



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

'Greentastic' de Mediterránea, el programa de hábitos saludables alineado con el nuevo RD 315/2025

'Greentastic' de Mediterránea, el programa de hábitos saludables alineado con el nuevo RD 315/2025

Martes, 21 de abril 2026

La entrada en vigor del nuevo [Real Decreto 315/2025](#) (el 16 de abril) que regula la alimentación saludable y sostenible en los centros educativos, confirma una línea de trabajo que Mediterránea lleva años desarrollando. Bajo este contexto, la compañía reafirma sus esfuerzos para que esta **transformación en los menús escolares** refuerce la presencia de alimentos integrales, de alimentos ecológicos y de productos frescos y de temporada, a la vez que se reduce la presencia de procesados y potencia el uso de técnicas culinarias responsables. Se trata de combinar ingredientes y alimentos para conseguir una propuesta **más completa**, reducir el **desperdicio alimentario** y destacar la necesidad de avanzar hacia modelos alimentarios **más sostenibles**.

En esta línea, Mediterránea ha puesto en marcha desde su origen diversas iniciativas con el mismo propósito. Una de las más significativas es **'Greentastic'**, que se aplica de manera integral en todos los comedores donde Mediterránea opera, y que es un plan pionero que la compañía impulsa desde **2021** y que busca día a día promover **hábitos saludables y sostenibles** en toda su cadena de valor.

El programa se articula en torno a cuatro pilares: **nutrición**, desde el que se trata de incorporar, además de productos integrales y ecológicos, alimentos de origen vegetal para enriquecer los menús; **sostenibilidad**, desde el que se impulsan prácticas como la reducción y control del desperdicio alimentario; **salud**, a través del que se refuerzan hábitos y rutinas de bienestar en el entorno escolar; y **educación**, con el fin de acercar estos conocimientos a escolares y familias mediante actividades y contenidos formativos.

A través de talleres prácticos, actividades pedagógicas y recursos adaptados por edades, el programa pretende hacer llegar, tanto a los escolares como a sus entornos, los **principios de una alimentación equilibrada y sostenible**. Su foco es que comprendan el porqué de los cambios en los menús, desarrollen un criterio propio y se conviertan en **protagonistas de su propio aprendizaje alimentario**.

Esto se complementa con la labor que, desde hace años, la compañía lleva desempeñando con la **supervisión de todos los menús por profesionales** con amplia experiencia y acreditados en Nutrición Humana y Dietética, tal y como establece la nueva normativa.

"Este Real Decreto reafirma nuestro propósito y consolida nuestro modelo educativo en torno a la alimentación", señala **Rocío Royo**, directora de Nutrición y Dietética de Mediterránea.

Con una amplia experiencia en la restauración colectiva para este segmento, Mediterránea reafirma así su compromiso con una alimentación saludable, educativa y responsable, donde **cada plato no solo alimenta, sino que enseña, cuida y construye futuro**.

Contacta con [Mediterránea](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Sodexo completa la compra de Grupo Mediterránea y se posiciona para liderar el sector en España](#)
- [Mediterránea Group amplía su presencia en Portugal con cuatro nuevas aperturas en el área sanitaria](#)
- [Mediterránea Group continúa su crecimiento con cinco nuevas aperturas en España en 2025](#)
- [Mediterránea Group lanza 'Sabor Seguro' para reforzar su compromiso con las alergias alimentarias](#)