



*mediterránea*

GROUP

**MEMORIA DE  
SOSTENIBILIDAD CORPORATIVA**

# ÍNDICE

<b>01.</b>	<b>CARTA DEL DIRECTOR GENERAL</b>	<b>4</b>
<b>02.</b>	<b>CARTA DE LA DIRECTORA TÉCNICA Y SOSTENIBILIDAD</b>	<b>6</b>
<b>03.</b>	<b>QUIÉNES SOMOS</b>	<b>9</b>
	3.1. EL GRUPO MEDITERRÁNEA	12
	3.2. CÓMO TRABAJAMOS	16
	3.3. SOMOS MÁS	24
	3.4. RECONOCIMIENTOS	26
<b>04.</b>	<b>CULTURA DE TRANSPARENCIA</b>	<b>31</b>
	4.1. NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS	32
	4.2. CÓDIGO ÉTICO	34
	4.3. EL EQUIPO DE BUEN GOBIERNO	36
	4.4. CANALES DE COMUNICACIÓN	40
<b>05.</b>	<b>EMPRESA RESPONSABLE</b>	<b>43</b>
	5.1. NUESTRO COMPROMISO	44
	5.2. EL VALOR DEL EQUIPO	46
	5.3. CERCANÍA CON LOS CLIENTES	52
	5.4. EXIGENTES CON EL PRODUCTO	66
	5.5. CUIDADO DE LA SOCIEDAD	72
	5.6. PROTECCIÓN DEL ENTORNO	78

*Este documento de Grupo Mediterránea abarca el periodo comprendido entre el 1 de septiembre de 2019 y el 31 de diciembre de 2021. La información presentada corresponde al ámbito de actividad de Grupo Mediterránea y complementa la información recogida en el Informe de Estado de Información No Financiera (EINF) de la empresa.*

# 01. CARTA DEL DIRECTOR GENERAL MARIO MUÑOZ



Los últimos dos años han sido especialmente importantes para la sociedad. Hemos tenido que afrontar retos inéditos en la historia reciente que han supuesto una reordenación de las prioridades sociales y empresariales.

Nuestra principal preocupación es la protección de nuestros equipos, clientes y colaboradores, por los que hemos tenido que tomar decisiones importantes en aras de la sostenibilidad y supervivencia de nuestro negocio.

Por lo tanto, la sostenibilidad en todas sus dimensiones ha marcado y definido este período, revalorizando nuestra eficiencia y optimización, dos paradigmas que, sin duda, ahora valoramos más que nunca.

Grupo Mediterránea se puede resumir en una idea: **gestión cercana y personalizada a nuestros clientes.**

Desde entonces, la empresa ha aumentado sus operaciones y por lo tanto nuestra forma de gobierno ha aportado procedimientos y estructura a la gestión, pero ha mantenido su idea fundacional, algo que nuestros clientes valoran.

Esta posición estratégica en el mercado, la de una **empresa cercana a sus clientes, flexible**, pero a la vez solvente y organizada, nos hace ser **únicos en el sector de la restauración colectiva.**

DESDE NUESTROS INICIOS. LAS PERSONAS HAN SIDO EL CORAZÓN DE NUESTRA FILOSOFÍA. SU COMPROMISO. CONOCIMIENTO. DIVERSIDAD Y HABILIDAD PARA DESARROLLAR NUESTRO NEGOCIO SON LOS PILARES DE NUESTRO ÉXITO EN ESTOS 34 AÑOS

Actualmente, somos más de **10.000 empleados con más de 1.100 centros** en España, Portugal y Latinoamérica. Queremos que nuestra gran familia Grupo Mediterránea siga creciendo, pero sin olvidar nunca de dónde venimos. La cercanía y el respeto por la comunidad en la que desarrollamos nuestra actividad es sin duda, esencial para devolver parte de la riqueza que generamos a la sociedad.

Nuestra filosofía siempre ha integrado en su ADN buena parte de los elementos que hoy están presentes en nuestra estrategia de **responsabilidad social corporativa**, pero, por primera vez, hemos querido incluirlos en la presente Memoria para compartirlos y poner de relieve la historia que nos define.

Queremos seguir imaginando un futuro mejor para todos aquellos con quienes compartimos nuestro proyecto, directa o indirectamente. Por eso te invito a descubrir nuestro presente y a anticiparte al futuro que estamos construyendo. En nombre de Grupo Mediterránea, gracias a las personas que lo hacéis posible.

**MARIO MUÑOZ**

Director General de Grupo Mediterránea

*Mario Muñoz*

# 02. CARTA DE LA DIRECTORA TÉCNICA Y SOSTENIBILIDAD ALEJANDRA GONZÁLEZ



Grupo Mediterránea es una compañía con una trayectoria histórica y una identidad muy diferenciada en el sector.

Nuestra estrategia pivota sobre **aspectos sociales, económicos y de buen gobierno**, y tiene en cuenta el medio en el que desarrollamos nuestro negocio. **La cercanía y el cuidado de toda nuestra cadena de valor, así como del medio ambiente, son características que nos definen y que nos han permitido crecer.** Un crecimiento que nos hace estar presentes en la vida de cada vez más personas y organizaciones. Un privilegio que, al mismo tiempo, conlleva responsabilidades acordes.

Obviamente, no fuimos ajenos al efecto de la pandemia, momento que aprovechamos para adaptar y flexibilizar nuestra hoja de ruta. Nuestro mimetismo nos ha permitido mantener el rumbo, reenfocar nuestras prioridades y asumir, ahora más que nunca, un compromiso con los que más lo necesitan.

**Aspiramos a devolver a la sociedad su confianza en nosotros, generando un impacto más positivo y de mayor alcance.** Con esta ambición, 2021 se ha convertido en un año clave en muchos aspectos. Hemos querido que cada acción aportase valor para toda la sociedad y por eso nuestros recursos y esfuerzos se han volcado en:

“ **ENTENDEMOS GRUPO MEDITERRÁNEA COMO UNA GRAN FAMILIA UNIDA POR UN OBJETIVO COMÚN: LA SATISFACCIÓN DE LAS NECESIDADES DE LAS PERSONAS QUE NOS RODEAN PARA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA** ”

**Apostar por relaciones estables y de confianza tanto con colaboradores como con clientes.**

Perseguimos siempre la integridad y el respeto, dentro de la organización y con todas las personas con las que tenemos relación en el desempeño de nuestra actividad. Una mayor dimensión supone una mayor responsabilidad con nuestro entorno, de modo que necesitamos guiarnos por un código ético y deontológico firme y presente de manera sensible en cada uno de los centros en los que operamos.

**Valorar y reforzar a nuestros equipos.**

Favorecemos el desarrollo profesional de nuestros empleados y empleadas y velamos por sus derechos. Promovemos la formación interna, la digitalización de los procesos rutinarios y una buena comunicación interna que nos permite mantener un trato cercano.

**Fomentar hábitos saludables.**

En Grupo Mediterránea, ofrecemos a nuestros clientes una alimentación sana y adaptada a sus necesidades. Nuestra gestión se basa en el respeto a los alimentos y sus formas de cocinado, compra a proveedores locales y de cercanía, así como el uso de productos de temporada.

**Apoyar a nuestra comunidad.** Hemos tendido puentes con organizaciones locales y nacionales para apoyar a los más desfavorecidos. Hemos colaborado juntamente con nuestros proveedores para llegar a muchas personas que lo han pasado

especialmente mal en los últimos tiempos.

Hemos difundido la labor de diferentes asociaciones, donado alimentos y materias primas, etc.

**Cuidar el medio ambiente**, mediante la gestión de los recursos y promoviendo la eficiencia energética. Apostamos por medidas que reducen nuestra huella y combatimos el desperdicio de alimentos, así como la minimización en la generación de residuos. Apostamos por el concepto de km0 y trabajamos la compra local y ecológica, en la medida de lo posible.

**Alinearnos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.**

En Grupo Mediterránea estamos comprometidos con hacer de los ODS de Naciones Unidas una palanca de crecimiento de nuestro negocio que nos ayude a ofrecer el mejor servicio de la manera más sostenible posible, tanto desde un punto de vista medioambiental, como social y económico.

Si estás leyendo esto, es porque de un modo u otro has formado o formarás parte de nuestra historia. Te agradezco especialmente tu papel y te animo a conocer en profundidad nuestra andadura. **Todas las acciones aquí reflejadas parten de nuestro compromiso de generar valor en la sociedad a través de una alimentación sostenible y de calidad.**

**Somos Responsables, Somos Sostenibles.**

**ALEJANDRA GONZÁLEZ**

*Alejandra González*

# 03. QUIÉNES SOMOS

## LA HISTORIA QUE NOS DEFINE

Mediterránea Group es una compañía multinacional **con más de 35 años de experiencia** en servicios globales de restauración y con una facturación superior a los 220 millones de euros.

La compañía tiene hoy presencia en 4 países, y combina su dimensión multinacional con su espíritu de tradición familiar, adaptabilidad a las necesidades de cada cliente y un profundo compromiso de servicio, que hacen de ella una compañía referente en el sector tanto en España como en Latinoamérica.

**La solvencia de la entidad está ampliamente acreditada en el sector de la restauración y con referencias en todos los segmentos en los que está presente.**

Fundada por Mariano Muñoz, la empresa comenzó su actividad bajo el nombre de **Mediterránea de Catering**. La entidad pronto se posicionó como una referencia en el sector por su atención a la **calidad en la alimentación, la excelencia en el trato al cliente y su alta capacidad de personalización de los servicios.**

Asimismo, la compañía abarca diferentes ámbitos de la restauración colectiva, **desde la gestión integral de cafeterías, comedores, restaurantes corporativos y servicios de vending**, hasta el diseño y ejecución de reformas de estos espacios de restauración o el desarrollo de servicios de facility management. Además, gracias al aprendizaje, la experiencia y un crecimiento sostenido, Grupo Mediterránea ha podido sumar otros proyectos a lo largo de su historia, como **El Antiguo Convento de Boadilla** y **Aliment Art**, así como el comienzo de su actividad internacional en Portugal, Chile y Perú.



# HITOS DEL GRUPO MEDITERRÁNEA

1988	1989	2003	2004	2005	2009	2011	2012
<b>NACE MEDITERRÁNEA DE CATERING</b>	<b>PRIMER CLIENTE HOSPITALARIO</b>	<b>HITO DE FACTURACIÓN</b>	<b>PRIMERA COCINA CENTRAL</b>	<b>BIENVENIDO 24/7 QUICK &amp; QUALITY</b>	<b>EL FONDO DE CAPITAL DE RIESGO</b>	<b>EXPANSIÓN A LATINOAMÉRICA</b>	<b>MEDITERRÁNEA</b>
Constitución de la sociedad mercantil <b>Mediterránea de Catering</b> e inicio de nuestra actividad empresarial.	Iniciamos operaciones en <b>Hospital Ramón y Cajal</b> en Madrid.	Grupo Mediterránea alcanza los <b>50 millones de euros de facturación</b> .	Producimos más de <b>2.500 comidas al día</b> .	Mediterránea <b>Vending</b> inicia sus operaciones	Portobello ingresa al accionariado de Grupo Mediterránea, proveyendo así un <b>fuerte brazo financiero</b> y permitiendo al Grupo Mediterránea potenciar su <b>eje estratégico para los siguientes años</b> .	Grupo Mediterránea inicia su firme expansión internacional iniciando operaciones en Chile.	Mediterránea de Catering se convierte en <b>Mediterránea</b> e ingresa con fuerza al mercado <b>corporativo</b> prestando servicios en importantes empresas de sectores estratégicos como la banca o las telecomunicaciones, <b>llegando a representar un 22% de su facturación</b> .

