

mediterránea
GROUP

MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD CORPORATIVA 2022



Este documento de Grupo Mediterránea abarca el periodo comprendido entre el 1 de enero del 2022 al 31 de diciembre del 2022.

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.

ÍNDICE

01.	CARTA DEL DIRECTOR GENERAL	4
02.	QUIÉNES SOMOS	7
	2.1. El Grupo Mediterránea	10
	2.2. Cómo trabajamos	14
	2.3. Somos más	18
	2.4. Reconocimientos	20
03.	CULTURA DE TRANSPARENCIA	24
	3.1. Nuestros grupos de interés	26
	3.2. Canales de comunicación	30
04.	EMPRESA RESPONSABLE	34
	4.1. Nuestro compromiso	36
	4.2. El valor del equipo	38
	4.3. Cercanía con los clientes	44
	4.4. Exigentes con el producto	56
	4.5. Cuidado de la sociedad	62
	4.6. Protección del entorno	70

01. CARTA DEL DIRECTOR GENERAL MARIO MUÑOZ



El 2022 ha sido un año de crecimiento para Mediterránea. Un objetivo que no se hubiera conseguido sin el esfuerzo diario de todos los que formamos parte de esta gran empresa. Pero, también hemos tenido que enfrentar grandes retos. La superación de estos desafíos confirma por qué somos la compañía líder española en servicios globales de restauración colectiva, cerrando el año con una facturación histórica para el grupo.

Las cifras dan testimonio de este desarrollo. En 2022 el **número de clientes creció hasta los 350** y anunciamos 150 nuevas aperturas, lo que nos ha llevado a alcanzar los **1.300 centros en los que servimos cerca de 250.000 comidas**. Estos logros han reforzado nuestra red internacional en España, Portugal, Chile, y Perú.

Los profesionales son la esencia de nuestra propuesta de valor. **Mediterránea cuenta con una plantilla excepcional, de casi 11.500 personas,** que nos ha permitido sobreponernos a estas dificultades **para continuar ofreciendo un servicio de calidad.**

También es clave nuestra **capacidad de adaptación** para responder a las necesidades de los clientes y a las últimas tendencias de consumo, así como la apuesta por **la innovación, o nuestro modelo apoyado en productores locales.**

Nuestra forma de entender la restauración está basada en **altos estándares de calidad**, el compromiso de seguir la **dieta mediterránea** como modelo de alimentación saludable y en hacer de la **sostenibilidad la base de nuestras operaciones.**

Tenemos la convicción de que con estas claves cosecharemos muchos más éxitos juntos, pero no basta con hacerlo bien, sino que también hay que saber comunicarlo. Por eso con esta Memoria pretendemos, un año más, compartir los avances conseguidos por la compañía.



MARIO MUÑOZ

Director del Grupo Mediterránea



apata
de 500 ml
2,55€

LOVE

¿Quieres un ambiente
Distinto en tu negocio?

The Best
COFFEE & SHOP
FRUIT
ICE

NO HAY MÁS QUE satisfacción
QUE A...
Y B...

AGUACILLOS
LUPIN 2,60€
JAPÓN TERRAPIN 2,60€
BERLIN
TERRAPIN
PELAGUSA PULPO
TORTILLA PASTA 3,10€

Embalado
FRESH

02. 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 260 millones de euros.

La compañía tiene hoy presencia en 4 países, **España, Portugal, Chile y Perú** 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.

mediterránea
GROUP

Grupo Mediterránea ha podido sumar otros proyectos a lo largo de su historia, como:

ALIMENT ART

Con esta marca ofrecemos servicios en Cataluña, con el fin de ampliar su capacidad de adaptación a las necesidades de la región.

Aliment *Art*

EL ANTIGUO CONVENTO

Catering premium en Madrid.
Prestamos servicios de catering de alto nivel para todo tipo de celebraciones.

EL ANTIGUO
CONVENTO

CASA BURGOS

Centro de eventos.
Espacio situado en el centro de Madrid.



CASA DE BVRGOS

HITOS DEL GRUPO MEDITERRÁNEA

1988

NACE MEDITERRÁNEA DE CATERING

Constitución de la sociedad mercantil **Mediterránea de Catering** e inicio de nuestra actividad empresarial.



