



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Sodexo gana la certificación 'Ecocook Silver' en los restaurantes de la Ciudad Grupo Santander

Sodexo gana la certificación 'Ecocook Silver' en los restaurantes de la Ciudad Grupo Santander

Viernes, 13 de octubre 2023

Los restaurantes de la Ciudad Grupo Santander (CGS), situados en la sede de Boadilla del Banco Santander, y los del edificio Alhambra han recibido el nivel 'Silver' del sello europeo 'Ecocook restaurante sostenible'. De esta manera, se convierten en los terceros del mundo, y primeros del sector en España, en recibir esta certificación.

La certificación 'Ecocook', que reconoce las prácticas sostenibles de los servicios de restauración a nivel internacional, supone una garantía de los compromisos sostenibles de Sodexo, empresa encargada de gestionar estos establecimientos, y Grupo Santander tanto con la salud y bienestar de los empleados como con el medio ambiente, así como con el impacto social que sus actividades tienen en las personas y las comunidades locales. Para ello, 'Ecocook' ha evaluado numerosos criterios y ha valorado diferentes áreas a lo largo de la cadena de valor del servicio relacionadas con la compra, cocina, los productos, la alimentación y la generación de residuos en los restaurantes corporativos.

Belén Sánchez, directora de área de servicios generales y seguros corporativos del Santander, ha explicado que *"este sello certifica el compromiso real de Grupo Santander con las personas y el medio ambiente. Supone el reconocimiento al trabajo que el banco lleva realizando durante años para ofrecer a sus profesionales el mejor servicio, teniendo la sostenibilidad y la alimentación saludable como dos de los pilares principales"*.

Carina Cabezas, directora general de Sodexo Iberia, ha señalado que *"la obtención del nivel 'Silver' de 'Ecocook' refuerza nuestra línea de compromiso con la mejora de la calidad de vida de las personas y supone un reconocimiento a la apuesta definitiva de Sodexo por la sostenibilidad y la reducción del impacto ambiental. Este sello nos impulsa a seguir trabajando para conseguir la excelencia en este sentido y proporcionar a nuestros clientes los servicios de restauración más saludables y sostenibles"*.

Entre los aspectos más valorados por 'Ecocook' destacan la compra de productos de kilómetro cero en huertas de Madrid, la limitación de productos de origen animal, el uso de productos de limpieza ecológicos, la circularidad del proceso de producción y servicio, la creación de un cuarto de procesado de frutas y verduras, así como el objetivo de eliminar la vajilla de un solo uso.

"Santander y Sodexo han logrado un verdadero récord en materia de restauración sostenible a nivel europeo. Estamos muy impresionados por todo el trabajo realizado por ambas organizaciones y los felicitamos nuevamente por haber conseguido alcanzar la certificación 'Ecocook' nivel 'Silver'", señala **Olivia Grebler**, CEO de 'Ecocook'.

Alimentación saludable, equilibrada y sostenible

Santander y Sodexo trabajan conjuntamente en el desarrollo de una oferta gastronómica sana y equilibrada, así como en la puesta en marcha de iniciativas que promuevan hábitos de vida saludables entre los empleados del Santander. Se elaboran platos con productos frescos y de temporada, evitando aditivos. Para ello, Sodexo y Santander cuentan con una estructura propia para la compra local y con un equipo de dietistas-nutricionistas que planifican los menús y revisan las recetas. Garantizan que sean equilibradas, dan prioridad a los productos de origen vegetal y bajos en grasas y comunican el contenido en alérgenos y los valores nutricionales de los platos. Asimismo, trabajan con una guía de pescados y mariscos para garantizar el consumo de especies que no están en peligro de extinción.

Además, en consonancia con este compromiso de sostenibilidad, Sodexo y Santander han implementado un plan de acciones para reducir su consumo de energía y agua, y para evitar y/o minimizar la generación de residuos. Se trata de un modelo de restauración sostenible que impacta en toda la cadena de valor y que aplica la circularidad para la eliminación de los residuos. En esta línea, la Ciudad Financiera del Grupo Santander cuenta con la certificación 'Residuo Cero' y es fiel a su compromiso *plastic free* en todo el grupo.

Los servicios de restauración de la Ciudad Grupo Santander incluyen dos cocinas de producción, un cuarto de procesado de verduras, hortalizas y frutas, trece restaurantes, cinco cafeterías y tres centros de servicios especiales. Sodexo ofrece aproximadamente 5.500 comidas diariamente en la Ciudad Financiera y garantiza una alimentación saludable y sostenible a sus comensales.

Contacta con **Sodexo** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Sodexo donará un euro por plato de comida salvado, con la campaña 'Sé parte del cambio'](#)
- [Sodexo Iberia apuesta por menús sensoriales para despertar el apetito de los mayores](#)
- [Sodexo Iberia ayuda a la Fundación Stop Hunger y recauda 22.000 euros contra el hambre](#)
- [El primer desayuno 'Vital Spaces' de Sodexo y el equilibrio entre sostenibilidad y rentabilidad](#)