



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion lidera la restauración sostenible con 115 centros certificados por Aenor en 2024

Serunion lidera la restauración sostenible con 115 centros certificados por Aenor en 2024

Martes, 18 de junio 2024

Este año, 115 comedores y restaurantes gestionados por Serunion han obtenido la acreditación oficial de 'Restaurante sostenible' de ámbito estatal otorgada por Aenor, lo que representa un incremento de 37 centros más que el año pasado. Serunion se consolida así como el primer y único operador en el sector en alcanzar esta certificación, cada vez más imprescindible para muchas empresas.

La certificación de Aenor garantiza prácticas saludables y respetuosas con el medio ambiente en siete áreas de acción clave, tales como el control del consumo de recursos principales como la electricidad, el agua y el gas, así como la formación, sensibilización e iniciativas que fomentan hábitos sostenibles y saludables. Este año, destacan grandes avances en términos de materias primas, elaboraciones saludables y nutritivas, y en la lucha contra el desperdicio.

Más del 55% de los proveedores de los centros son locales, lo que promueve el uso de productos de temporada e ingredientes ecológicos en sus elaboraciones principales como legumbres, frutas, verduras o pastas. Categorías como cafés, infusiones, especias o cacao son de comercio justo. De todo el producto de proximidad, más del 80% del producto fresco es de proveedores locales, alcanzando prácticamente el 100% en zonas como Galicia y Catalunya. Además, los centros certificados este año tienen de media un 30% de pesca sostenible entre sus compras, y los productos desechables biodegradables no superan el 5,4%, lo que supone un gran trabajo de reducción de productos desechables y favorece el uso de reutilizables.

Respecto a las elaboraciones, el 100% de los centros cuentan con un informe nutricional favorable que indica un menú equilibrado y variado, con baja presencia de fritos. El 90% del aceite usado se valoriza en biodiésel, y el desperdicio alimentario se mide diariamente gracias a la herramienta propia Wastio y a otras acciones para reducirlo como la conservación, la planificación de los menús o las donaciones y ventas a precios reducidos con empresas expertas.

La obtención de esta certificación es un testimonio del compromiso de las empresas junto a la formación de los equipos de Serunion, basada en los tres ámbitos de trabajo de la responsabilidad social corporativa: eficiencia energética, recetas con mayor presencia de proteína vegetal y la lucha contra el desperdicio alimentario. La compañía trabaja en el cambio de procesos o aplicación de soluciones que permiten mejorar y renovar anualmente la certificación.

La certificación de 'Restaurante sostenible' de Aenor se somete a exhaustivas auditorías que implican un continuo y constante proceso, adaptado a la diversidad de clientes y segmentos. La metodología colaborativa y el acompañamiento personalizado han sido claves para impulsar el logro de la certificación, convirtiendo a Serunion en el socio imprescindible para que empresas, centros sanitarios y colegios sean más sostenibles.

Noticias Relacionadas

- [Serunion Educa celebra la alegría de las Fallas celebrando un concurso y donando los ninots](#)
- [Serunion alcanza 518 millones de ingresos y entra en los servicios de facility management](#)
- [Serunion presenta 'Acqua', proyecto educativo que enfrenta la sequía desde la escuela](#)
- [Serunion, primera operadora en sumarse a 'Restauración en colectividades: meeting point'](#)