1989

PRIMER CLIENTE HOSPITALARIO

Iniciamos operaciones en **Hospital Ramón y Cajal** en Madrid.



2003

HITO DE FACTURACIÓN

Grupo Mediterránea alcanza los **50 millones de euros de facturación**.

2004

PRIMERA COCINA CENTRAL

Producimos más de **2.500 comidas al día**.



2014

PANAMÁ Y PERÚ

Grupo Mediterránea inicia operaciones en Panamá y Perú. Expande su horizonte hacia **Facility Services** con un importante contrato en Lima.



2015

ALIMENT ART

AlimentArt se incorpora a Mediterránea. Con una nueva adquisición **se personaliza todavía más el servicio que prestamos en Cataluña**.



2016

NACE GRUPO MEDITERRÁNEA

Para estructurar la expansión de la compañía y englobar a todas las marcas, nace **Mediterránea Group**.



2017

EL ANTIGUO CONVENTO DE BOADILLA

Grupo Mediterránea sigue en proceso de expansión, adquiriendo **El Antiguo Convento de Boadilla**. Empezamos la gestión en eventos sociales y corporativos con espacios propios.

EL ANTIGUO
CONVENTO

2005

**BIENVENIDO 24/7
QUICK & QUALITY**

Mediterránea **Vending** inicia sus operaciones

mediterránea
vending

2009

**EL FONDO DE
CAPITAL DE RIESGO**

Portobello ingresa al accionariado de Grupo Mediterránea, proveyendo así un **fuerte brazo financiero** y permitiendo al Grupo Mediterránea potenciar su **eje estratégico para los siguientes años.**

2011

**EXPANSIÓN
A LATINOAMÉRICA**

Grupo Mediterránea inicia su firme expansión internacional iniciando operaciones en Chile.

mediterránea
LATAM

2012

MEDITERRÁNEA

Mediterránea de Catering se convierte en **Mediterránea** e ingresa con fuerza al mercado **corporativo** prestando servicios en importantes empresas de sectores estratégicos como la banca o las telecomunicaciones, **llegando a representar un 22% de su facturación.**

mediterránea

2018

CIERRE DE EJERCICIO

Se alcanzan los **175 millones.**
Más de **5.000 empleados.**
Más de **500 clientes.**

mediterránea

2019

HITO DE FACTURACIÓN

Primera empresa española de restauración con un **mayor volumen de facturación alcanzando los 210 millones de euros.**

Se adquiere un nuevo espacio al Grupo de El Antiguo Convento, Casa Burgos.

2021

DATOS RELEVANTES

Superamos los **1.100 centros**, disponemos de **6 cocinas centrales** y damos más de **250.000 comidas** al día.

2022

**GRUPO MEDITERRÁNEA
CRECE UN 10%**

Se han incorporando 150 nuevos centros llegando a 1.300. Esto también refleja el aumento de su plantilla a **11.200 empleados y empleadas.** Además, se comienza a dar servicio en **Portugal.**



CASA DE BVRGOS

2.1.

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.



PRESENCIA DEL GRUPO

SERVICIOS GLOBALES DE RESTAURACIÓN



ESPAÑA

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.

RESTAURACIÓN Y FACILITY SERVICES



CHILE



PERÚ

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

MEDITERRÁNEA



PORTUGAL

Actualmente con presencia en Oporto y Lisboa ofreciendo servicios en hospitales y colegios.



2.2.

CÓMO TRABAJAMOS



+ 11.500
EMPLEADOS/AS
A NIVEL MUNDIAL



+ 84%
MUJERES



1.300
CENTROS



6
COCINAS
CENTRALES



+ 160
HOSPITALES Y
CLÍNICAS



+ 980
CENTROS
EDUCATIVOS



+ 100
GRANDES
EMPRESAS



2
ALMACENES
VENDING



NUESTRAS ÁREAS DE NEGOCIO

mediterránea
corporate

Diseñamos y gestionamos espacios personalizados a las necesidades de nuestros clientes. Nuestra oferta gastronómica **combina conceptos vanguardistas y tradicionales**, algo de vital importancia para la satisfacción de nuestros clientes.

mediterránea
salud

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.

mediterránea
educación

Hemos adquirido el **firme compromiso de alimentar educando a los más jóvenes, ofreciendo planes alimenticios apetecibles, sanos y nutricionales**, y que, además, aseguren un correcto desarrollo del niño. Todo esto acompañado de actividades educativas y lúdicas para que los escolares puedan ampliar sus capacidades. Además contamos con Mediterránea University, nuestra división especializada en servicios de restauración y cafetería en campus y residencias universitarias.

