



M^a José Blasco, directora de Cocinas Centrales e I+D+I Procesos de Aramark España, recogiendo el sello RSA.

Aramark, reconocida con el sello RSA a la sostenibilidad y responsabilidad empresarial

15-01-2024

Aramark, compañía mundial de servicios de restauración, ha sido reconocida con el sello RSA (Responsabilidad Social de Aragón) como un ejemplo de compromiso empresarial con prácticas sostenibles y responsables. El reconocimiento es el resultado de la dedicación de la empresa en la implementación integral de 'Be Well. Do Well.', su plataforma de ESG (ambiental, social y buen de gobierno, por sus siglas en inglés) cuyo objetivo es garantizar personas saludables en un planeta saludable a lo largo de los próximos años. La plataforma cuenta con una hoja de ruta que se enfoca en dos ejes principales: las personas y el planeta, buscando así generar un impacto positivo en la sociedad y en el medio ambiente.

El sello RSA, otorgado por el Instituto Aragonés de Fomento (IAF) en nombre del Gobierno de Aragón, reconoce a empresas, autónomos, entidades no lucrativas y organizaciones por implementar prácticas voluntarias de responsabilidad social. Está basado en valores como la transparencia, la sostenibilidad, el respeto a los trabajadores y trabajadoras, la excelencia en la gestión y las relaciones éticas con proveedores. El distintivo impulsa la minimización del impacto ambiental y promueve entornos laborales éticos y sostenibles, fortaleciendo el desarrollo empresarial y la comunidad en Aragón.

Para otorgar el sello RSA a Aramark, se valoró muy positivamente su estrategia en sostenibilidad, así como sus certificaciones en gestión, que aseguran la mejora continua, y la innovación, formación constante y seguridad laboral, que reflejan su compromiso. Además, también se ha tenido en cuenta el hecho que la compañía homologue proveedores, colabore con entidades sociales y promueva la economía circular. Todo esto evidencia su compromiso integral con la sostenibilidad y la sociedad, al identificar su impacto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

"Recibir el sello RSA representa un valioso reconocimiento al arduo esfuerzo de nuestro equipo. Estamos orgullosos de haber alcanzado este hito que valida nuestra firme apuesta por la sostenibilidad", explica M^a José Blasco, directora de Cocinas Centrales e I+D+I Procesos de Aramark España. "Este logro es el resultado del trabajo colaborativo y la dedicación de nuestros profesionales altamente capacitados, respaldado por la implementación de tecnología de vanguardia en nuestras operaciones. Todo esto nos impulsa a continuar innovando y fortaleciendo nuestro compromiso con la comunidad y el medio ambiente, manteniendo los más altos estándares en cada paso que damos"

, añade.

En este sentido, de cara a este nuevo año, la compañía ha establecido tres prioridades en las cuales va a volcar todos sus esfuerzos: impulsar la vida saludable, minimizar el desperdicio alimentario y reducir los envases integrando la circularidad.

El impacto de Aramark en Aragón: infraestructura y seguridad alimentaria

Aramark está presente en 104 centros en la región de Aragón en los que ofrece más 12.500 comidas diarias y cuenta con más de 1.100 empleados. Además, la compañía tiene en Zaragoza una de sus cocinas centrales, una instalación de vanguardia que produce y distribuye menús a todo el país, y que en este año 2023 ha obtenido la certificación FSSC 22000 '*Food Safety System Certification*', un estándar internacional que garantiza la seguridad alimentaria.

Contacta con **Aramark** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.