



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion, líder en sostenibilidad con 84 centros certificados por Aenor en el año 2023

Serunion, líder en sostenibilidad con 84 centros certificados por Aenor en el año 2023

Lunes, 18 de septiembre 2023

Serunion reafirma su posición pionera al alcanzar la certificación de 'Restaurante sostenible', otorgada por Aenor en 84 de sus centros; esta distinción, que avala prácticas saludables y respetuosas con el medio ambiente en los comedores de sus clientes, se ha convertido en una insignia de excelencia para la compañía.

La certificación de 'Restaurante sostenible' de Aenor conlleva un proceso llevado a cabo por Serunion, adaptado a diversos clientes y segmentos. La metodología colaborativa y el acompañamiento personalizado han sido clave para impulsar el logro de la certificación, convirtiéndose así en *partner* imprescindible para que empresas, hospitales, centros sanitarios y colegios sean más sostenibles.

En este contexto destacan dos logros: la [residencia universitaria Odalys Sevilla](#) y la [residencia de mayores Ballesol Oleiros](#), ya que son las primeras y únicas en su segmento, en obtener la certificación de sostenibilidad oficial, marcando un hito importante.

La obtención de esta distinción conlleva su inclusión en la memoria de sostenibilidad de los centros y una placa que visibiliza el compromiso sostenible del centro”.

En la división de Educación, Serunion ha añadido 27 nuevas certificaciones y renovado 21, elevando el total a 48 centros certificados, incluyendo centros como el *Highlands school* de Barcelona. En la división de Sanidad y Social, se suman nueve centros más, alcanzando un total de 21 centros sanitarios y hospitales, algunos como IMQ o Asepeyo. Por último, la división de restaurantes contribuye con 15 establecimientos en total, entre ellos, empresas líderes como Mapfre, Webhelp y Almirall.

La obtención de esta distinción conlleva su inclusión en la memoria de sostenibilidad de los centros y una placa que visibiliza el compromiso sostenible del centro. Cada año, Aenor lleva a cabo una auditoría de verificación para asegurar la continuidad y renovación de los estándares de excelencia.

La certificación de Aenor garantiza prácticas saludables y respetuosas con el medio ambiente en siete áreas de acción clave: en primer lugar, compras de proximidad y logística sostenible para evitar así la alta factura de carbono que provocan los largos transportes. Seguidamente, un control nutricional de la alimentación, para que además de alimentar, se eduque en hábitos de consumo saludables y sostenibles. Trabajar en la segregación de los residuos y en la valorización de estos, para hacer más fácil e inocua su gestión. Tener un control sobre los consumos de los principales recursos como electricidad, agua y gas, y trabajar para rebajarlos en lo posible. Además, tener elementos de medida y control de las comidas fabricadas, para intentar no producir más de lo necesario. En caso de producirse excedente, tener mecanismos establecidos para su donación o si venta para diversos usos. Todo ello, acompañado de formación, sensibilización y relación con los grupos de interés, a través de profesionales bien formados e iniciativas que ayuden e fomenten unos hábitos dietéticos sostenibles y saludables, disponer de los elementos básicos para asumir la responsabilidad sobre las consecuencias del desarrollo de nuestra actividad y, finalmente, crear la memoria de sostenibilidad transparente.

Tal como mantienen los responsables de la marca, *“Serunion continúa liderando, con su enfoque inspirador, la promoción de prácticas sostenibles en la industria de la restauración, marcando el camino hacia un futuro más sostenible, siempre de la mano de sus clientes”*.

Contacta con [Serunion](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Ballesol Oleiros, primera residencia en España con certificación de 'Restaurante sostenible'](#)
- [La residencia universitaria Odalys de Sevilla, certificada con el sello 'Restaurante sostenible'](#)

- [Serunion da un paso más hacia el desperdicio cero, con su comité experto y su plan de acción](#)
- [Serunion presenta sus avances en materia de responsabilidad social y sostenibilidad](#)