2.3.

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.

2.4.

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.



CERTIFICACIÓN KILÓMETRO CERO

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.**



ECOCOOK®

EcoCook® es la única certificación de sistema de gestión, dirigida a la **restauración**, que reconoce las prácticas sostenibles a todos los niveles operacionales y de gestión, permitiendo optimizar el rendimiento global y reducir costes. EcoCook® **es una certificación suiza, reconocida internacionalmente.**



CERTIFICACIÓN DE BUREAU VERITAS

Mediterránea ha sido la **primera empresa de restauración colectiva en obtener la certificación de Bureau Veritas** bajo el esquema de mejora continua hacia la minimización de los residuos alimentarios de forma eficaz y eficiente, a la que de manera opcional nos hemos comprometido a la reducción de los residuos no comestibles como son envases y embalajes.



**SISTEMA DE GESTIÓN
DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:
BASADO Y CERTIFICADO EN LA NORMA
UNE-EN-ISO 22000:2018.**

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.**



**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD
Y SALUD EN EL TRABAJO
ISO 45001:2018**

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.



**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.**



03. 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.



NUESTROS

3.1. GRUPOS DE INTERÉS



**PROPIETARIOS
Y ACCIONISTAS**



**TRABAJADORES
Y REPRESENTACIÓN
SINDICAL**



**CONSUMIDORES
Y USUARIOS**



CLIENTES

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.



COLABORADORES



**ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS**



**ORGANIZACIONES RELACIONADAS
CON NUESTRO SECTOR**



**COMUNIDAD LOCAL,
SOCIEDAD Y ORGANIZACIONES
SOCIALES**





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.

3.2.

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 -> 9.494 seguidores
- 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** y además también realizamos **encuestas de satisfacción de clima laboral**.



Coffee





MESAS REDONDAS Y MEDIOS:

Nuestra participación en mesas redondas es clave para fortalecer nuestra Responsabilidad Social Corporativa. Estas iniciativas fomentan la colaboración, el diálogo y la innovación, impulsando un impacto positivo en la sociedad y el entorno.



MARIANA GASCA

19.10.22

“El Cliente del 2025”
de Mercabarna y
Market AAD.

02.12.22

Formó parte de la
segunda edición de
CubikHub en la mesa
**“La vigencia
del término
sostenibilidad”**

08.03.23

**“Cocinas Centrales
y Restauración
Colectiva:
Pasado, Presente y
Futuro”**
en el marco de HIP –
Horeca Professional
Expo.



mediterranean

04. EMPRESA RESPONSABLE

“ 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.

4.1.

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.



4.2.

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 más de 30.000 horas dedicadas a formación en 2022.



MÁS DEL **80%**
DE LA PLANTILLA
SON MUJERES



45 AÑOS
EDAD MEDIA DE
NUESTROS PROFESIONALES



MÁS DE **77%**
DE EMPLEADOS TIENEN
CONTRATOS INDEFINIDOS



35.000
HORAS APROXIMADAS
DEDICADAS A FORMACIÓN

BENEFICIOS Y COMPENSACIONES EN LOS EQUIPOS



FIRMA DEL PLAN DE IGUALDAD

El 21 de diciembre de 2022, Grupo Mediterránea renovó su **Plan de Igualdad** con medidas y acciones relativas a la cultura organizativa, clima laboral o prevención de acoso sexual y por razón del sexo, entre otros.

Entre las acciones a destacar, se ha introducido **la preferencia para la contratación de mujeres, en caso de igualdad de candidaturas, en cualquier tipo de contratación**. Hasta ahora, se aplicaba sólo en caso de puestos donde la mujer estaba subrepresentada.



