



## Grupo Mediterránea obtiene la certificación europea 'EcoCook' en cinco de sus centros

15-06-2022

Grupo Mediterránea ha verificado sus buenas prácticas en materia de sostenibilidad y ha conseguido el certificado 'EcoCook' en cinco restaurantes en los que ha reducido su impacto medioambiental. La multinacional española refuerza así su apuesta por la sostenibilidad y garantiza compromisos de mejora a corto, medio y largo plazo.

Para recibir la certificación 'EcoCook Sustainable Restaurant', la empresa ha superado una serie de pautas que acreditan su compromiso con el medioambiente. Además, el proyecto abarca varios ámbitos de actuación, ya que incluye acciones que garantizan una alimentación equilibrada, saludable y respetuosa con el medio ambiente y, al mismo tiempo, avala que los espacios han mejorado la gestión de recursos y materiales que se utilizan en los centros.

Así, en los cinco centros aprobados, se han implementado diversas acciones como: el uso de electricidad de fuentes renovables; oferta entre un 47-49% de frutas y verduras de temporada; también, entre el 61- 65% de los alimentos son de origen vegetal; han llevado a cabo la instalación de estructuras de aislamiento para evitar las pérdidas térmicas, etc. Todas ellas, iniciativas destinadas a desarrollar entornos y prácticas a favor de la reducción del impacto medioambiental.

Este proyecto responde a la aspiración de Mediterránea por desarrollar espacios sostenibles y responsables. En relación a este objetivo, la compañía ha puesto en marcha una detallada metodología que facilita la reducción del desperdicio alimentario en los centros, así como la colaboración con Discoil Gestión Ambiental para el aprovechamiento del aceite usado para la producción de biocombustible.

**Alejandra González**, directora de Responsabilidad Social Corporativa de Mediterránea, asegura que *"las prácticas y conductas puestas en marcha, sientan precedente para extender este ejercicio de sostenibilidad a otros centros donde trabaja Mediterránea. Además, contar con la supervisión y colaboración de una organización como 'EcoCook' nos ayuda a avanzar en nuestro compromiso medioambiental y social"*.

Por su parte, **Hakeline Villavicencio**, *senior sustainability consultant de EcoCook*, asegura que el esfuerzo que ha realizado Mediterránea en materia de reducción de desperdicio de alimentos, entre muchos otros aspectos, ha sido un ejemplo de esfuerzo y compromiso. **Olivia Grebler**, directora general del programa de certificación 'EcoCook Sustainable Restaurant', ha manifestado que *"ha sido una colaboración muy gratificante pues hemos podido evidenciar los esfuerzos que realiza el grupo y, paralelamente, hemos recibido muy buena acogida de las recomendaciones de mejora que hemos transmitido. Grupo Mediterránea planta cara a los grandes desafíos a los que se enfrenta la humanidad como la pérdida de biodiversidad y les felicitamos por ello"*.

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

#### Noticias Relacionadas

- Mediterránea servirá menús sin gluten en 229 colegios de Madrid, Extremadura y C-LM
- Vueling y Grupo Mediterránea ceden el aceite de la cantina para producir biocombustible
- Mediterránea eliminan 7T de plástico del comedor de la sede de Vueling en Barcelona
- Mediterránea colabora con la asociación contra el cáncer, en la campaña 'La compra de tu vida'