2014	2015	2016	2017	2018	2019	2021
<b>PANAMÁ Y PERÚ</b>	<b>ALIMENT ART</b>	<b>NACE GRUPO MEDITERRÁNEA</b>	<b>EL ANTIGUO CONVENTO DE BOADILLA</b>	<b>CIERRE DE EJERCICIO</b>	<b>HITO DE FACTURACIÓN</b>	<b>DATOS RELEVANTES</b>
Grupo Mediterránea inicia operaciones en Panamá y Perú. Expande su horizonte hacia <b>Facility Services</b> con un importante contrato en Lima.	AlimentArt se incorpora a Mediterránea. Con una nueva adquisición <b>se personaliza todavía más el servicio que prestamos en Cataluña</b> .	Para estructurar la expansión de la compañía y englobar a todas las marcas, nace <b>Mediterránea Group</b> .	Grupo Mediterránea sigue en proceso de expansión, adquiriendo El Antiguo Convento de Boadilla. Empezamos la gestión en eventos sociales y corporativos con espacios propios.	Se alcanzan los <b>175 millones</b> . Más de <b>5.000 empleados</b> . Más de <b>500 clientes</b> .	Primera empresa española de restauración con un <b>mayor volumen de facturación alcanzando los 210 millones de euros</b> .  <b>Se adquiere un nuevo espacio</b> al Grupo de El Antiguo Convento, Casa Burgos.	Superamos los <b>1.100 centros</b> , disponemos de <b>6 cocinas centrales</b> y damos más de <b>250.000 comidas al día</b> .

3.1.

## EL GRUPO MEDITERRÁNEA

Con el objetivo de dar un paso hacia el frente en su madurez como compañía y establecer una mejor organización corporativa tras su salto internacional, en 2016 nace Mediterránea Group, el marco bajo el cual se engloban el resto de las marcas.

# EMPRESAS DEL GRUPO

*mediterránea*

SERVICIOS GLOBALES DE  
RESTAURACIÓN  
EN ESPAÑA Y PORTUGAL

Prestamos servicios globales de restauración en centros sanitarios, centros educativos, empresas y universidades. Desde la gestión integral de cafeterías, comedores, restaurantes corporativos y servicios de vending, hasta el diseño y ejecución de reformas de estos espacios de restauración.

*mediterránea*  
LATAM

RESTAURACIÓN  
Y FACILITY SERVICES  
EN CHILE Y PERÚ

Actualmente, con presencia en Latinoamérica (Chile y Perú), en **Grupo Mediterránea** ofrecemos servicios tanto de restauración colectiva como de facility management.



CHILE



PERÚ



Aliment *Art*

SERVICIOS GLOBALES DE  
RESTAURACIÓN EN  
CATALUÑA

Con esta marca ofrecemos servicios en Cataluña, con el fin de ampliar su capacidad de adaptación a las necesidades de la región y lograr una mayor identidad local, mayoritariamente en el sector educativo.

EL ANTIGVO  
CONVENTO

CATERING PREMIUM  
EN MADRID

Prestamos servicios de catering de alto nivel para todo tipo de celebraciones con diferentes áreas de negocio.



CASA DE BVRGOS

CENTRO DE EVENTOS

Espacio situado en el centro de Madrid, rodeado de una arquería de corte medieval que ofrece una gran versatilidad para realizar eventos.

# 3.2.

## CÓMO TRABAJAMOS



**+10.000**  
EMPLEADOS/AS  
A NIVEL MUNDIAL



**+80%**  
MUJERES



**+1.200**  
CLIENTES



**7**  
COCINAS  
CENTRALES



**+150**  
HOSPITALES Y  
CLÍNICAS



**+900**  
CENTROS  
EDUCATIVOS



**+100**  
GRANDES  
EMPRESAS



**2**  
ALMACENES  
VENDING



## NUESTRAS ÁREAS DE NEGOCIO

*mediterránea*  
corporate

### TALENTO · ELABORACIONES · INNOVACIÓN · VARIEDAD

Diseñamos y gestionamos espacios personalizados a las necesidades de nuestros clientes. **Restaurantes corporativos eficientes, cómodos y con una comida saludable.** Innovamos en todo lo que hacemos: espacios, gastronomía y tecnología aplicada en nuestros restaurantes

Nuestra oferta gastronómica **combina conceptos vanguardistas y tradicionales**, algo de vital importancia para la satisfacción de nuestros clientes.

*mediterránea*  
vending

### TECNOLOGÍA · SERVICIO 360° · ATENCIÓN AL CLIENTE · HEALTHY OPTION

El servicio de vending con una amplia gama de productos y soluciones, pone a disposición de las empresas una amplia oferta que hace que el momento de tomar un snack, una fruta, un café o comer algo rápido sea fácil y saludable.

**Ofrecemos una amplia variedad de productos, incluyendo opciones saludables para satisfacer cualquier demanda**, e incluso una rotación estacional de los productos durante las diferentes épocas del año.



## mediterránea

salud

### EXPERIENCIA · PROXIMIDAD · RECONOCIMIENTO · CALIDAD

Nuestro objetivo principal es que la alimentación ayude a la recuperación del paciente con dietas según la prescripción médica, también gestionamos tanto las cafeterías de personal como las del público, ofreciendo menús variados y completos.

Ofreciendo una dieta saludable con el mejor servicio y la máxima calidad. Realizamos estrictos controles higiénico sanitarios realizados por auditores externos e internos, por encima de la normativa vigente.

Las peculiaridades del servicio de restauración **para personas mayores** ponemos nuestra amplia experiencia en restauración cuidando al máximo todos los detalles que contribuyen a complementar el servicio de alimentación saludable para residentes y personal de servicio.

Nuestro departamento de Nutrición y Dietética se encarga de asesorar en la planificación de dietas apetecibles, nutricionalmente equilibradas y adaptadas a las necesidades del residente que permite prevenir y mejorar el estado de salud del residente y mejorar su calidad de vida.



mediterránea  
educación

### EDUCACIÓN · ENTRETENIMIENTO · PERSONALIZACIÓN · SALUD

Hemos adquirido el firme compromiso de alimentar **educando a los más jóvenes**, ofreciendo planes alimenticios atractivos, apetecibles, sanos y nutricionales. Elaboramos menús bien estructurados y equilibrados que aseguren tanto un correcto desarrollo del niño como un óptimo rendimiento escolar.

Todo ello, además, acompañado de actividades educativas y lúdicas que ayuden a mejorar los hábitos saludables, creando espacios de diversión y creatividad donde los escolares aprendan a ampliar las capacidades psicológicas, la reflexión, la perseverancia, la autodisciplina, y les permita desarrollar valores como el respeto, la solidaridad, la colaboración, etc.

Mediterránea University, es nuestra división especializada en **servicios de restauración y cafetería en campus y residencias universitarias**. Ofrecemos menús variados, jornadas gastronómicas especiales y una adaptación de la oferta a teniendo a necesidades nutricionales específicas como a las diferentes estaciones del año.

# 3.3.

## SOMOS MÁS

Somos un Grupo comprometido con la sostenibilidad y trabajamos constantemente para mejorar procesos y generar valor social, promoviendo una alimentación saludable y responsable, e implicando a toda la cadena de valor. Nuestra apuesta, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030, parte de la base de 9 valores corporativos que guían nuestra actividad y política corporativa.



### INNOVACIÓN

Nuestro espíritu es de **mejora continua**, abierto a renovar procesos tecnológicos para optimizar nuestros procesos productivos.



### SOSTENIBILIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Tenemos una estrategia de sostenibilidad corporativa a largo plazo que **prioriza la salud y seguridad de todos nuestros grupos de interés**, así como del medio ambiente, con una gobernanza próspera que permita la durabilidad de nuestras acciones positivas.



### COMPROMISO, LEALTAD Y RESPETO

Tanto las relaciones externas como las relaciones laborales internas se construyen sobre los principios de compromiso, lealtad y respeto mutuo. Nuestro certificado ISO 45001:2018 del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, demuestran que **cumplimos con el estándar de seguridad y salud laboral más exigente**.



### INTEGRIDAD

El respeto a la legislación, normas y reglamentos internos, y la actuación conforme a la ética profesional siempre nos ha caracterizado; **buscando el bienestar de todos nuestros stakeholders**.



### RESPONSABILIDAD Y BUEN GOBIERNO

Los fines no justifican en ningún caso los medios. Conducimos nuestras relaciones empresariales y laborales con equidad y prudencia, **buscando el beneficio de todos**.



### EXCELENCIA

Buscamos el más alto nivel de calidad **con clientes, proveedores, empleados y otros colaboradores**. Síntoma de ello son certificados como la ISO 9001:2015 del Sistema de Gestión de Calidad, o la ISO 22000 de Seguridad Alimentaria.



### COMPROMISO CON EL TALENTO

En Grupo Mediterránea **apoyamos la formación y desarrollo profesional de todos nuestros profesionales**, y promovemos la igualdad de oportunidades y la seguridad y salud de todos los empleados.



### PERDURABILIDAD

Creemos firmemente en las relaciones profesionales a largo plazo, y **participamos en proyectos empresariales que contribuyan activamente al desarrollo, generando valor añadido y empleo**.



### TRANSPARENCIA

**Prestamos toda la información necesaria** a las partes interesadas y a sus destinatarios autorizados, de manera exacta, fiel, comprensible y completa.

3.4.

## RECONOCIMIENTOS

En Grupo Mediterránea apostamos por un proyecto de mejora continua y abordamos las necesidades de nuestros grupos de interés. Para ello, nos esforzamos en diferenciar nuestro servicio y trabajar por alcanzar los máximos estándares en calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Prueba de ello es que mantenemos las siguientes certificaciones, auditadas anualmente por Bureau Veritas.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD:  
BASADO Y CERTIFICADO EN LA NORMA  
UNE-EN-ISO 9001:2015.

Enfocamos nuestra actividad dentro de un **Sistema de Gestión de Calidad**, algo que consideramos necesario para obtener los resultados deseados. Nuestra Política de Calidad nos proporciona un marco de referencia que persigue la máxima satisfacción de nuestros clientes, así como que nuestros servicios cubran plenamente sus necesidades.



SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL:  
BASADO Y CERTIFICADO EN LA NORMA  
UNE-EN-ISO 14001:2015.

La implantación de un sistema de gestión ambiental nos permite evaluar nuestro impacto ambiental y adoptar medidas para minimizarlo. **Nuestro objetivo es contribuir a la mejor gestión de los recursos, promoviendo la eficiencia energética de las instalaciones de la compañía y sensibilizando a sus empleados y gestores.**



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: BASADO Y CERTIFICADO EN LA NORMA UNE-EN-ISO 22000:2005.

OSHAS 18001: 2007

CERTIFICACIÓN KILÓMETRO CERO

VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID

Esta norma internacional tiene como **principal objetivo garantizar la seguridad alimentaria en todos los procesos implicados desde el lugar de producción del alimento hasta que es consumido**. Esta Norma define los requisitos de un sistema de gestión de Seguridad Alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos en la cadena de suministro.

Es la norma internacional para implantar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, con el objetivo de **reducir o suprimir los posibles riesgos** a los que los empleados de nuestra organización se enfrentan cada día. Estamos trabajando en la implantación de la nueva versión de esta norma, que pasa a llamarse ISO 45001: 2018.