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 ostentan cargos de responsabilidad en puestos estratégicos.



COMPROMISO CON LA FORMACIÓN

Grupo Mediterránea invierte en torno a 304.000€ anuales en formación, y en 2022 se han dedicado unas 34.924 horas al aprendizaje. Del total de empleados que reciben estas formaciones, el 80,73 % 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.



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**:
 - » Contra el acoso sexual o por razón de sexo
 - » Contra el acoso por razón de género u orientación sexual.
- Se ha establecido un protocolo para **aquellas personas transgénero que están siguiendo un proceso de transición**.
- Hay un **plan específico para apoyar a las mujeres que sufren violencia de género**. Entre las principales medidas, se destacan:
 - » Flexibilidad de jornada, turnos y horarios.
 - » Reducción de jornada para aquellas mujeres que por esta causa pudieran necesitarlo, con complemento de la empresa hasta el 100% salario.
 - » Licencias retribuidas para traslados. La empresa dota además de una ayuda de hasta 500 € para gastos de desplazamiento y ayuda al alquiler de vivienda.
 - » 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.
 - » Las ausencias o retrasos por violencia de género no computan como absentismo ni son susceptibles de sanción.



4.3.

CERCANÍA CON NUESTROS CLIENTES

**MÁS DE 28 MILLONES DE PENSIONES
EN ESPAÑA, LATAM Y PORTUGAL**

	LÍNEA	2020	2021	2022
MENÚ CAFETERÍA	Sanidad	1.195.311	1.506.009	1.684.684
MENÚ GUARDIA	Sanidad	1.736.887	1.822.786	1.827.690
PENSIONES	Sanidad	4.919.811	5.198.960	5.465.387
MENÚ EMPRESA	Empresa	1.664.571	1.803.940	2.342.765
PENSIONES UNIVERSIDADES	Universidades	354.449	538.209	651.231
PENSIONES ANCIANOS	Residencias Ancianos	446.736	365.002	509.405
MENÚ ALUMNOS	Educación	7.938.508	13.114.314	16.143.329
TOTALES		18.256.273	24.349.221	28.624.491

Aclaración de la tabla:

MENÚ 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

“ EN LAS COCINAS CENTRALES
SE HAN PRODUCIDO MÁS
6.4 MILLONES DE COMIDAS AL AÑO ”

* Totales:

PARTIDA	LÍNEA	2020	2021	2022
Nº MENÚS	Cocina Central Málaga	2.482.139	3.924.910	4.133.139
Nº MENÚS	Cocina Central Extremadura	215.907	338.405	359.464
Nº MENÚS	Cocina Central Toledo	320.339	494.344	743.569
Nº MENÚS	Cocina Central Jerez	519.365	1.285.577	891.879
Nº MENÚS	Cocina Central Gava	254.947	438.278	473.650
Nº MENÚS	Cocina Central Córdoba	162.420	353.090	306.582
TOTALES		3.537.750	6.396.326	6.434.632

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: medioambiente, 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



FOMENTO DEL CONSUMO DE LEGUMBRES AUTÓCTONAS APOSTANDO POR LA BIODIVERSIDAD Y CONSERVACIÓN.

Existe una gran variedad de legumbres autóctonas de alta calidad que permiten ampliar la oferta gastronómica y son 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 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 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 de nutrición 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 promover 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 eso, **hemos decidido priorizar en nuestros menús los alimentos vegetales, tanto en el primer plato como en guarniciones**. Además, apostamos por los cereales integrales, que están presentes también en la oferta de nuestros menús.



REDUCCIÓN DE ALIMENTOS GRASOS Y DE ORIGEN ANIMAL

Está demostrado que la Dieta Mediterránea tiene efectos beneficiosos para la salud y reduce el riesgo de diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Para Mediterránea es importante no sólo reducir la cantidad de grasa de los menús, sino proporcionar una de calidad, 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.



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 para 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.



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 estos gastos / desperdicios. Esto supone un importante ahorro para las empresas y una ayuda sustancial para el planeta.



SENSIBILIZACIÓN DEL PERSONAL

A través de buenas prácticas sobre el aprovechamiento y la reducción de pérdidas y mermas.



