



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Otras colectividades /

Sendaviva, primer parque de ocio en España con certificación 'Desperdicio alimentario cero'

Sendaviva, primer parque de ocio en España con certificación 'Desperdicio alimentario cero'

Miércoles, 03 de julio 2024

El parque de naturaleza y ocio Sendaviva se ha convertido en el primer parque de ocio de España y en la primera empresa navarra en obtener la certificación Aenor por su eficaz gestión del desperdicio alimentario. Dicho sello es un aval externo que reconoce la efectividad de las medidas implementadas por el parque para alcanzar el objetivo de 'Desperdicio alimentario cero'.

Sendaviva, un parque familiar de naturaleza ubicado en Navarra, ha conseguido la certificación 'Desperdicio alimentario cero' de Aenor. Es el primer parque en conseguirlo en España y la primera empresa en Navarra. Para conseguir dicha certificación, Sendaviva ha llevado a cabo una serie de acciones estratégicas enfocadas en la prevención y gestión eficiente de los residuos alimentarios en distintas áreas de su actividad.

Formación, educación, prevención y gestión eficiente

El parque ha centrado sus esfuerzos en la prevención y cuantificación del desperdicio mediante mediciones, estableciendo objetivos específicos que permitan su prevención y minimización; a la vez que ha optimizado los procesos de producción para aumentar la eficiencia y reducir el desperdicio.

También se ha trabajado en la redistribución de los excedentes de alimentos, priorizando su recuperación y reutilización y evitando su envío a vertederos. En este sentido, el parque colabora con bancos de alimentos y otras organizaciones para donar los alimentos aptos que no hayan sido consumidos, apoyando así a comunidades en riesgo. También se ha unido al movimiento #Lacomidanosetira, para combatir el desperdicio de alimentos.

A su vez, Sendaviva centra sus esfuerzos en la sensibilización y educación sobre esta problemática a través de la puesta en marcha de campañas de concienciación sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario dirigidas al personal del parque y a las personas que lo visitan. Del mismo modo, la plantilla de Sendaviva será formada sobre las mejores prácticas para la gestión de los alimentos y la reducción de desperdicios.

Además, Sendaviva muestra un claro compromiso de mejora continua en este campo al realizar auditorías periódicas de revisión de las prácticas de manejo de alimentos y asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos para la reducción de desperdicio. Y, en este sentido, las estrategias definidas se adaptan y mejoran continuamente en respuesta a los resultados de las auditorías y las mejores prácticas identificadas.

Esta certificación supone un importante respaldo para el parque y pone en valor el esfuerzo desarrollado relacionado con cuidado del planeta y del entorno. Así, las acciones llevadas a cabo por Sendaviva, además de permitirle cumplir con los requisitos necesarios para obtener la certificación de 'Desperdicio alimentario cero', también contribuyen de manera significativa a la sostenibilidad y responsabilidad ambiental del parque.

Noticias Relacionadas

- [Alergias en campamentos de verano: la importancia de una gestión integral](#)
- [Casas de colonias: la educación alimentaria es clave para fomentar hábitos saludables](#)
- [Nuevo informe sobre desperdicio alimentario de la ONU: progreso, estrategias y casos de éxito](#)
- [Nueva guía para reducir el despilfarro alimentario en los comedores escolares](#)