

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Bureau Veritas certifica 73 centros de Sodexo por su gestión en la reducción del desperdicio alimentario

Bureau Veritas certifica 73 centros de Sodexo por su gestión en la reducción del desperdicio alimentario

Miércoles, 26 de marzo 2025

Sodexo Iberia, ha obtenido la certificación 'Sistema de Gestión del Desperdicio Alimentario' de Bureau Veritas en 73 centros en España en los que presta servicios de restauración. Entre los centros que han recibido este reconocimiento se encuentran hospitales, universidades, colegios y empresas de diversos sectores como la banca, farmacéuticas y medios, entre otros.

Ya en 2021, Sodexo fue la primera empresa en obtener esta distinción otorgada por Bureau Veritas, líder mundial en servicios de inspección, certificación y ensayos, al certificar uno de sus centros, afianzando así su ambiciosa y comprometida estrategia de responsabilidad social corporativa (RSC). Tras ese primer reconocimiento Sodexo certificó otros centros, pero la de ahora es una certificación multicentro, la más grande del sector.

Esta distinción se ha otorgado después de que Sodexo superara un riguroso proceso de auditoría independiente e imparcial realizado por parte de Bureau Veritas, lo que avala la fiabilidad y eficiencia de su sistema de gestión del desperdicio alimentario.

Las medidas implementadas por Sodexo para reducir y prevenir la generación de residuos de alimentos en sus procesos y servicios ha supuesto una reducción del desperdicio alimentario del 47,2%, gracias a su programa *WasteWatch*.

Para **Cristina Ortega**, responsable comercial de Certificación en Bureau Veritas, esta certificación avala el compromiso inquebrantable de Sodexo con la sostenibilidad, tanto a nivel social como ambiental, reflejado en una importante reducción de los residuos de alimentos producidos por su actividad.

Con esta certificación Sodexo refuerza su compromiso social

De esta forma, la compañía avanza en su compromiso con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la RSE, sumándose, una vez más, al reto de las empresas y la sociedad de combatir el desperdicio alimentario, en todos los niveles de su operación.

Se trata de un problema que, de acuerdo con la FAO, genera el desperdicio de un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial y 89 millones de toneladas en la Unión Europea cada año, es decir, 179 kg por persona (equivalente a 250€ por persona al año).

"Esta certificación multisite es la más grande del sector. Y eso es un orgullo porque constata nuestro compromiso real con el planeta y con las personas. Porque cuando decimos que Sodexo es líder en restauración sostenible, no lo decimos porque sí. Este reconocimiento avala nuestros esfuerzos y acciones contra el desperdicio de comida, y nos empuja a seguir luchando, cada día, para reducir el impacto que nuestra actividad tiene en el medioambiente", destaca **Carina Cabezas**, CEO de Sodexo Iberia.

Con este logro, otorgado a Sodexo por Bureau Veritas, la compañía reafirma su posición como referente en la integración de prácticas responsables, alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y con las expectativas de una sociedad que demanda cada vez más acciones concretas frente a los desafíos ambientales y sociales. Sodexo promociona un modelo de negocio sostenible, que no solo beneficia a clientes y comunidades, sino también al planeta.

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

Noticias Relacionadas

- [Responsabilidad social y sostenibilidad, protagonistas del primer People & Planet Day de Sodexo](#)
- [Sodexo organiza el People & Planet Day una jornada de sostenibilidad y responsabilidad social en Madrid](#)
- [Sodexo y la Fundación Altius presentan la nueva cafetería social de la Universidad Francisco de Vitoria](#)
- [La maratón contra el desperdicio alimentario de Sodexo y Aecoc llega a más de 40 escuelas](#)