FACILITAR A NUESTROS USUARIOS OPCIONES "TAKE AWAY"

Los usuarios tienen la opción de llevarse los alimentos no consumidos en sus propios envases. De esta forma, se evita generar más residuos.



SEGUIMIENTO A TRAVÉS DE 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 calidad, prl y sostenibilidad**, comprometido con la calidad y seguridad en los centros. Su implicación es un valor diferencial y una garantía para nuestro servicio. Este equipo lo forman personas multidisciplinares 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	2020	2021	2022
ALIMENTOS	4183	5585	6123
ALIMENTOS PARA ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL	-	161	-
MANIPULADORES	3498	4031	1915
SUPERFICIES	3935	6313	6127
ALÉRGENOS EN ALIMENTOS	-	495	1106
% PROTEÍNA BRUTA	-	32	107



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 debemos 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

4.4.

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. ”

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.

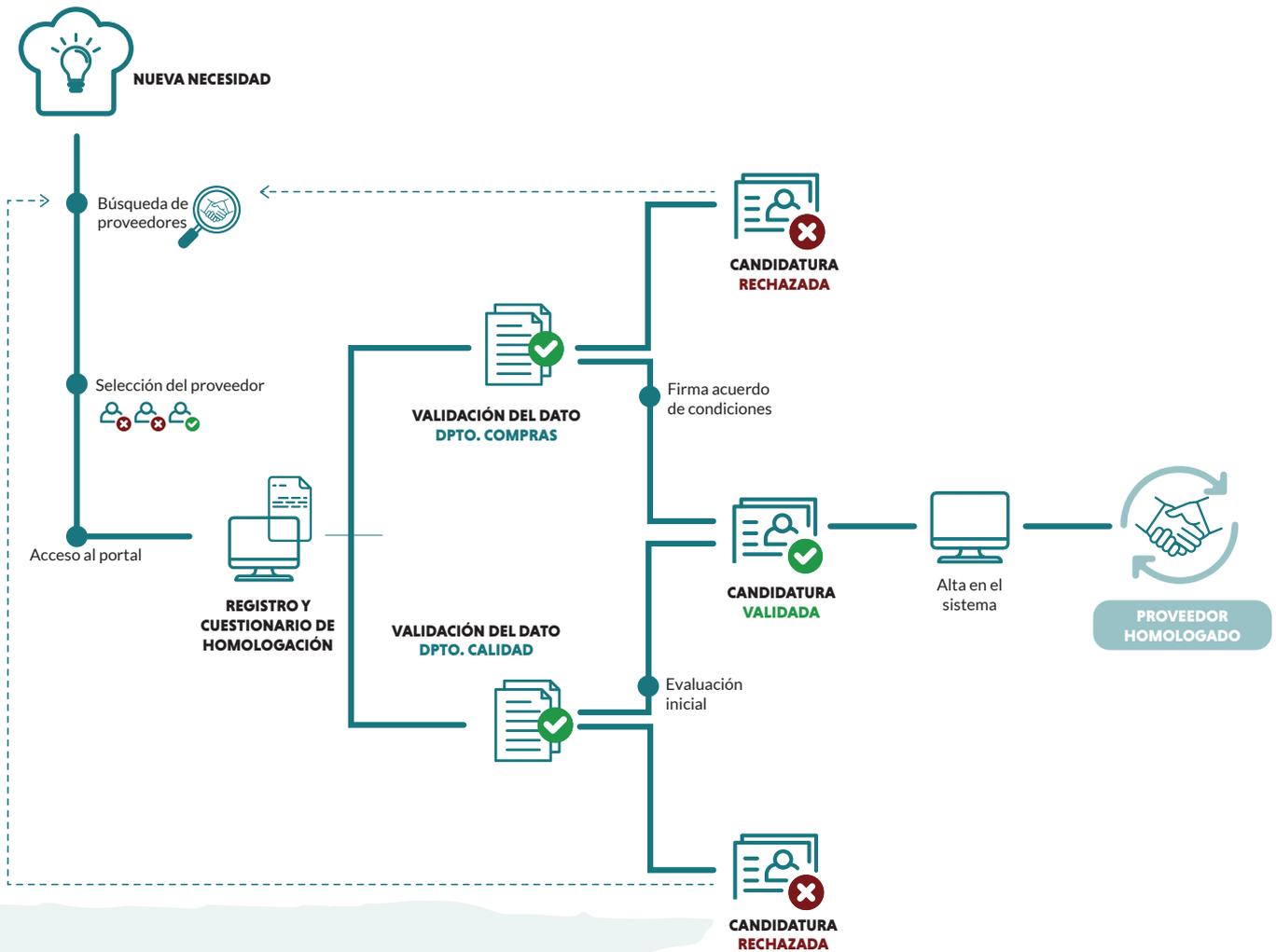
Mediante esta evaluación se elige a aquellos que se alineen en mayor medida con los valores de la organización.

