



La firma de pastelería congelada Erlenbacher gana el *Grünes Band* a la sostenibilidad

05-06-2018

La firma alemana Erlenbacher Backwaren GmbH ha ganado el premio a la sostenibilidad *Grünes Band* (cinta verde), con su proyecto *Farm to fork* (del campo a la mesa) en la categoría de comercio justo. Se trata de un premio dirigido al mercado fuera del hogar, otorgado por los lectores de dos revistas alemanas, especializadas en el sector *foodservice*.

Erlenbacher se encuentra entre los principales fabricantes y distribuidores de tartas congeladas *premium* y de productos a base de nata para gran distribución y hostelería en Alemania y Europa. Desde hace muchos años, la firma persigue la idea de vivir la sostenibilidad como cultura empresarial y estrategia de calidad ampliamente asentada en todos los departamentos de la empresa. Desde el control y la dirección de la cadena de suministro hasta el desarrollo de asociaciones estratégicas, los temas y objetivos de la sostenibilidad, tanto en los suministros como en el resto de ámbitos de la empresa, son parte integrante de un plan maestro de operaciones.

Ya en el año 2010, Erlenbacher Backwaren GmbH se adhirió a la red de socios del Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) y se sometió a un análisis de sostenibilidad. Se definieron los puntos de partida y se concretaron los objetivos de sostenibilidad. Desde 2015 Erlenbacher es el primer productor de pastelería congelada con certificación según la norma ZNU Economía Sostenible en Alimentación.

Del campo a la mesa (*Farm to fork*)

La sostenibilidad para Erlenbacher comienza en el mismo cultivo. Por eso se ha intensificado la cooperación con los agricultores de todo el mundo. El objetivo de esta medida es capacitar en los países de origen de la fruta, en colaboración con los agricultores y productores, a todo el personal, a ser posible desde los recolectores en el campo hasta los trabajadores en los centros de embalaje.

Para esto se han confeccionado carteles, soportes plegables y materiales didácticos en seis idiomas. Capacitando y educando de esta manera a los recolectores y jornaleros, se garantiza el cumplimiento de los exigentes niveles de seguridad de los productos de

Erlenbacher en los países de origen.

La firma alemana se presentó al premio con su proyecto *Farm to fork*, usando las fresas de Marruecos como ejemplo. Hay otros proyectos en campos de fresa peruanos o en las plantaciones de frambuesa chilenas. El objetivo prioritario es analizar sobre el terreno los procedimientos de los agricultores con respecto a la higiene, el uso de pesticidas y fertilizantes, y la seguridad en el trabajo en estos países, así como concienciar sobre estos temas tan delicados y estimular procesos de aprendizaje al respecto.

El premio *Grünes Band* a la sostenibilidad es un reconocimiento votado por los lectores de dos revistas especializadas del sector *foodservice* en Alemania, 'Hotellerie & Gastronomie' y 'gv-Kompakt' de la editorial Huss-Medien.

Es ésta la cuarta vez que se entregan los premios y se crearon porque, según criterio de los convocantes, la sostenibilidad en hotelería, restauración organizada y restauración colectiva tiene cada vez más importancia. Tal como se explica en las bases de los mismos, *"en el futuro no habrá crecimiento económico basado en la explotación abusiva de la naturaleza y la injusticia social. Para conseguir el objetivo de las empresas harán falta conceptos globales que garanticen tanto el éxito ecológico como el éxito empresarial"*.

Se han presentado al premio productores, proveedores y distribuidores con sus productos, tecnologías y servicios que están consiguiendo importantes y demostrables efectos sobre la sostenibilidad. Recogieron el premio de Erlenbacher Backwaren GmbH, **Babette Schmidt**, directora de comunicación (a la izquierda en la foto), y **Gabriele Nolte**, directora comercial para Alemania, Austria y Suiza.

www.erlenbacher.de/es

Noticias Relacionadas

- ['Nordic by nature', tres pasteles nórdicos de Erlenbacher, deliciosamente naturales](#)
- [Erlenbacher ha vendido en tan solo un año, un millón de sus saludables tartas 'Placer3'](#)
- [La alemana Erlenbacher lanza tres nuevas especialidades de merengue y frutas](#)
- [Erlenbacher presenta una nueva plancha de cerezas y espelta, ideal para colectividades](#)