Red Española de Alimentación Responsable y CERTEX Instituto de Certificación, han sido las entidades responsables de legitimar nuestra acreditación Km0. Avala la **apuesta de Grupo Mediterránea por los pequeños productores que garantizan la calidad, seguridad y frescura de los alimentos**. Esta certificación es indicativa del compromiso con la selección de nuestros proveedores y reconoce nuestra apuesta por el comercio local y de proximidad.

Ante la crisis COVID 19, obtuvimos la verificación de Bureau Veritas al adecuado cumplimiento de los servicios de food service y vending conforme a las pautas marcadas por el Ministerio de Sanidad en materia preventiva. Esta verificación evidencia la **adecuada aplicación de las buenas prácticas en la gestión del coronavirus en cuanto a limpieza, desinfección e higiene, de acuerdo con las normativas y recomendaciones vigentes**. Los empleados de Grupo Mediterránea recibieron la información necesaria para el cumplimiento de estas pautas, contribuyendo a garantizar la seguridad de sus personas, así como de sus clientes y usuarios.

# 04. CULTURA DE TRANSPARENCIA

Grupo Mediterránea contribuyendo a generar esta cultura de transparencia ofrece toda la información necesaria, comunicando de una manera veraz, exacta, fiel, comprensible y completa en todos los ámbitos y con todas nuestras partes interesadas.



Informamos que las mesas son de uso exclusivo para clientes del restaurante.  
Gracias por su colaboración.  
mediterránea

Si tenemos el honor de ser informados sobre la información recibida a través de nuestros canales, agradecemos que nos lo comuniquen.  
(Reglamento BSA 2016)  
A través de algunos canales de comunicación, como el correo electrónico, se puede recibir información sobre nuestros productos y servicios.  
mediterránea

su opinión nos importa  
No basta con comprar

# 4.1. NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

Dentro de la gestión de responsabilidad social corporativa, Grupo Mediterránea ha definido los colectivos con los que se relaciona para la consecución de su actividad.



PROPIETARIOS Y ACCIONISTAS



TRABAJADORES Y REPRESENTACIÓN SINDICAL



COLABORADORES



ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



CONSUMIDORES Y USUARIOS



CLIENTES



ORGANIZACIONES RELACIONADAS CON NUESTRO SECTOR



COMUNIDAD LOCAL, SOCIEDAD Y ORGANIZACIONES SOCIALES

## 4.2.

# NUESTRO CÓDIGO ÉTICO



## PRINCIPIOS BÁSICOS

- Respeto y cumplimiento de la legalidad.
- Respeto a los Derechos Humanos.



## NORMAS DE CONDUCTA DE CARÁCTER GENERAL

- Imagen y reputación corporativa.
- Lealtad al Grupo y conflictos de interés.



## EN RELACIÓN Y ENTRE LAS PERSONAS DE GRUPO MEDITERRÁNEA

- Igualdad de oportunidades y no discriminación.
- Trabajo en equipo.
- Desarrollo profesional y formación.
- Seguridad y salud en el trabajo.
- Erradicación del trabajo infantil y forzoso.
- Derecho de Asociación.
- Privacidad de los datos personales e información confidencial.
- Uso y protección de activos de Grupo Mediterránea y otros.



## EN RELACIÓN CON EL MERCADO

- Calidad e innovación.
  1. Calidad de materias primas.
  2. La elaboración de los platos.
  3. La implementación de herramientas de evaluación y control.
- Transparencia y exactitud de la Información.
- Confidencialidad.
- Respeto a la libre competencia y comportamiento en el mercado.
- Relación con proveedores y contratistas.
- Prevención de blanqueo de capitales.



## EN RELACIÓN CON LA COMUNIDAD

- Protección del medio ambiente.
- Corrupción, cohecho y tráfico de influencias.

# 4.3. EL EQUIPO DE BUEN GOBIERNO



**MARIANO MUÑOZ OREJÓN**  
*Presidente Ejecutivo*



**MARIO MUÑOZ ÁLVAREZ**  
*Director General*



**ISAAC SÁNCHEZ DE ANDRÉS**  
*Director Jurídico*



**ALEJANDRO FERRÁNDEZ ÁLVAREZ**  
*Director de Operaciones*



**ALEJANDRA GONZÁLEZ CUESTA**  
*Directora Técnica y Sostenibilidad*



**ALFREDO VÁZQUEZ MORÓN**  
*Director de Operaciones*



**ÁNGEL VARELA MÉNDEZ**  
*Director de Equipos y Talento*



**FABIO TEJERINA MAGRO**  
*Director Comercial*



**FERNANDO PERDIGUERO SANMIGUEL**  
*Director de Vending*



**JORGE RIERA GONZÁLEZ**  
*Director Financiero*



**MANUEL JIMÉNEZ LLORENTE**  
*Director de Ingeniería y Proyectos*



**RAFAEL MARTÍNEZ IZQUIERDO**  
*Director Compras y Cadena de Suministro*



**ROCIO ROYO TABERNER**  
*Directora de Nutrición y Dietética*



**SANDRA SÁNCHEZ MOLINA**  
*Responsable de Marketing y Comunicación*



**VIDAL MARTÍNEZ GIL**  
*Director de IT*



## COMITÉ DE CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Este comité fue creado en noviembre de 2017 y **es el máximo responsable del cumplimiento normativo de Grupo Mediterránea**. Se configura como un órgano independiente y autónomo; responsable de la iniciativa, implementación, supervisión y control del sistema de Cumplimiento Normativo.

### Sus funciones son las siguientes:

- **Impulsar la divulgación, el conocimiento y cumplimiento del Código Ético, Programa de Prevención de Riesgos Penales**, y resto de normativa interna aplicable y supervisar su plan de difusión y comunicación.
- **Interpretar de forma última y vinculante el Código Ético y resto de normativa interna**, así como resolver todas las consultas y dudas que se planteen en relación con su contenido y aplicación.
- **Velar por la continua aplicación del Código Ético y Programas de Prevención.**
- **Impulsar los procedimientos de investigación e instrucción que se planteen como consecuencia de denuncias**, la aclaración sobre dudas e interpretación del sistema y la resolución de los expedientes de investigación, y en su caso, propuesta de aplicación de medidas sancionadoras.
- **Promover los procedimientos de revisión interna o externa, la evaluación anual del grado de cumplimiento y las actualizaciones de las políticas que procedan**, informando a los órganos de gobierno de Grupo Mediterránea.



## GREEN TEAM

Este equipo de trabajo se compone de miembros del **Departamento de calidad, Marketing y Comunicación, Nutrición y Recursos Humanos**

- Diseñan iniciativas y planes de actuación tanto para nuestro personal como para los centros que gestionamos, en materia de sostenibilidad.
- Además, promueven iniciativas conjuntas con asociaciones, proveedores, así como la concienciación en esta materia.
- Cuentan con un calendario de acciones para abordar todo tipo de temáticas; medio ambiente, alimentación saludable, prevención de la salud, seguridad alimentaria, etc.



# 4.4.

## CANALES DE COMUNICACIÓN

En Grupo Mediterránea entendemos la comunicación como una parte de nuestra responsabilidad y compromiso con la sociedad. Transmitir información, compartir e intercambiar ideas, pero también difundirlas y contribuir a la concienciación social, son elementos clave para conseguir nuestros objetivos.

» Disponemos de diferentes canales para la **COMUNICACIÓN EXTERNA**:

- Las web corporativas:



www.mediterranea-group.com



www.alimentart.com



www.elconvento.net



www.mediterranea-group.cl

- La página de LinkedIn
- Las aplicaciones móviles (Mediterránea Educación  y Take away 

También ponemos nuestros **materiales informativos a disposición de los medios de comunicación**, con los que trabajamos para establecer una relación constante a través de entrevistas, tribunas de opinión, etc.

También disponemos de **encuestas de satisfacción** para conocer la opinión de los clientes.

» En cuanto la **COMUNICACIÓN INTERNA**, lo entendemos como fundamental para establecer un entendimiento y funcionamiento correcto de la organización, y nos ayuda a construir un clima laboral más saludable y amigable.

Disponemos de diferentes **vías internas de comunicación** con los equipos a través de las **newsletter corporativas mensuales**. Disponemos de un **portal del empleado**, canal ético, canal resuelve también hacemos encuestas de **satisfacción de clima laboral**.



# 05. EMPRESA RESPONSABLE

## EL CRECIMIENTO DE GRUPO MEDITERRÁNEA Y SU PROPIA ACTIVIDAD PLANTEAN DESAFÍOS SOCIALES QUE DEBEN SER ABORDADOS.

Uno de los más evidentes de los últimos tiempos ha sido la huella ambiental. La alimentación de colectivos requiere una gran cantidad de recursos y conlleva la generación de residuos. Por ello, entendemos la sostenibilidad no como una meta más, sino como un requisito que debe ser base de la actividad y del negocio.

Todas las grandes empresas han incorporado la Agenda 2030 de la ONU en su política RSC, y la gestión de sus restaurantes corporativos ha pasado a ser un elemento clave para la incorporación transversal de la sostenibilidad. El compromiso real de las marcas con su entorno es un criterio que cada vez más empleados, clientes y sociedad en general tienen en cuenta en la toma de decisiones.

Por ello nuestras acciones de RSC no han sido ajenas a todo lo sucedido y se han adaptado a las nuevas emergencias sociales que han derivado de la pandemia.

Hemos seguido estructurando acciones dentro de **5 grandes pilares**, que vertebran nuestro compromiso social:

- Nuestros equipos
- Colaboradores
- Clientes
- Acción social
- Medio ambiente.

Si bien las prioridades hacia cada uno de estos entornos han cambiado, no lo ha hecho nuestra responsabilidad de generar un impacto positivo en cada uno de ellos.



5.1.

# NUESTRO COMPROMISO

Queremos generar valor promoviendo una alimentación más saludable, sostenible y responsable, e implicando a toda la cadena de valor de nuestro negocio dentro de una estrategia global sostenible. Nuestra apuesta está alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y asumimos el reto de impulsar la Agenda 2030.

“ EN GRUPO MEDITERRÁNEA ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LA SOSTENIBILIDAD 360 Y TRABAJAMOS PARA DEJAR UNA HUELLA POSITIVA EN NUESTRA SOCIEDAD ”



## NUESTROS EQUIPOS

Favorecemos el desarrollo profesional de nuestros empleados y empleadas y velamos por sus derechos.



## MEDIOAMBIENTE

En Grupo Mediterránea ponemos en marcha acciones para reducir nuestro impacto ambiental en todas las fases de nuestra cadena de valor.



## ACCIÓN SOCIAL

Promovemos la creación y participación en iniciativas sociales y acciones solidarias, que generen valor en la comunidad y en nuestra empresa.



## CLIENTES

Tenemos un firme compromiso con la calidad, la seguridad, la salud e innovación, como base de nuestra relación con los clientes.



## COLABORADORES

La sostenibilidad en la cadena de suministro es clave para Grupo Mediterránea. Evaluamos a nuestros proveedores, primando a aquellos que nos ayudan a multiplicar el impacto positivo en la sociedad.

5.2.

## EL VALOR DE EQUIPO

La filosofía empresarial de cercanía, excelencia y calidad encuentra un pilar fundamental en la actitud y el compromiso de las personas que componen el Grupo Mediterránea. Por ello, asegurar el bienestar de todos sus profesionales, así como favorecer su desarrollo profesional, es un compromiso clave para la organización.

