



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo\_RC2030 /



## CAAE crea el primer sello global para certificar la restauración colectiva y comercial sostenible

24-03-2023

**La certificación en ‘Restauración Sostenible’, que tendrá una validez nacional, ha sido presentada por la certificadora CAAE con el objetivo de convertirse en un aval que englobe todos los aspectos: ámbito social, medioambiental, gestión económica e institucional. El nuevo sello está dirigido a certificar tanto a restaurantes como a empresas de restauración colectiva y todo tipo de centros de colectividades.**

Muchos son los sellos que están proliferando para certificar la sostenibilidad en restauración, si bien los que existen lo hacen de forma parcial. De esta forma, unos abarcan el producto, otros la eficiencia energética, la gestión del residuo o el aprovechamiento, por poner algunos ejemplos. Y la mayoría están muy enfocados a la cocina y el producto, sin tener en cuenta otros aspectos, tales como la sala, la operativa, el personal, los proveedores, etc.

Contar con los múltiples sellos existentes para garantizar la sostenibilidad en restauración no es una cuestión operativa ni viable económicamente. Ante esta situación, CAAE ha sumado esfuerzos con la consultora Restauranding y han trabajado de forma conjunta para la creación de un solo sello que englobe todo: ámbito social, medioambiental, gestión económica e institucional del restaurante.

Esta nueva certificación ayudará a los restaurantes y centros de colectividades que hacen una gestión sostenible de sus instalaciones a posicionarse en un mercado cada vez más exigente”.

La certificación en ‘Restauración Sostenible’, que tendrá una validez nacional, ya es una realidad y se ha presentado al mercado como una filosofía real de vida, con dinámicas de concienciación más eficaces y verdadera economización en procesos de gestión.

El responsable del departamento de Seguridad Alimentaria, Sostenibilidad, Innovación y Desarrollo de CAAE, **Francisco José Rivero**, señala que *“esta nueva certificación ayudará a los restaurantes y centros de colectividades que hacen una gestión sostenible de sus instalaciones a posicionarse en un mercado cada vez más exigente”*

Cabe recordar que CAAE es, desde 1991, una entidad de ámbito internacional en certificación de Producción Orgánica. Tiene un enfoque global para el mundo orgánico, ofreciendo certificaciones que cubren todas las necesidades del sector. CAAE es, además, la entidad de referencia en español para la certificación orgánica y la única de España en estar acreditada por la Comisión Europea para países terceros, por el gobierno de EEUU para el NOP y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Silvicultura del Gobierno de Japón para el JAS.

#### **Noticias Relacionadas**

- Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio
- 'Ecolocal', un sello que nace con la ambición de ser incorporado en las licitaciones públicas
- Solo una evaluación rigurosa e independiente da validez a un certificado de sostenibilidad
- Hablando sobre productos de proximidad y 'eco', certificaciones y comedores escolares