



©Banco Santander.

Banco Santander recibe la certificación Aenor a la calidad de sus restaurantes corporativos

19-02-2023

Banco Santander es la primera empresa en España que recibe el sello 'Marca Aenor servicios de restauración', que reconoce la seguridad alimentaria de los restaurantes corporativos. Para obtener esta certificación se han analizado aspectos como las instalaciones, limpieza, desinfección, gestión de residuos y buenas prácticas en la manipulación.

Banco Santander ha obtenido el aval '**Marca Aenor servicios de restauración**' de Aenor, tras ser auditados el servicio de restauración, las infraestructuras y las buenas prácticas de manipulación en los restaurantes colectivos del banco, que utilizan a diario cerca de 5.500 profesionales. Esta certificación se extiende a los edificios Alhambra, Castellana 24, Mauricio Legendre, Santa Bárbara y los de la Ciudad Grupo Santander, incluyendo la escuela infantil.

Belén Sánchez Miguel, directora de Servicios Generales y Seguros Corporativos, ha señalado que *"la consecución de esta certificación supone un reconocimiento al trabajo que lleva realizando el banco durante años para ofrecer a sus profesionales el mejor servicio, teniendo en cuenta la calidad y la seguridad así como la alimentación saludable y sostenible como pilares principales"*.

Por su parte, **Javier Mejía**, director de Marketing y Desarrollo de Negocio de Aenor, afirma que *"la calidad y seguridad en alimentación es una cuestión sobre la que la sociedad demanda confianza en hechos contrastables. Santander es un ejemplo de compromiso con las buenas prácticas en numerosos campos, entre ellos sus personas, como demuestra con esta certificación de AENOR a sus Servicios de Restauración"*.

Durante el proceso de auditoría, el servicio de restauración de la entidad se ha sometido a un **plan de control** en el que se han revisado el diseño y estado de instalaciones; buenas prácticas en manipulación, control de proveedores, control de transporte y distribución; limpieza y desinfección; control de plagas; mantenimiento de instalaciones y equipos; formación de manipuladores de alimentos; gestión de residuos; trazabilidad; control analítico; cumplimiento de la legislación vigente y los registros de las APPCC (sistemas que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos).

Como parte del proceso de **innovación** y del cuidado de la calidad de los servicios de restauración, Santander fue pionero con la instalación de una planta de procesado de alimentos en la Ciudad Grupo Santander, en Boadilla del Monte. Este centro, que está equipado con toda la maquinaria e infraestructura para poder tratar las frutas y verduras recibidas diariamente, permite al banco: apoyar la economía local y dinamizar el sector primario, favorecer el consumo de frutas y verduras de temporada y reducir el impacto ambiental, reduciendo las emisiones y la huella medioambiental del Centro Corporativo. A día de hoy, se gestionan diariamente entre 3450 kg de frutas y verduras que se utilizan para servir una media de 5.500 comidas, incluyendo los comedores de la Ciudad Financiera y Alhambra.

Además, Santander fue la primera entidad financiera en recibir la certificación 'Residuo Cero' de AENOR, que garantiza que, en sus instalaciones de Boadilla del Monte, Madrid, donde trabajan más de 8.000 empleados, más del 95% de los residuos se reintroducen en la cadena de valor.

Aenor contribuye a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas, mediante servicios de evaluación de la conformidad (certificación, inspección y ensayos), formación e información. Es la entidad líder en certificación en España. Como entidad global desarrolla operaciones en 87 países en actividades de certificación, verificación, validación, inspección, análisis, formación y servicios de información. Actualmente, más de 87.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de Aenor en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización, Bienestar Animal, Verificación de Información no Financiera o *Compliance*.

Noticias Relacionadas

- El vending en espacios de trabajo registra una caída de usuarios del 14% el último año
- Uno de cada cuatro trabajadores ha reducido sus comidas en la oficina para almorzar en casa
- La pandemia ha transformado el restaurante de empresa en un espacio más abierto y versátil
- El Tribunal Supremo unifica doctrina sobre los comedores de empresa: no son obligatorios