Prueba de ello son las casi 30.000 horas dedicadas a formación en 2019, o la obtención de la verificación de Bureau Veritas al cumplimiento de los protocolos sanitarios para proteger a sus empleados y a los clientes ante los riesgos derivados de la Covid 19.



MÁS DE **80%**  
DE LAS EMPLEADAS SON  
MUJERES



**45** AÑOS  
EDAD MEDIA DE NUESTROS  
PROFESIONALES



**75%**  
DE EMPLEADOS CON  
CONTRATOS INDEFINIDOS



**38.000**  
HORAS APROXIMADAS  
DEDICADAS A FORMACIÓN



### FIRMA DEL PLAN DE IGUALDAD

En diciembre de 2019, Grupo Mediterránea renovó su **Plan de Igualdad para el Grupo**, con más de 100 medidas y acciones relativas a la cultura organizativa, clima laboral o prevención del acoso sexual y por razón de sexo, entre otros.

Entre las acciones más destacadas, se encuentra **la mejora de la transparencia y la equidad en los procesos de promoción interna, posibilitando el acceso de las mujeres a los puestos de responsabilidad** y en aquellas categorías profesionales donde están infrarrepresentadas, así como a favorecer las ampliaciones de jornadas y la transformación a indefinidos de los contratos, fundamentalmente de las mujeres.



### FOMENTO DE LA DIVERSIDAD

Grupo Mediterránea rechaza todo tipo de discriminación y **fomenta la diversidad y la inclusión**. De forma contundente, se prohíbe cualquier práctica que sitúe a determinadas personas en una posición de subordinación o desventaja a causa de su raza, color, religión, sexo, opinión política, ascendencia nacional, origen social o cualquier otra característica no relacionada con el trabajo que debe desempeñarse.



### APOYO A LA MUJER

**Más del 80% del personal de Grupo Mediterránea son mujeres, y muchas de ellas ostentan cargos de responsabilidad en puestos estratégicos** (direcciones de Calidad y Medio Ambiente, Dietética y Nutrición, PRL, Servicios Generales, o en las direcciones regionales de Operaciones).



### COMPROMISO CON LA FORMACIÓN

**Grupo Mediterránea invierte en torno a 270.000 € anuales en formación**, y en 2019 se han dedicado unas 30.000 horas al aprendizaje. Del total de empleados que reciben estas formaciones, el 84 % son mujeres.

En 2021, se han invertido 261.801,40€ anuales en formación de la cuales el 86% son mujeres.



### APUESTA POR LA CONCILIACIÓN

Según datos de Adecco, 2 de cada 3 trabajadores en España dicen tener problemas para conciliar la jornada laboral con su vida personal y familiar. Por este motivo, Grupo Mediterránea **avanza en materia de flexibilidad y desconexión digital**. Estas son algunas de las medidas que se llevan a cabo en la compañía:

- Reducción o adaptación de jornadas por motivos personales o familiares.
- Permisos para personal con hijos menores de doce años o dependientes a su cargo.
- Facilitación para hacer cambios de turno, libranzas y vacaciones a progenitores, con el fin de atender régimen de visitas si no hay convivencia entre ambos.
- Fomento de la corresponsabilidad en el cuidado de hijos: los padres que soliciten reducción de jornada por guarda legal pueden mantener esta situación hasta que los niños cumplan trece años.
- Permiso por acumulación de lactancia hasta que el hijo cumpla diez meses.
- Ampliación de la reserva de puesto de trabajo en los casos de excedencias por cuidado de hijos y familiares.
- Extensión de los derechos de conciliación y corresponsabilidad para personas que contraen matrimonio u otras formas de unión, del mismo o diferente sexo.
- Permisos de hasta 30 días por fallecimiento o enfermedad grave de cónyuge, pareja o descendientes de primer grado.



### IMPULSO DE UNA CULTURA ORGANIZATIVA COHERENTE

Grupo Mediterránea **ha designado a una persona responsable de velar por la igualdad de trato y oportunidades**, coordinando todas las áreas de la empresa en el cumplimiento del Plan, recibiendo las quejas, reclamaciones y sugerencias al respecto.



## APOYO A PERSONAS EN SITUACIONES ESPECIALES

Se han establecido protocolos de ayuda para aquellos trabajadores que se encuentren en una situación difícil (acoso, violencia, etc.). Hay establecida una comisión permanente para tratar las denuncias que se puedan plantear.

- Grupo Mediterránea cuenta con dos protocolos diferenciados:
  1. Contra el acoso sexual o por razón de sexo
  2. Contra el acoso por razón de género u orientación sexual.
- Se ha establecido un protocolo para apoyar en el proceso de transición de personas transgénero en la empresa.
- Hay un plan específico para apoyar a las mujeres que sufren violencia de género. Entre las principales medidas, se destacan:
  1. Flexibilidad de jornada, turnos y horarios para empleadas víctimas de violencia de género.
  2. Reducción de jornada para aquellas mujeres que por esta causa pudieran necesitarlo, con complemento de la empresa hasta el 100 % salario.
  3. Licencias retribuidas para traslados. La empresa dota además de una ayuda de hasta 500 € para gastos de desplazamiento y ayuda al alquiler de vivienda.
  4. Licencias retribuidas al 100 % por el tiempo necesario para gestiones administrativas, judiciales o médicas derivadas de la protección o asistencia sanitaria, psicológica y jurídica de las madres o sus hijos a cargo.
  5. Las ausencias o retrasos por violencia de género no computan como absentismo ni son susceptibles de sanción.



5.3.

## CERCANÍA CON NUESTROS CLIENTES

“ MÁS DE 24 MILLONES DE PENSIONES  
EN ESPAÑA Y LATAM ”

	LÍNEA	2019	2020	2021
MENÚS CAFETERÍA	Sanidad	1.914.934	1.195.311	1.506.009
MENÚS GUARDIA	Sanidad	1.315.988	1.736.887	1.822.786
PENSIONES	Sanidad	4.760.740	4.919.811	5.198.960
MENÚS EMPRESA	Empresa	435.091	1.664.571	1.803.940
PENSIONES UNIVERSIDADES	Universidades	510.727	354.449	538.209
PENSIONES ANCIANOS	Residencias Ancianos	472.897	446.736	365.002
MENÚS ALUMNOS	Educación	10.631.199	7.938.508	13.114.314
<b>TOTALES</b>		<b>23.041.577</b>	<b>18.256.273</b>	<b>24.349.221</b>

### Aclaración de la tabla:

MENÚS GUARDIA	PENSIONES	PENSIONES UNIVERSIDADES	PENSIONES ANCIANOS
Guardias completas entendidas como (1 desayuno + 1 comida + 1 cena)	Pensiones completas entendidas como (1 desayuno + 1 comida + 1 merienda + 1 cena)	Pensiones completas entendidas como (1 desayuno + 1 comida + 1 merienda + 1 cena)	Pensiones completas entendidas como (1 desayuno + 1 comida + 1 merienda + 1 cena)

## RESUMEN COCINAS CENTRALES

“ **TOTAL DE LO QUE HAN PRODUCIDO  
LAS COCINAS CENTRALES  
6.3 MILLONES DE COMIDAS AL AÑO** ”

\* Totales:

PARTIDA	LÍNEA	2019	2020	2021
Nº MENÚS	Cocina Central Málaga	2.485.065	2.482.139	3.924.910
Nº MENÚS	Cocina Central Extremadura	300.021	215.907	338.405
Nº MENÚS	Cocina Central Toledo	466.454	320.339	494.344
Nº MENÚS	Cocina Central Jerez	536.235	519.365	1.285.577
Nº MENÚS	Cocina Central Gava	439.125	254.947	438.278
Nº MENÚS	Cocina Central Córdoba	91.800	162.420	353.090
<b>TOTALES</b>		<b>3.787.774</b>	<b>3.537.750</b>	<b>6.396.326</b>

Nuestra razón de ser son nuestros clientes. Estar cerca de sus inquietudes, sus necesidades y sus objetivos es clave para cumplir nuestros estándares de calidad.

**Hospitales y clínicas, centros educativos, empresas y organismos públicos** juegan un rol crucial en el desarrollo de la sociedad, y cada uno de ellos cuenta a su vez con sus propios compromisos con su entorno. Por eso debemos estar perfectamente alineados con las estrategias de RSC de nuestros clientes y contribuir, desde nuestro papel, en el respeto medioambiental, así como en el bienestar y la salud de las personas a través de la nutrición.

## SELECCIONAMOS PRODUCTOS DE CALIDAD



## GREENTASTIC

Apostamos por un **nuevo modelo de alimentación orientado a crear hábitos de comida saludables y reducir el impacto medioambiental** a través de una elección responsable de alimentos. Se basa en cuatro pilares: medio ambiente, educación, sostenibilidad y alimentación.



## APUESTA POR PRODUCTOS FRESCOS Y ESTACIONALES

Los alimentos frescos son el punto de partida para una buena alimentación por su elevado valor nutricional. Además, mantienen todas sus propiedades originales. **Damos prioridad a los productos propios de cada estación** porque son más frescos, aportan más sabor y generan un menor impacto en el medioambiente.



## EMPLEO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

La alimentación ecológica, tal y como describe OXFAM Intermón, es aquella basada en **ingredientes que han sido cultivados o elaborados cumpliendo con los siguientes elementos: empleo de procedimientos naturales, protección de la salud y respeto hacia los animales y el medioambiente**. Dicho tipo de alimentos son una elección destacada en nuestros menús, formando parte preferente de los menús ofrecidos a sus clientes.

## SELECCIONAMOS PRODUCTOS DE CALIDAD



### AMPLIACIÓN DE LA GAMA Y FOMENTO DEL CONSUMO DE LEGUMBRES AUTÓCTONAS APUESTA POR LA CONCILIACIÓN

Existe una gran variedad de legumbres autóctonas de alta calidad que permiten ampliar la oferta gastronómica y son muy beneficiosas para la salud.

Promoviendo el consumo de cercanía, cuidamos también el medioambiente y brindamos apoyo a los agricultores locales.



### PRIORIZACIÓN DEL USO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE).

El AOVE es el pilar fundamental de la dieta Grupo Mediterránea y, además de su gran sabor, aporta numerosos beneficios para la salud. Por ello, **es prioritario en nuestros menús, lo que refuerza el sabor de los platos y ofrece numerosas ventajas nutricionales.**



### USO DE TÉCNICAS DE COCINADO POCO AGRESIVAS

Los productos de gran calidad deben tratarse con cuidado para aprovechar todo su sabor y propiedades. Evitamos, siempre que sea posible, las técnicas de cocinado agresivas, y **apostamos por aquellas que mejor conservan los valores nutricionales y organolépticos de los alimentos: como la cocción, el hervido o el cocinado a fuego lento.**

## DISEÑAMOS Y ELABORAMOS MENÚS SALUDABLES

En el Departamento tenemos actualmente **8 titulados**, la mayoría de los cuales ha trabajado en hospitales, comedores escolares, etc., antes de incorporarse al Departamento, lo que les da un conocimiento real de las características y necesidades de cada tipo de Centro, y por tanto les permite dar soporte desde la Central a las diferentes áreas de negocio de la compañía.

Además, por su formación y experiencia como nutricionistas, colaboran con operaciones en acciones que permiten concienciar a los diferentes colectivos sobre la importancia de una buena alimentación y así poder desencadenar un cambio de comportamiento.