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.**



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:

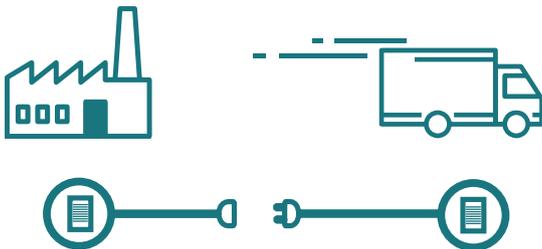


**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
GESTIÓN DE CALIDAD**



**SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD
SOCIAL CORPORATIVA**

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 sólo es una ventaja a la hora de comer productos más frescos sino que también supone un **compromiso social, una ayuda a pequeños productores y un apoyo 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.

4.5.

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.

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.

Medidas adoptadas para la integración y la accesibilidad universal de personas con discapacidad:

- La empresa **colabora con la Fundación Integra para la inclusión de personas en situación de exclusión social. También ha establecido acuerdos con asociaciones que colaboran con colectivos minoritarios** como Otro Tiempo Otro Planeta, Imprenta Apunts y Down Córdoba y Down Toledo.
- Actualmente, Mediterránea España **cumple con la normativa en materia de personal con discapacidad** a través de la contratación directa, siendo 189 el nº medio de empleados y empleadas con discapacidad contratados y contratadas en 2022. Además, se obtuvo certificado de excepcionalidad, emitido por el Servicio Público de Empleo Estatal.
- En **Chile**, el **nº medio de personas con discapacidad contratadas fue de 5**. 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”. En **Perú** se contrató **a personas con discapacidad**, donde se demuestra el compromiso con la exclusión social contratado a **189 personas**.

**ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico y
ODS 11 Ciudades y comunidades sostenibles.**



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.

ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico y ODS 11 Ciudades y comunidades sostenibles.



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.

- **Se ha participado en la campaña anual del 4 de febrero DÍA MUNDIAL CONTRA EL CÁNCER** distribuyendo huchas en cafeterías de hospitales de Madrid y Guadalajara.
- **En la celebración de la novena edición de la Carrera Madrid en Marcha Contra el Cáncer** en Paseo de la Castellana Mediterránea participó donando el 100% de lo recaudado mediante venta de alimentos en un food truck. Así mismo, departamento de nutrición desarrolló un juego para niños dando formación y sensibilización sobre la dieta mediterránea.

ODS 3 Salud y bienestar.





DONACIÓN DE EXCEDENTES DE LA PRODUCCIÓN DIARIA

Compromiso contra el desperdicio alimentario y lucha contra el hambre.

- Mediterránea tiene 6 centros colaborando con **TOO GOOD TO GO** para evitar el desperdicio alimentario, en 2022 se han salvado **1.144 packs, lo que son 2,8 toneladas de CO2**. Lo equivalente a 9 vuelos Madrid – Londres.
- En alianza con **OREKA** hemos entregado **1.657,6 kg**, a la Real Hermandad del Refugio para su distribución en el comedor social en Madrid.
- Colaboramos con **Hope Foods** donando **2.080 kg**, a la Santa, Pontificia y Real Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid para su distribución en el comedor social que gestiona en la calle Corredera Baja de San Pablo, nº 16.

