



## BBVA recibe la máxima certificación de Aenor por la calidad de sus servicios de restauración

17-05-2023

**BBVA es la primera empresa en España en obtener los cuatro alcances del certificado Aenor de Servicios de Restauración para los restaurantes, cafeterías y máquinas de vending de su oferta gastronómica. En concreto, Aenor ha certificado la seguridad alimentaria, calidad nutricional, calidad de servicio y control operacional de la restauración en sus edificios.**

La certificación Aenor de Servicios de Restauración permite verificar la calidad de los servicios percibida por los usuarios, evaluar de forma continua a los proveedores de servicios de restauración y establecer un ciclo de mejora continua. En concreto, este reconocimiento avala los servicios de los edificios corporativos de Ciudad BBVA, Campus de La Moraleja y los edificios de Tres Cantos, Las Tablas y la escuela infantil.

Además de esta certificación por la calidad de sus servicios de restauración, la entidad financiera ha ratificado también la certificación 'Residuo Cero', también de Aenor, que reconoce el trabajo del BBVA en la valorización de residuos y correcta diferenciación para el reciclaje desde los puntos de generación de los mismos.

*"En BBVA velamos por la salud de nuestros empleados en un sentido amplio. Desde el punto de vista de la alimentación, supervisamos la calidad y variedad nutricional de la oferta de restauración, además de garantizar que reciben un servicio a la altura de sus expectativas", afirma Vicente Herguido, responsable de la disciplina de FFM y Sostenibilidad de Inmuebles y Servicios en BBVA. La certificación de Aenor asegura una evaluación a lo largo de todo el año de aspectos como la seguridad alimentaria, la calidad nutricional, la calidad del servicio y el control operacional. "El sello de Aenor nos ayuda a mejorar y mantener los altos estándares que tenemos instaurados", añade. El banco cuenta además con un programa de bienestar y salud física y emocional con charlas, formaciones y contenido específico sobre alimentación, nutrición y dieta saludable.*

Aenor ha llevado a cabo auditorías higiénico-sanitarias y tomas de muestras de alimentos, superficies y ambientes para realizar análisis microbiológicos y de alérgenos. Además, ha analizado los menús para confirmar su composición nutricional y realizado encuestas de satisfacción a los usuarios de dichos servicios. *"Apostamos por la economía circular y completamos estas iniciativas con todo un proyecto que reduce el impacto ambiental de todos los productos alimentarios que entran en las sedes y una gestión de residuos que reduce al mínimo los desperdicios"*

, explica Herguido.

### **Ciudad BBVA, una sede sin residuos**

La sostenibilidad es uno de los pilares transformadores para BBVA, un concepto que se aplica en las mejoras introducidas en los servicios y el día a día de su sede principal. Acciones que van desde un uso más eficiente de los recursos o una reducción de los consumos hasta la reincorporación de los recursos aprovechables de los residuos, es decir, una integración completa de la economía circular en toda la cadena de valor.

En esta línea, el banco ha implementado una metodología que permite incrementar la reutilización y reciclaje en los comedores y espacios de restauración, lo que ha permitido que el 75% de los residuos generados en la sede no vayan al vertedero y sean reaprovechados. Adicionalmente, el banco ha instalado en Ciudad BBVA un centro de procesado de verduras y ha firmado acuerdos con productores de proximidad. Esto va a permitir que aproximadamente un tercio de la compra de productos para la sede tenga origen local, ayudará a reducir en más de un 70% aquellos internacionales y va a posibilitar reducir en un 30% los kilos de envases utilizados para el transporte de los alimentos.

*“Colaboramos además con Oreka Circular Economy en la donación del excedente de los comedores de Ciudad BBVA y en el primer año de esta iniciativa, hemos donado a comedores sociales más de 1.000 kilos de alimentos en más de 5.300 raciones de comida”, concluye.*

Por todo ello, Aenor ha concedido al banco la certificación ‘Residuo Cero’, que acredita que las organizaciones que lo obtienen valorizan sus fracciones de residuos, evitando que tengan como destino final el vertedero. Para **Pablo de Vicente**, director de Aenor Laboratorio, *“la calidad y seguridad en alimentación es una cuestión sobre la que la sociedad demanda confianza en hechos contrastables. Estos dos certificados ratifican el compromiso de BBVA con las personas que trabajan en la entidad en materia alimentaria, y también con la sostenibilidad del planeta, a través de la reutilización y reciclaje en los comedores y espacios de restauración”*.

### **Noticias Relacionadas**

- Banco Santander recibe la certificación Aenor a la calidad de sus restaurantes corporativos
- “Como en casi todo, también habrá un antes y un después del Covid en el servicio a empresas”
- CAAE crea el primer sello global para certificar la restauración colectiva y comercial sostenible
- Hazte con el ‘Libro negro de la seguridad alimentaria’, la inocuidad alimentaria no espera