### DISEÑO DE MENÚS NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADOS

Grupo Mediterránea defiende la importancia de una alimentación equilibrada y lo más variada posible y es consciente de que, para muchos de sus usuarios, la comida que realizan en sus comedores supone una de las principales comidas del día. Por esta razón, **diseña menús equilibrados y ricos en nutrientes, adaptados a los diferentes tipos de comensales.**



### FOMENTO DEL CONSUMO DE OPCIONES SALUDABLES DEL MENÚ

Como empresa comprometida con sus clientes, Grupo Mediterránea ofrece cada vez más opciones saludables en el menú, en detrimento de opciones menos saludables, **facilitando a los usuarios la posibilidad de seguir una alimentación cada día más saludable.**

La organización conoce las características de los diferentes usuarios, cuáles son las necesidades alimentarias especiales y cómo dar respuesta a ellas. Además, el hecho de que los usuarios coman diariamente en los centros de Grupo Mediterránea los convierte en lugares ideales para llevar a cabo acciones formativas e informativas que transmitan mensajes sobre cómo mejorar la salud, a través de una correcta alimentación.



### FOMENTO DEL USO Y CONSUMO DE ALIMENTOS VEGETALES

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir **más de 400 gramos de frutas y verduras al día para mejorar la salud general** y se ha demostrado que una mala alimentación puede llegar a ser responsables de una gran parte de la incidencia de determinados tipos de cáncer, de enfermedades cardiovasculares o de diabetes tipo 2, entre otros.

De hecho, la carne roja, y especialmente los productos cárnicos procesados, están asociados con un mayor riesgo de cáncer. Por todo ello, **en nuestros menús priorizamos el uso de los alimentos vegetales, que están presentes en nuestros menús diariamente, bien como opción de primer plato, bien como guarnición y siempre como una de las opciones de postre.** Además, apostamos por los cereales integrales, que están presentes también en la oferta de nuestros menús.



#### REDUCCIÓN DE ALIMENTOS GRASOS Y DE ORIGEN ANIMAL

Los expertos demuestran que una dieta rica en alimentos de origen vegetal y baja en alimentos de origen animal, como la Dieta Grupo Mediterránea, tiene efectos muy beneficiosos para la salud y reduce el riesgo de diabetes y enfermedades cardiovasculares. Además, este tipo de dietas reducen la huella de carbono en el planeta.

**Para Grupo Mediterránea es importante no sólo reducir la cantidad de grasa de los menús, sino proporcionar grasa de calidad,** ya que se ha demostrado que además de reducir la grasa saturada, es importante sustituirla por grasa más saludable (monoinsaturada y poliinsaturada); por eso en nuestros menús está presente diariamente el aceite de oliva y/o el de girasol alto oleico, y el pescado azul (rico en omega-3) al menos una vez a la semana. **Este aspecto es importante sobre todo en los comedores escolares, para poder familiarizar a los más pequeños con el consumo de estos pescados grasos que generalmente tienen menos aceptación.**



#### REDUCCIÓN DE INGREDIENTES POCO SALUDABLES O ASOCIADOS A HUELLA AMBIENTAL

Grupo Mediterránea está en constante búsqueda de alternativas beneficiosas para la salud de las personas y la sostenibilidad medioambiental. **La empresa ha reducido el uso de ingredientes como al azúcar o las grasas saturadas procedentes de alimentos precocinados** que suponen menos beneficio para los usuarios y que generan un mayor impacto en el planeta.



#### AMPLIACIÓN DE LA GAMA DE OPCIONES VEGETARIANAS

El incremento de la alimentación vegetariana se refleja en cifras como las facilitadas por la ONG International Vegetarian Union (IVU), que registra unos 600 millones de vegetarianos en el mundo, y un aumento del 500 % desde 2014 en Estados Unidos. Recientemente, un estudio de la consultora Lantern situaba a España entre los 10 países más vegetarianos del mundo. Comprometida con las recientes necesidades y preferencias de los usuarios, desde **Grupo Mediterránea se ha ampliado sustancialmente la gama de opciones vegetarianas en sus menús,** buscando siempre combinaciones de alimentos que conformen una proteína vegetal de calidad, y eligiendo alimentos como las legumbres como fuente de proteína.

## SENSIBILIZACIÓN EN ALERGIAS Y MENÚS ESPECIALES

Como parte de su espíritu de servicio al cliente, **Grupo Mediterránea proporciona una gran adaptabilidad a las necesidades de cada colectivo.**

Atendiendo a sus demandas nutricionales, los menús se diseñan especialmente para cada centro y cada cliente, además de incorporar las variantes necesarias a los menús de acuerdo con alergias, intolerancias, enfermedades u otras peticiones expresas. Una realidad cada vez más frecuente en nuestra sociedad, dados los avances en la detección de estas necesidades especiales nutricionales, y como consecuencia de la creciente conciencia social en torno a la importancia de la alimentación en la salud y el bienestar de las personas.

En este sentido, **en 2020 la compañía lanzó el primer Observatorio Grupo Mediterránea de Comedores Escolares,** una iniciativa creada para divulgar información nutricional de interés que pudiera orientar a los profesionales de la comunidad escolar, y a la sociedad en general, así como ayudar a tomar conciencia de la importancia de una alimentación adaptada a las necesidades de los alumnos y alumnas.

La segunda edición del Observatorio contemplaba que uno de cada 10 niños en edad escolar presenta alguna alergia alimentaria, siendo frutas y verduras y frutos secos los alérgenos más frecuentes entre los escolares españoles.



## MEJORAMOS LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO A LOS CLIENTES



### IMPLANTACIÓN DE PROTOCOLOS PARA LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS.

Grupo Mediterránea acompaña a sus clientes en la implantación de protocolos para reducir este gasto, que supone un importante ahorro para las empresas y una ayuda sustancial para el planeta.



### SENSIBILIZACIÓN DEL PERSONAL

En buenas prácticas para el aprovechamiento y la reducción de las pérdidas y mermas.



### FACILITAR A NUESTROS USUARIOS OPCIONES PARA LLEVAR

Pueden llevarse los alimentos que no haya consumido utilizando sus propios envases para evitar generar residuos.



### SEGUIMIENTO VÍA ENCUESTAS PARA AJUSTAR LA OFERTA A LOS GUSTOS DE LOS USUARIOS.

Diseño de la oferta teniendo en cuenta históricos de menús del centro (gustos de usuarios, grado de aceptación, técnicas culinarias, raciones nutricionales, combinación de platos de menús, información de desvarase.



### CONTROL DE AFOROS EN TIEMPO REAL



### DIGITALIZACIÓN DE LA COMUNICACIÓN EN LOS CENTROS



### DISEÑO DE OFERTAS PERSONALIZADAS POR CLIENTES



### ACCESO A LA INFORMACIÓN DE LOS MENÚS EN TIEMPO REAL (Alérgenos / ingredientes / kcal)



### APP PARA DELIVERY/ TAKE AWAY / RESERVA ESPACIOS

## OFRECEMOS UN SERVICIO SEGURO

En Grupo Mediterránea tenemos un **Departamento de Calidad, Seguridad alimentaria y Medioambiente**, comprometido con la calidad y seguridad en los centros, su implicación es un valor diferencial y una garantía para nuestro servicio. El equipo está integrado por un equipo multidisciplinar con formación y experiencia específica en calidad y seguridad alimentaria. Para mejorar la interlocución y seguimiento con los centros, el equipo se distribuye por toda la península.

En cumplimiento con la legislación vigente en materia de higiene alimentaria, y mediante la consulta de guías autonómicas y otras referencias, Grupo Mediterránea establece su sistema de autocontrol, basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).



Dicho sistema se compone de la siguiente documentación:

- » **MANUAL DE AUTOCONTROL, ESTRUCTURADO EN:**
  - Aspectos generales del sistema: del centro, la actividad, instalaciones, servicio, productos, así como del equipo responsable y de la metodología de trabajo.
  - Planes generales de higiene y plan APPCC.
  - Documentación anexa al sistema de autocontrol (cartelería, instrucciones de limpieza, etc.).
- » **GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS, QUE RECOGE:**
  - Requisitos de higiene del manipulador.
  - Requisitos de higiene de los procesos, que engloba las buenas prácticas, controles y medidas correctoras de cada una de las fases de nuestro proceso productivo, así como de los planes generales de higiene.
  - Cumplimentación de registros.
  - Plan de contingencia
  - Comunicación con el Departamento de Calidad

» **CONTROLES DIARIOS Y DE PRODUCCIÓN.**

» **PLAN DE ANÁLISIS Y AUDITORÍAS.**

TIPO DE MUESTRA	2019	2020	2021
Alimentos	9886	4183	5585
Manipuladores	5913	3498	4031
Superficies	6521	3935	6313

“ EL OBJETIVO DEL SISTEMA ES DAR UNA VISIÓN GLOBAL DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL CENTRO Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS DE NUESTRO PROCESO. ENFOCADAS A GARANTIZAR LA SEGURIDAD E HIGIENE DE NUESTROS PRODUCTOS ”

El **Departamento de Calidad** tiene un canal directo con los centros para comunicar sugerencias, reclamaciones, incidencias, resultados de inspecciones sanitarias, auditorías del cliente, etc.

“ EL CANAL RESUELVE ES UNA HERRAMIENTA QUE NOS PERMITE AGILIZAR LAS SOLUCIONES ANTE INCIDENCIAS Y LLEVAR UN MAYOR SEGUIMIENTO DEL CENTRO ”

**mediterránea**

**BUZÓN CENTROS**  
Dinos en que te podemos ayudar seleccionando el motivo del contacto:

- ¿Has recibido una visita de las autoridades sanitarias y quieres hacernos llegar el acta de inspección?  
*Selecciona ACTA DE INSPECCIÓN DE SANIDAD*
- ¿El cliente nos ha realizado una auditoría y quieres hacernos llegar el informe resultante?  
*Selecciona AUDITORÍA DE CLIENTE*
- ¿Ha sucedido una contingencia en el centro que debamos atender?  
*Selecciona CONTINGENCIA*
- ¿Tienes problemas con la materia prima o el servicio de un proveedor?  
*Selecciona INCIDENCIA CON PROVEEDOR*
- ¿Deseas expresar una queja o reclamación?  
*Selecciona RECLAMACIÓN*

¡Estás en el canal de comunicación adecuado!

MOTIVO DEL CONTACTO

## REINVENTANDO NUESTRO SERVICIO CONTRA LA COVID 19

Estamos viviendo una situación nunca antes vista, por eso la prioridad de Grupo Mediterránea es garantizar la seguridad, protección y salud de nuestros clientes, equipos, proveedores y usuarios, manteniendo en todo momento los mismos niveles de calidad en nuestro servicio.



**“ NUESTRA ACTIVIDAD EMPRESARIAL SE FUNDAMENTA EN EL CUIDADO DE LAS PERSONAS. SU BIENESTAR Y SALUD. POR ESO ESTAMOS CONTINUAMENTE ADAPTANDO NUESTROS CENTROS A LAS MEDIDAS RECOMENDADAS POR LOS ORGANISMOS OFICIALES DE CARA A CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL VIRUS ”**

Siempre hemos puesto el foco en la seguridad y la calidad del servicio. Este año, lo haremos con mayor dedicación y esmero, si cabe, por la excepcionalidad de la situación que afrontamos. Para mantener estos objetivos, bajo el paraguas de COVID-19 ZONA PROTEGIDA, hemos desarrollado una serie de acciones y aplicado las medidas que nos permitan seguir contando con nuestros clientes y su confianza.

