



Restauraci\u00f3n Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

La firma de pasteler\u00eda congelada Erlenbacher gana el Gr\u00fcnes Band a la sostenibilidad

## La firma de pasteler\u00eda congelada Erlenbacher gana el *Gr\u00fcnes Band* a la sostenibilidad

Martes, 05 de junio 2018

La firma alemana Erlenbacher Backwaren GmbH ha ganado el premio a la sostenibilidad *Gr\u00fcnes Band* (cinta verde), con su proyecto *Farm to fork* (del campo a la mesa) en la categor\u00eda 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 distribuci\u00f3n y hosteler\u00eda en Alemania y Europa. Desde hace muchos a\u00f1os, 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 direcci\u00f3n de la cadena de suministro hasta el desarrollo de asociaciones estrat\u00e9gicas, los temas y objetivos de la sostenibilidad, tanto en los suministros como en el resto de \u00e1mbitos de la empresa, son parte integrante de un plan maestro de operaciones.

Ya en el a\u00f1o 2010, Erlenbacher Backwaren GmbH se adhiri\u00f3 a la red de socios del Centro de Administraci\u00f3n Sostenible de Empresas (ZNU) y se sometió a un an\u00e1lisis de sostenibilidad. Se definieron los puntos de partida y se concretaron los objetivos de sostenibilidad. Desde 2015 Erlenbacher es el primer productor de pasteler\u00eda congelada con certificaci\u00f3n seg\u00fan la norma ZNU Econom\u00eda Sostenible en Alimentaci\u00f3n.

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

La sostenibilidad para Erlenbacher comienza en el mismo cultivo. Por eso se ha intensificado la cooperaci\u00f3n con los agricultores de todo el mundo. El objetivo de esta medida es capacitar en los pa\u00edses de origen de la fruta, en colaboraci\u00f3n 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 did\u00e1cticos 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 pa\u00edses de origen.

La firma alemana se present\u00f3 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 pa\u00edses, as\u00ed como concienciar sobre estos temas tan delicados y estimular procesos de aprendizaje al respecto.

El premio *Gr\u00fcnes 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 \u00e9sta la cuarta vez que se entregan los premios y se crearon porque, seg\u00fan criterio de los convocantes, la sostenibilidad en hoteler\u00eda, restauraci\u00f3n organizada y restauraci\u00f3n colectiva tiene cada vez m\u00e1s importancia. Tal como se explica en las bases de los mismos, *"en el futuro no habr\u00e1 crecimiento econ\u00f3mico basado en la explotaci\u00f3n abusiva de la naturaleza y la injusticia social. Para conseguir el objetivo de las empresas har\u00e1n falta conceptos globales que garanticen tanto el \u00e9xito ecol\u00f3gico como el \u00e9xito empresarial"*.

Se han presentado al premio productores, proveedores y distribuidores con sus productos, tecnolog\u00edas y servicios que est\u00e1n consiguiendo importantes y demostrables efectos sobre la sostenibilidad. Recogieron el premio de Erlenbacher Backwaren GmbH, **Babette Schmidt**, directora de comunicaci\u00f3n (a la izquierda en la foto), y **Gabriele Nolte**, directora comercial para Alemania, Austria y Suiza.

[www.erlenbacher.de/es](http://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](#)