



Ballesol Oleiros, primera residencia en España con certificación de 'Restaurante sostenible'

05-09-2023

Ballesol Oleiros de A Coruña, perteneciente al Grupo Ballesol, es la primera y única residencia de mayores que obtiene la certificación de 'Restaurante sostenible' por parte de Aenor (Asociación Española de Normalización y Certificación). Esta distinción oficial garantiza que el servicio de restauración de la residencia pone el foco en mejorar la salud de los residentes a la vez que ofrece un servicio respetuoso con el medio ambiente. Ballesol consolida su compromiso con la sostenibilidad gracias a la gestión de Serunion.

La certificación de Ballesol Oleiros se basa en el cumplimiento y mejora continua de los '7 Retos por el Planeta' establecidos por Aenor. Estos desafíos abarcan áreas fundamentales como la compra de proximidad, los ingredientes sostenibles, el control nutricional, el tratamiento de residuos, el consumo eficiente de recursos, la lucha contra el desperdicio alimentario, la sensibilización y la responsabilidad compartida.

Ballesol consolida su compromiso con la sostenibilidad gracias a la gestión de Serunion."

Serunion, empresa líder en servicios de restauración colectiva, es el socio de confianza de Ballesol en materia de nutrición y ha jugado un papel fundamental en el logro de esta certificación. El valor común: la importancia de una buena nutrición e hidratación para el bienestar físico y mental de los residentes, por lo que diariamente se elaboran menús deliciosos, saludables y adaptados a las necesidades nutricionales de cada persona.

Ballesol Oleiros ha demostrado que la sostenibilidad para la tercera edad también es valorada tanto por los residentes como por sus familiares. El compromiso con un estilo de vida sostenible y saludable se refleja en cada aspecto de la residencia, asegurando una experiencia en la que el bienestar y el cuidado del medio ambiente van de la mano.

La calidad de los menús es un aspecto destacado en Ballesol Oleiros. Los chefs, cocineros y el personal auxiliar están altamente capacitados en técnicas especializadas, incluyendo el innovador método *Facile à manger*, que atiende las necesidades de personas con problemas de deglución. Además, el espacio de comedor y la selección de productos de temporada, proximidad y calidad completan la experiencia culinaria de los residentes.

Esta distinción también conlleva la entrega de una placa, que sirve como un símbolo visible del compromiso de Ballesol Oleiros con la sostenibilidad. Cabe destacar que esta certificación implica una auditoría anual de verificación por parte de Aenor para garantizar la evolución hacia un servicio de restauración cada día más sostenible.

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

Noticias Relacionadas

- 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
- Serunion transformará los comedores escolares para favorecer el bienestar y el aprendizaje