

## Bureau Veritas verifica la gestión de Mediterránea sobre la minimización del desperdicio alimentario

- *Alejandra González, directora de Calidad de Mediterránea destaca que la entidad tiene “un compromiso firme por implementar iniciativas que reduzcan el impacto medioambiental”. Así lo demuestra la certificación sobre la minimización del desperdicio alimentario que nos entregó ayer Bureau Veritas en la feria Alimentaria Barcelona. Desde Mediterránea defendemos una alimentación sostenible y responsable con el entorno, para conseguir que la huella que dejemos en nuestra comunidad sea positiva.*

Durante la jornada de hoy del **Salón Internacional Alimentaria 2022**, **Bureau Veritas** ha hecho entrega del certificado del **sistema de gestión para la minimización del desperdicio alimentario a Mediterránea**. La compañía, referente nacional con más de 30 años de experiencia en el sector de la restauración en hospitales, sector educativo, corporaciones y sector sociosanitario, afianza así su compromiso para promover la Agenda 2030.

Este reconocimiento se ha producido después de que **Mediterránea haya superado el proceso de auditoría independiente e imparcial de Bureau Veritas**, líder mundial en servicios de inspección, certificación y ensayos. De esta forma, la empresa evidencia la fiabilidad de su sistema de gestión, con el que reduce y previene la generación de residuos de alimentos en sus procesos y servicios.

Por medio de este certificado, la empresa de restauración **se compromete a implantar exigentes procesos de transparencia**, como la publicación de una memoria anual con la información detallada sobre el alcance de su sistema de gestión para reducir el desperdicio alimentario. Estos datos deberán recoger los objetivos y metas asumidas, resultados obtenidos y las acciones de mejora continua previstas. Además, se responsabilizará de establecer un plan de mejora para la gestión de los desperdicios.

**Alejandra González, directora de Calidad de Mediterránea** destaca que “desde la empresa tenemos la oportunidad de implementar una gestión eficiente y responsable de nuestros recursos y materias primas en los comedores en los que trabajamos. La certificación que recibimos hoy de manos de Bureau Veritas demuestra, una vez más,

*nuestro compromiso firme por trabajar para implementar iniciativas que reduzcan nuestro impacto medioambiental”.*

*"Este esquema de certificación propone un modelo muy sencillo y fácil de aplicar, basado en la transparencia y responsabilidad con un conjunto de soluciones y servicios para que las empresas alcancen sus objetivos de sostenibilidad. Desde Bureau Veritas contribuimos, con este esquema a que las compañías puedan alinearse con la estrategia de la UE “De la granja a la mesa” para una economía circular y el ODS 12, en particular con la meta 12.3, para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial”, explica **Teresa Rodón, directora Comercial de Bureau Veritas España y Portugal.***