Nuestros procedimientos para la prestación de servicios de restauración y vending frente a Covid-19, están verificados por Bureau Veritas.

Grupo Mediterránea **adapta sus servicios a las necesidades especiales por la Covid-19**, se han desarrollado protocolos de seguridad e higiene personalizados para todos nuestros clientes según áreas de negocio: empresas, colegios, hospitales y residencias.

**“ HEMOS SERVIDO DURANTE LA PANDEMIA MÁS DE 3 MILLONES DE COMIDAS DURANTE LOS 3 PRIMEROS MESES DEL ESTADO DE ALARMA ”**

- » La oferta gastronómica que se ofrece en **formato Take Away**, podrá solicitarse a través de **nuestra App**. De una forma ágil y sin contacto, los clientes podrán solicitar su comida. Optimización de la oferta gastronómica para reducir la manipulación de alimentos, comunicación en tiempo real de los aforos y recomendaciones de pago con medios digitales.
- » **Especial atención en la protección y bienestar de nuestros equipos** diseñando medidas de seguridad e higiene y flexibilizando las formas de trabajar.
- » En nuestros espacios de trabajo **hemos acondicionado las instalaciones con la máxima de proteger a los equipos**. Colocando cartelería de seguridad e higiene, mamparas de metacrilato, dispensadores de gel hidroalcohólico y controlando el aforo y las visitas.
- » **Formación de seguridad y bienestar emocional** para los equipos, y ha realizado **test médicos** para garantizar la seguridad en los entornos de trabajo. Además de entregar un **kit higiénico corporativo** de uso personal.
- » El personal de las **cocinas y restaurantes limpia y desinfecta el establecimiento y las superficies de contacto constantemente**. Se presta mucha atención a la ventilación y a la señalización con las medidas de seguridad. También se ofrece formación específica sobre las pautas de higiene necesarias.

**“ SE HAN PROPORCIONADO MÁS DE 115.000 MASCARILLA. SE HAN DISPENSADO MÁS DE 3.000 LITROS DE GEL HIDROALCOHÓLICO Y ALREDEDOR DE 3 MILLONES DE GUANTES ”**

- » En Grupo Mediterránea queremos ofrecer seguridad en todos los procesos nuestra cadena, incrementando así la **seguridad en las entregas de mercancías y producción**.
- » Hemos comunicado a todos nuestros proveedores las **pautas a seguir para minimizar el riesgo de contagio** y realizando un cuestionario para evaluar sus garantías con nuestros centros.
- » **Limitamos el acceso** al personal ajeno al servicio, **habilitamos zonas de entrega de mercancía**, controlamos las materias primas suministradas y acondicionamos los pedidos antes de almacenarlos.

**“ HEMOS LANZADO EL CUESTIONARIO A MÁS DE 500 PROVEEDORES. EL 79% ESTÁN APLICANDO MEDIDAS EXTRAORDINARIAS ”**

5.4.

## EXIGENTES CON EL PRODUCTO

Obtener materias primas de calidad es esencial en el resultado del servicio, y el impacto medioambiental y social que conlleva la obtención de estos recursos es incuestionable.

### EVALUACIÓN DE NUESTROS COLABORADORES

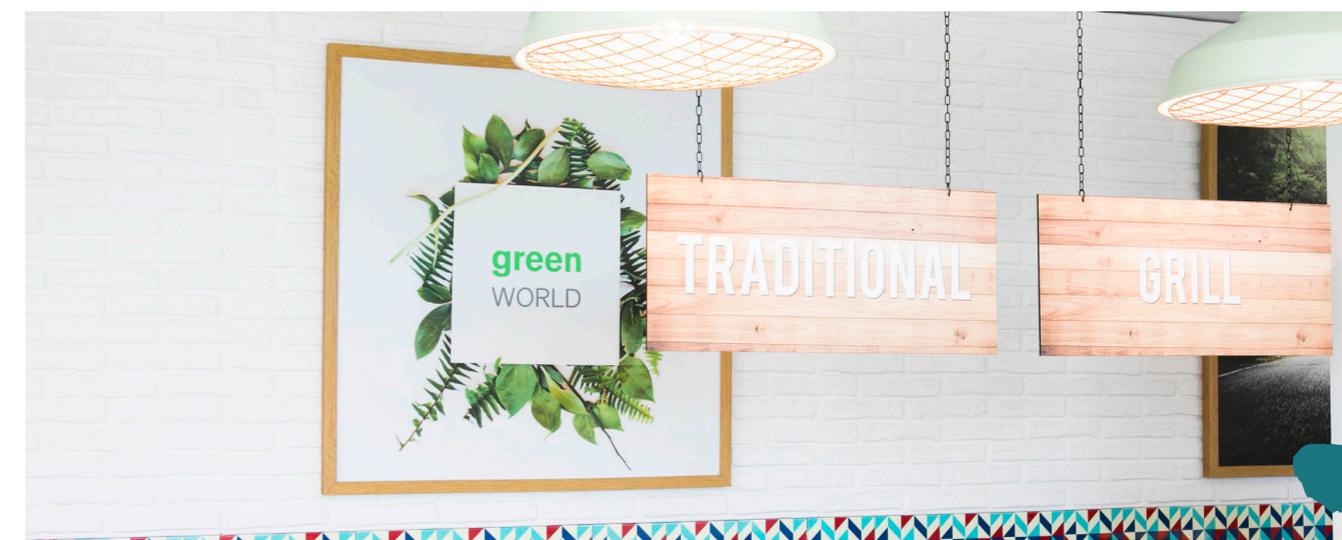
LOS COLABORADORES SON UN ESLABÓN CLAVE EN LA CADENA DE VALOR DE GRUPO MEDITERRÁNEA.

Por ese motivo, Grupo Mediterránea lleva a cabo una cuidada **evaluación de cada colaborador**, mediante la que se elige a aquellos que se alineen en mayor medida con los valores de la organización. Resulta estratégica la decisión de no optar por una central de compras, sino **seleccionar, en cada proyecto, a proveedores locales y de cercanía con una intencionalidad triple:**

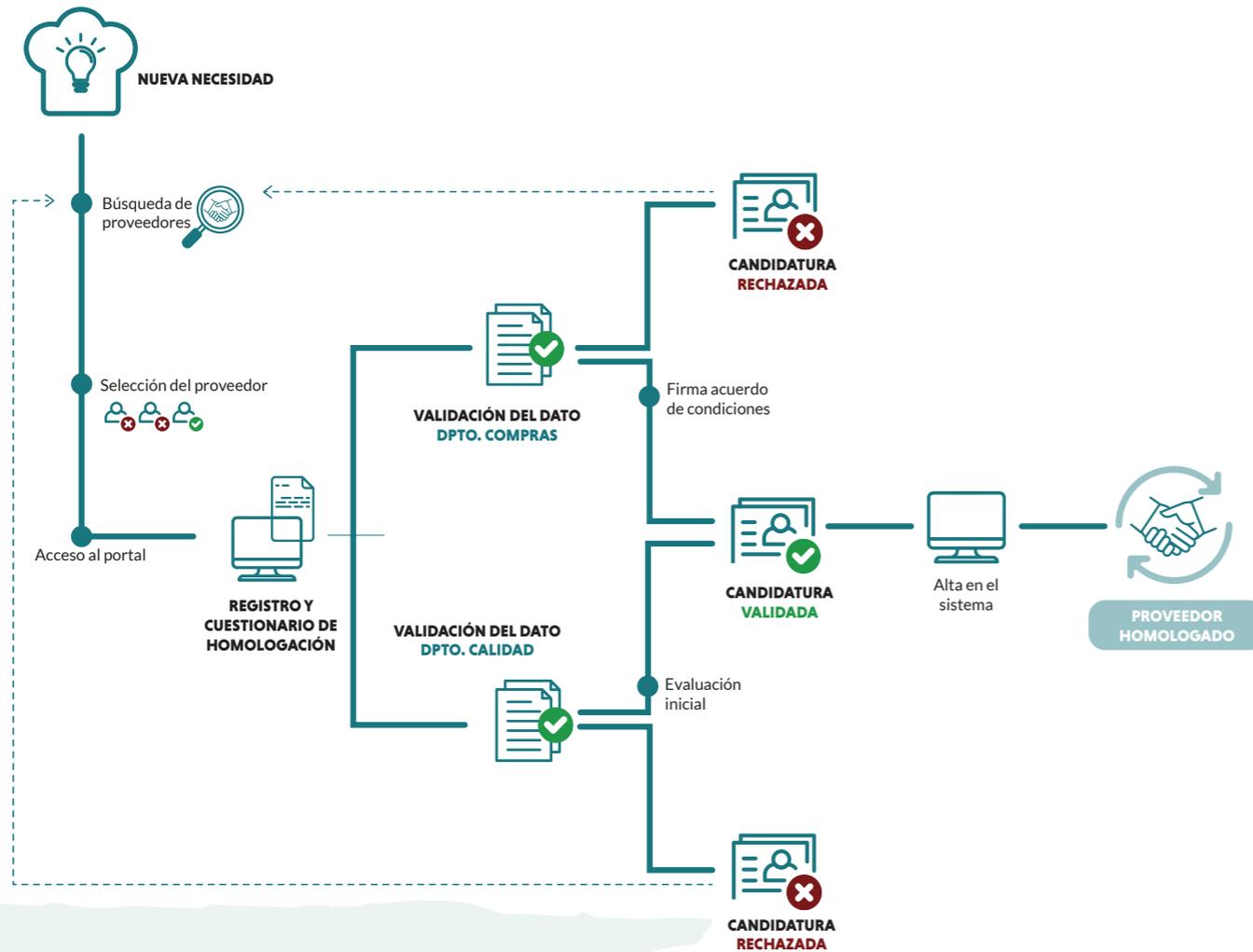
1. Apostar por productos naturales, frescos y de temporada.
2. Impulsar el pequeño comercio y la economía local.
3. Cumplir el compromiso de la empresa con la sostenibilidad apostando por productos de cercanía y kilómetro cero.

Mediante un análisis de su empresa y del producto que ofrece, comprobaremos que el nivel de riesgo es aceptable y tiene capacidad suficiente para cumplir con los compromisos que establecen con Grupo Mediterránea.

Todos los proveedores se someten un proceso de registro, homologación y evaluación para llegar a formar parte de la Red de Proveedores Homologados de Grupo Mediterránea.



## HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES



Validada la información aportada se iniciará la fase de evaluación inicial y, en base a un análisis de riesgos y de los bienes que suministrará, comprobaremos si el nivel de riesgo es aceptable y tiene capacidad suficiente para cumplir con nuestros requisitos.

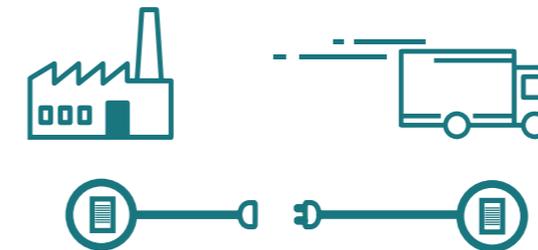
## HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

Para iniciar el proceso, nuestros proveedores reciben una **Guía de Bienvenida** que los acompaña por el registro inicial y el cuestionario de homologación.