MEDITERRÁNEA EN EL SECTOR DE EMPRESAS HA IMPLEMENTADO EL “MENU ZERO”. DONDE LOS USUARIOS PUEDEN ADQUIRIR LOS PLATOS NO SERVIDOS. Y UNA VEZ CERRADA LA COCINA. CON EL OBJETIVO DE REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. EN 2022 SE HAN VENDIDO 1.039 MENÚS ZERO. LO EQUIVALENTE A 2.5 TONELADAS DE CO2.

ODS 2 Hambre cero, ODS 3 Salud y bienestar, ODS 11 ciudades y comunidades sostenibles, ODS 12 Producción y consumo responsable y ODS 13 Acción por el clima.





DONACIÓN DE VÍVERES A UCRANIA

Los empleados de la oficina central de Madrid junto con empleados de Italfarmaco, Endesa y el Clínico, y con Ceridés uno de nuestros proveedores se ha hecho donación de alimentos a Hospital Clínico Ucrania por medio de la **Diócesis de Getafe**, Madrid.

ODS 16 Paz y Justicia.



EL DÍA DEL COMERCIO JUSTO

Se organiza en la oficina de Leganés una degustación de café y té certificados de comercio justo, acompañado de una tosta de pan con algarroba como sustituto del chocolate.

Campaña de divulgación sobre los beneficios de consumir productos españoles, ecológicos, cultivados y distribuidos respetando comprometido con el desarrollo rural.

ODS 1 Fin de la pobreza, ODS 4 Educación de calidad, ODS 6 Agua limpia y saneamiento, ODS 10 Reducción de las desigualdades, ODS 12 Producción y consumo responsable.



COLABORACIÓN EN LA NOVENA CARRERA SOLIDARIA A FAVOR DEL AUTISMO

La totalidad de lo recaudado se destinará a continuar con las terapias de Habilidades Sociales a Domicilio, Lego - Terapia, Deportes Adaptados y Terapia con Perros.

ODS 3 Salud y Bienestar, ODS 4 Educación de calidad, ODS 10 Reducción de las desigualdades.



2ª EDICIÓN DE LA CARRERA POR LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LAS ROZAS, MADRID

Para sensibilizar hacia un objetivo cero accidentes laborales. Los participantes son del departamento de PRL y Calidad.

ODS 3 Salud y Bienestar, ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico.



PARTICIPACIÓN CON GRUPO ENVERA EN EL TORNEO DE PÁDEL PARA RECAUDAR FONDOS PARA COLABORAR CON LA DISCAPACIDAD INTELECTUAL

La recaudación del torneo se destina a que un grupo de 10 personas con discapacidad intelectual obtengan el graduado en educación secundaria obligatoria.

ODS 4 Educación de calidad, ODS 5 Igualdad de género, ODS 10 Reducción de las desigualdades.





EN 2022 LAS ACCIONES DE MEDITERRÁNEA HAN AYUDADO A AVANZAR EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES ODS:



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

1 FIN
DE LA POBREZA



2 HAMBRE
CERO



3 SALUD
Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN
DE CALIDAD





4.6.

PROTECCIÓN DEL ENTORNO

Grupo Mediterránea entiende el medioambiente como el entorno que permite y acoge la actividad completa 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**

Grupo Mediterránea busca **reducir el impacto medioambiental y contribuir a la sostenibilidad y el cuidado del planeta**, desde la gestión de los recursos hasta la promoción de la eficiencia energética.

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

Apostamos por la alimentación sostenible, lo que supone combatir el desperdicio alimentario y fomentar el consumo de productos de kilómetro 0, entre otros aspectos, por ello este año **hemos recibido el certificado de restaurante sostenible EcoCook y el de la norma de Desperdicio alimentario de Bureau Veritas.**



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 conciente 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

La compañía realiza las siguientes buenas prácticas durante el servicio como:



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 tupperes, 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 es 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.**

40% DE LA ENERGÍA UTILIZADA EN LAS COCINAS CENTRALES ES ENERGÍA RENOVABLE CON (GDO GARANTÍA DE ORIGEN).

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.

BUENOS DÍAS
Buenas tardes
BIENVENIDO



GOOD
MORNING



mediterránea
GROUP

www.mediterranea-group.com