', Sodexo Iberia ha logrado que en la Ciudad Financiera se haya pasado de desechar 4.180 botellas PET de agua y refresco al día a cero en la actualidad; paralelamente ahorran más de 12 toneladas de residuos plásticos al año y cuentan con un sistema de gestión y de reducción de consumos de agua y de energía que incluye la recuperación de aguas pluviales o tecnología LED.

En opinión de Ecocook, "Sodexo ha implantado un sistema de gestión de calidad y de seguridad realmente intachable". El sello otorgado al Santander acredita que los servicios de restauración de Sodexo en la CGS (2 cocinas de producción, 13 restaurantes, 6 cafeterías y 3 centros de servicios especiales) ofrecen una alimentación equilibrada, saludable y sostenible en las 5.000 comidas servidas diariamente.

Ofrecido por Central Lechera Asturiana