EL CUESTIONARIO CONSTA DE DOS BLOQUES:



Una vez forme parte de la Red de Proveedores Homologados de Grupo Mediterránea, se le facilitará su usuario y contraseña para acceder a la plataforma de **Alimentium Connect**.



La **plataforma Alimentium Connect**, es un sistema de gestión intuitivo que facilita el flujo de información de fichas técnicas de producto entre proveedor, distribuidor y punto de venta, con el objetivo principal de mantener y gestionar el maestro de fichas de productos de forma ágil y sencilla, automatizar los procesos de carga de datos y salvar incongruencias entre fichas técnicas y etiquetado.

## SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Todos los proveedores que resulten homologados son evaluados en base a su capacidad demostrada para proporcionar suministros conformes y su compromiso y aptitud con Grupo Mediterránea, durante el periodo anterior.

Resultado de estas evaluaciones obtendrá una calificación. De ser ésta desfavorable, se decidirán las acciones a llevar a cabo:

- Auditoría de sus instalaciones y de su sistema de calidad.
- Necesidad de un plan de acción.
- Suspensión provisional o definitiva de un determinado suministro.
- Pérdida de homologación definitiva como proveedor de Grupo Mediterránea.

La reevaluación anual puede suponer la renovación de la cualificación inicial obtenida o su revalidación a una cualificación superior o inferior, según corresponda.

## CONTROL DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO

Sólo podrán adquirirse materias primas y materiales auxiliares homologados por los departamentos técnicos de la compañía. El centro se aprovisiona a través del portal de compras.



**“DAMOS PREFERENCIA A LA COMPRA DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD PARA REDUCIR EL VIAJE DE LOS ALIMENTOS DESDE SU ORIGEN DE PRODUCCIÓN HASTA EL PLATO DEL CONSUMIDOR PARA CONTRIBUIR EN EL FORTALECIMIENTO DE LAS ECONOMÍAS LOCALES. MANTENIMIENTO DEL PAISAJE RURAL Y EN LA SALUD AMBIENTAL.”**

Es fundamental controlar la materia prima recibida en el momento de la entrega, para asegurarnos que la mercancía es la solicitada y de acuerdo con lo establecido. De esta manera minimizamos incidencias posteriores.

Seleccionamos proveedores conforme a los siguientes **critérios**:



### ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS A PROVEEDORES DE PROXIMIDAD (KM 0).

Contar con proveedores que apuesten por un modelo de Km. 0 no solo es una ventaja a la hora de comer productos más frescos: también supone un **compromiso social: una ayuda a pequeños productores y apoyando la economía local**. También es una filosofía en beneficio de medio ambiente, pues fomenta los productos de temporada y reduce la huella asociada al transporte.



### SELECCIÓN DE PRODUCTOS ESTACIONALES

Adaptar los menús a los productos estacionales permite prescindir de tratamientos artificiales para su cosecha. Además, **son alimentos frescos, sin aditivos, que conservan todo su sabor y sus aportes nutricionales. Son también más sostenibles y conllevan un menor gasto de energía y un cultivo más respetuoso** con el medioambiente.



### COMPRA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Apostamos por proveedores que aseguran productos naturales, saludables y que respetan el medio ambiente. En la medida de lo posible, **se emplean ingredientes y productos ecológicos para elaborar los platos que, además, resultan más sanos y sabrosos**.



### ELECCIÓN DE PRODUCTOS CON CERTIFICACIÓN DE BIENESTAR ANIMAL

Colaboramos con proveedores de **alimentos de origen animal con una certificación que asegura las buenas prácticas con los animales** (bienestar animal, uso adecuado de antibióticos, trazabilidad del producto...).



### COMPRA DE PRODUCTOS EN GRAN FORMATO

La adquisición de productos de gran formato en lugar de los fraccionados supone una importante reducción de residuos, energía y emisiones. Por este motivo, **priorizamos a proveedores que venden sus productos en gran formato y que, por ende, contribuyen al cuidado del medioambiente**.



### ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS CONCENTRADOS

Siempre que se pueda, **optamos por productos que en la venta contienen sólo materia química activa pura, sin diluir**. El hecho de que prescindan de agua asegura la calidad del producto y supone una menor generación de envases y residuos.

5.5.

## CUIDADO DE LA SOCIEDAD

Grupo Mediterránea tiene un fuerte compromiso social. La empresa cuida de sus profesionales y clientes, pero atiende también a las personas que puedan necesitar su ayuda, mediante políticas internas, participación en programas sociales y mediante colaboraciones puntuales.

En 2021, la grave crisis mundial derivada de la **pandemia Covid 19**, ha agravado la precariedad de muchas familias y aflorado otros problemas menos visibles. La irrupción repentina de esta problemática social **ha hecho que Grupo Mediterránea introdujese acciones especiales directamente implicadas en la lucha contra la crisis.**

“ DURANTE LA PANDEMIA, HEMOS COLABORADO CON ASOCIACIONES LOCALES, PROVEEDORES Y ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO ”

- » La **división de Vending** puso a disposición de los sanitarios de nuestros centros hospitalarios, cafés gratis. Esto supuso cafés y bebidas calientes en un total de 19 centros, todos aquellos hospitales en los que presta servicio de vending. Se estima que fueron unos 20.000 cafés y bebidas calientes semanales lo que se regalaron.
- » **Acuerdo de Grupo Mediterránea con Cruz Roja** para la distribución de 100 menús diarios para personas sin hogar. Además de los propios menús, Grupo Mediterránea colaboraron proporcionando menaje, utensilios desechables y alimentos extra para desayunos.
- » **Grupo Mediterránea e Interfresa**, la asociación interprofesional de la fresa andaluza, pusieron en marcha una colaboración a través de la cual se donó fruta a los hospitales andaluces. El objetivo era ayudar al personal sanitario en su labor durante la gestión de la crisis del coronavirus y contribuir a la pronta recuperación de los pacientes. La fruta donada – concretamente, fresas y frutos rojos – procedía en su totalidad de empresas asociadas a Interfresa. Dicha donación se canalizó a través del Servicio Andaluz de Salud, que derivó la tarea de distribución a Grupo Mediterránea, gestora de los servicios de restauración en los centros beneficiados por la iniciativa.

- » **Colaboración con la ONG REMAR.** Se donaron más de 1.000 kilos de comida, procedente de los colegios en los que gestionamos el servicio de alimentación y que había quedado en excedente debido al cierre repentino de los centros a causa de la crisis del Covid-19. Esta donación se destinó a cubrir las necesidades de los diferentes hogares de acogida, donde REMAR en Madrid tiene a unas 500 personas, y al reparto de comida en comedores sociales y a familias en riesgo.
- » Nos unimos a la **iniciativa de Bimbo**, en agradecimiento hacia los y las profesionales de la sanidad que trabajan en primera línea contra el Covid-19, por el extraordinario esfuerzo que están realizando en estos momentos tan difíciles. Se repartieron un millón de Donuts, tanto a pacientes, como al personal de hospitales, pabellones y hoteles medicalizados, así como a cuerpos y fuerzas y seguridad de toda España.
- » **Apoyo a pacientes** mediante la inclusión de mensajes de ánimo en las bandejas de los hospitales.
- » Durante la emergencia sanitaria causada por el coronavirus, Grupo Mediterránea y grupo Borges se aliaron bajo una colaboración solidaria para donar hasta 4.500 litros de aceite de la marca Capricho Andaluz, perteneciente al grupo Borges. La donación se repartió entre 6 hospitales y 2 cocinas centrales de Sevilla, Córdoba, Jaén y Ciudad Real.
- » Actualmente, Grupo Mediterránea España **cumple con la normativa en materia de personal con discapacidad** a través de la contratación directa, siendo 151 el nº medio de empleados/as con discapacidad contratados/as en 2021. En 2020, había sido de 93. Por otro lado, con fecha 23/08/21, se obtuvo certificado de excepcionalidad, emitido por el Servicio Público de Empleo Estatal.
- » En Chile, no ha habido personas con discapacidad contratadas en 2021. En caso de no cumplir con la cuota mínima legal, se suplirá la obligación de contratación directa con la realización de donaciones. A estos efectos, hay suscrito un acuerdo de colaboración y donación con **“Best Buddies Chile. Programa de Inclusión Laboral”**.

Asimismo, la compañía ha llevado a cabo otras **iniciativas orientadas a mejorar la calidad de vida en la comunidad en la que opera.**



#### CONTRATACIÓN DE PERSONAS EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL

**Grupo Mediterránea fomenta un ambiente inclusivo**, en el propio lugar de trabajo y a través del apoyo a organizaciones que trabajan con dicho fin.

- La empresa **colabora con la Fundación Integra para la integración de personas en situación de exclusión social**, y está previsto que se firme un convenio de colaboración con la Fundación La Caixa y su Programa Incorpora. **También ha establecido acuerdos con asociaciones que colaboran con colectivos minoritarios y en riesgo de exclusión**, como Otro Tiempo Otro Planeta, Imprenta Apunts y Down Córdoba.
- Por otro lado, Grupo Mediterránea España **cumple con la normativa en materia de personal con discapacidad** a través de la contratación directa, con 94 empleados con discapacidad contratados en 2019.



#### COLABORACIÓN EN LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER

**Grupo Mediterránea colabora con la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) en la recaudación de fondos para la investigación y apoyo a los enfermos.** En 2020, se ha sumado al Reto 500 de la AECC para cubrir gastos derivados de la enfermedad a 500 personas desempleadas. Además, participó en **Lacarrera más larga**, una iniciativa englobada dentro del programa En Marcha de la AECC durante la crisis de coronavirus.

- **Campañas divulgativas interna y externamente** para fomentar la colaboración con su causa.
- **Distribución de huchas virtuales** en nuestras cafeterías, centros de empresa y oficinas centrales en la campaña “La compra de tu vida”.
- **Colaboración en el “Trail contra el cáncer”** ofreciendo el avituallamiento para los participantes de este (300 packs de desayuno y 100 de comida).



### DONACIÓN DE EXCEDENTES DE LA PRODUCCIÓN DIARIA

El hambre es uno de los graves problemas de nuestro tiempo, también en países desarrollados. **Grupo Mediterránea dona y fomenta la donación de los excedentes alimentarios que mantienen los requisitos legales de higiene y seguridad** y que pueden ser aprovechados por quienes más lo necesitan. Para ello, colaboramos con la empresa HOFO y con Banco de Alimentos.



### COLABORACIÓN CON APUNTS

Todos nuestros centros reciben el material para el cumplimiento del sistema de autocontrol (APPCC), de la empresa de economía social Apunts. **Todo está impreso en material reciclado y sostenible. Esta empresa tiene como valor añadido que son un centro especial de trabajo que da oportunidades laborales a personas con discapacidad por trastorno de salud mental.**



### MENÚS PARA COLECTIVOS VULNERABLES CON VODAFONE

**Grupo Mediterránea y Vodafone España pusieron en marcha una colaboración durante el confinamiento para hacer llegar hasta 600 menús diarios a colectivos vulnerables.**

De esta manera, ambas organizaciones se sumaron al movimiento de solidaridad colectivo que se movilizó para mitigar los efectos de la pandemia. Para ejecutar la acción, **Vodafone España cedió temporalmente sus espacios de cocinas de su sede en Madrid, y Grupo Mediterránea aportó personal de cocina y medios logísticos para elaborar los menús**, que a diario eran distribuidos por la Unidad Militar de Emergencias a dos centros de día para mayores, en las localidades de Cenicientos y Pinto.



5.6.

## PROTECCIÓN DEL ENTORNO

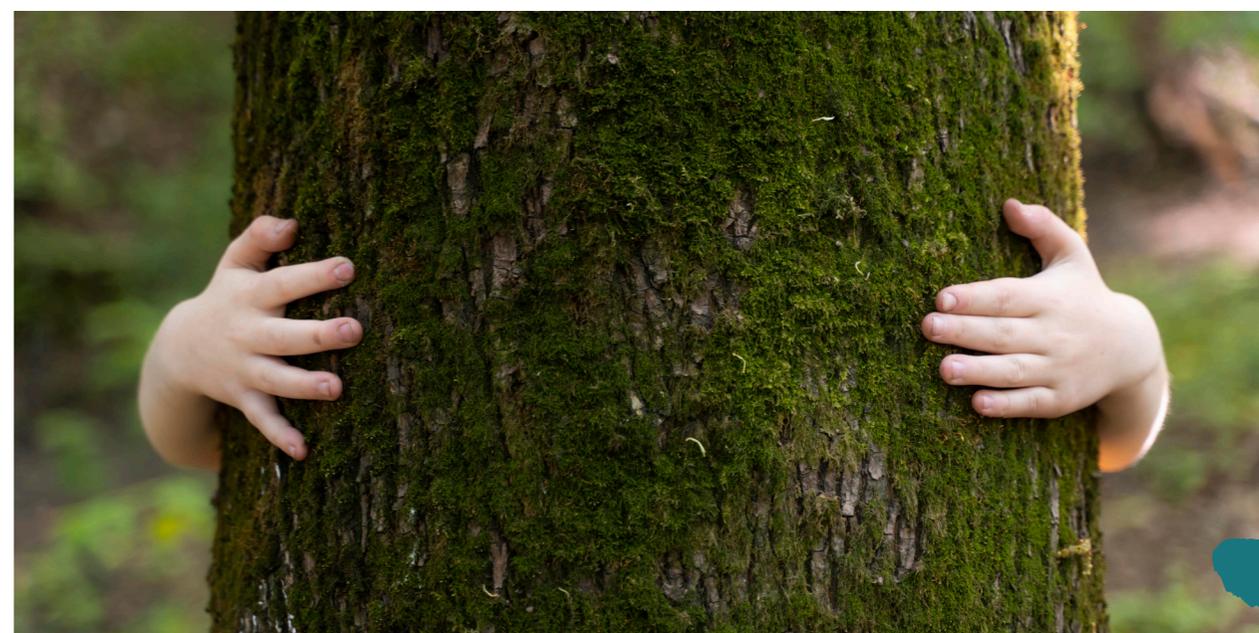
Grupo Mediterránea no puede sino entender el medioambiente como el entorno que permite y acoge la completa actividad de la empresa.

“ TANTO CHILE COMO PERÚ ESTÁN CERTIFICANDO SUS MODELOS DE GESTIÓN EN ISO 9001, ISO 14001 E ISO 45001. EN LÍNEA CON LA ESTRATEGIA DEL GRUPO ”

Es por ello por lo que buscamos **reducir el impacto medioambiental y contribuir a la sostenibilidad y el cuidado del planeta**, ya sea mediante la gestión de los recursos o en la promoción de la eficiencia energética. Grupo Mediterránea apuesta por la alimentación sostenible, lo que supone combatir el desperdicio alimentario y fomentar la alimentación de kilómetro 0, entre otros aspectos. Las acciones llevadas a cabo durante este último año en materia de cuidado medioambiental comprenden la eliminación de productos prescindibles, la sustitución de otros por su alternativa más sostenible o la instalación de nuevos programas que impulsan el cuidado del medioambiente.

En Grupo Mediterránea hemos establecido como objetivo la minimización del impacto ambiental en todas las fases de la cadena de valor. Para ello, contribuimos a la mejor gestión de los recursos, promovemos la eficiencia energética de nuestra gestión y sensibilizamos a nuestros empleados y gestores.

Contamos con la norma ISO 14001:2015 de Gestión Medioambiental que certifica oficialmente este compromiso de la compañía.



## NUESTROS COMPROMISOS

Establece los siguientes compromisos:

- **Prevenir, reducir y eliminar la incidencia ambiental negativa** derivada de nuestra actividad.
- **Minimizar la generación de residuos**, así como promover una correcta segregación y recuperación de estos.
- **Reducir los recursos necesarios** de nuestra actividad.
- **Controlar y hacer seguimiento** de la repercusión ambiental de nuestra actividad.
- **Informar, formar y sensibilizar a los trabajadores**, promoviendo su participación.
- **Adecuar los procedimientos** y el servicio prestado para mejorar el desempeño medioambiental, de acuerdo con nuestra política de mejora continua.



## CONCIENCIAMOS A LOS NUESTROS

**Nuestro Grupo promueve una cultura medioambiental** y por ello adoptamos medidas de gestión medioambiental en todos los centros. Esto nos permite prevenir, controlar y minimizar los efectos que genera nuestro servicio. Nuestra gestión se centra en lo siguiente:



### EQUIPOS:

Grupo Mediterránea interactúa con múltiples actores: proveedores, clientes, potenciales clientes y plantillas laborales.

**La concienciación** de todos estos agentes es clave para transformar el **esfuerzo en un valor añadido que conciencie a la sociedad de la urgencia de cambiar nuestros hábitos.**



### COLABORADORES:

**Formamos y sensibilizamos a los equipos de gestión** sobre buenas prácticas medioambientales y RSC.

Promovemos actividades didácticas sobre sostenibilidad.

**DISPONEMOS DE UN GESTOR DE OBLIGACIONES LEGALES MEDIANTE EL CUAL NOS MANTENEMOS AL DÍA DE LAS NOVEDADES LEGISLATIVAS Y NOS PERMITE ADECUAR NUESTRA ACTIVIDAD A LOS NUEVOS REQUERIMIENTOS EN MATERIA DE MEDIOAMBIENTE, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SEGURIDAD Y SALUD, ASÍ COMO SEGURIDAD ALIMENTARIA**

## OPTIMIZAMOS LA GESTIÓN DE RESIDUOS

Las iniciativas que llevamos a cabo en nuestro servicio son:



### MINIMIZAR LA ENTRADA DE ENVASES EN EL CENTRO:

- **Compra de productos en gran formato** y fomentando los formatos retornables (cajas, palés, etc.).
- **Eliminación de envases de agua** por sistema de fuente osmotizada, conectadas a la red de suministro de agua.
- **Sustitución de envases plásticos y de aluminio para bebidas por sistema de suministro de refresco tipo BagInBox.**
- **Sustitución de envases plásticos por vidrio** retornable/reutilizable para bebidas tipo zumo.
- **Eliminación de envases tipo monodosis** por formatos reutilizables (azúcar, aliños, sal, etc.).
- **Eliminación de envases plásticos por productos elaborados in-situ.** Incluye fruta cortada, yogures y postres en general.
- **Potenciar envases reutilizables** para el take away en lugar de formatos compostables. Con la nueva Directiva de plásticos, este material se considera plástico, por lo que buscamos alternativas más sostenibles como el uso de tappers, tazas corporativas, etc.
- Utilizando productos de limpieza ultra concentrados, así como **optimizar la gama de productos de limpieza para reducir el número de referencias.**



### GESTIONAR EL PAPEL Y CARTÓN DESDE SU ENTRADA:

- **Eliminación de cajas de cartón en fruta (principalmente) por cajas de plástico reutilizables.**
- **Uso de servilletas de celulosa ecológica.**
- **Eliminación de manteletas de papel para las bandejas.** Sustitución de las bandejas por unas de diseño ecofriendly y con una capa antideslizante.
- **Uso de herramientas informáticas para la cumplimentación de encuestas en soporte digital y no en papel.**
- **Reducir las impresiones relacionadas con la gestión administrativa** del centro al máximo y en caso de hacerlas, predeterminando la impresión a doble cara.



### RECOGER DE FORMA SELECTIVA LOS RESIDUOS GENERADOS:

- **Distribución de contenedores en cocina y comedor** (orgánico, envases, papel/cartón y vidrio).
- Puntos de segregación en espacios comunes de restauración.
- **Gestión del aceite usado:**  
Todo el aceite usado para freír se almacena en bidones específicos y recogidos por un gestor autorizado que lo transporta hacia la planta de reciclaje, donde a través de un proceso de transformación se convierte en Bio Diesel de 3era generación.
- **Este año 2021 hemos recogido 74.009 kilos.**



### PRIORIZAR LA COMPRA DE NO ALIMENTARIO EN:

- **Productos químicos concentrados** para evitar sobre dosificación, minimizar la generación de residuos, así como reducir su logística.
- **Productos químicos respetuosos con el medioambiente 100% ECO.**
- **Textiles con alternativas que generen menor impacto ambiental** para la uniformidad del personal del centro.



## EFICIENCIA ENERGÉTICA

El excesivo uso de la energía y el empleo de los combustibles fósiles genera uno de los mayores impactos negativos en el planeta: calentamiento global, contaminación atmosférica, lluvia ácida, contaminación radiactiva o vertidos de hidrocarburos, entre otros.

Estas son algunas de las **medidas tomadas** en esta materia:



### INSTALACIÓN DE SISTEMAS AUTOMÁTICOS PARA LA REGULACIÓN DE ENERGÍA.

Desde Grupo Mediterránea **hemos instalado controles automáticos en nuestras oficinas centrales lo que nos permite monitorizar y controlar de forma integrada las instalaciones de energía.** Con esta medida hemos logrado reducir el consumo.



### DISEÑO DE INSTALACIONES PARA UN MEJOR APROVECHAMIENTO ENERGÉTICO.

A fin de reducir el gasto energético y aprovechar la energía producida, **se han rediseñado ciertos espacios como son algunas cafeterías hospitalarias y comedores de empresa.**



### IMPLANTACIÓN Y FORMACIÓN EN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA MEJOR EFICIENCIA ENERGÉTICA.

Con el objetivo de estar alineados, conocer los procedimientos de la empresa en materia de eficiencia energética y optimizar los procesos, **hemos diseñado y puesto en marcha protocolos a nivel interno.** Además, hemos ofrecido **formación a nuestros empleados para una implantación más eficiente.**

## MINIMIZAMOS EL DESPILFARRO Y EL EXCEDENTE

**Reducir la cantidad de desperdicios generados en la actividad desarrollada en el centro.**

La implantación de las medias supone:



### MONITORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS MERMAS DE PRODUCTO.

**Evaluación de todos los procesos llevados a cabo,** desde la **compra de productos** (homologación y evaluación proveedores), **hasta que llega al consumidor final** (recepción, almacenamiento, stock de seguridad, planificación, producción, control caducidades...).



### OPCIÓN DE TAKE AWAY CON PREPAGO.



### APP PARA LA GESTIÓN DEL EXCEDENTE DIARIO ENTRE LOS USUARIOS DEL COMEDOR.

**Hasta media hora después del cierre del servicio,** el usuario podrá adquirir raciones a un precio menor de lo establecido.



### DONACIÓN EXCEDENTE A ENTIDADES BENÉFICAS.

**Redistribución de la comida excedentaria mediante su donación a entidades sociales** como bancos de alimentos, que se encargan de distribuirla entre aquellas personas que se encuentran en una situación de necesidad.



*mediterranea*  
GROUP

[www.mediterranea-group.com](http://www.mediterranea-group.com)