

Nota de Prensa

the Fini Company, primer grupo del sector con certificación 'Desperdicio Alimentario Cero' de AENOR

- El sello 'Desperdicio Alimentario Cero' distingue la efectividad de las medidas implementadas por una de las empresas del grupo en prevención, gestión de excedentes, sensibilización y educación para contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos.
- AENOR, además, certifica con su reconocimiento 'Residuo Cero' que el 99,24% de los desechos generados por el centro logístico del grupo the Fini Company (Yecla) se destinaron a operaciones de valorización, lo que supone, a su vez, un gran avance en los procesos de economía circular.

Madrid, 6 de febrero de 2025.- the Fini Company se convierte en el primer grupo del sector de la confitería en obtener la certificación '[Desperdicio Alimentario Cero](#)' de AENOR, un reconocimiento que refleja su decidida apuesta para acabar con el desperdicio alimentario. El director de AENOR en Baleares, Comunidad Valenciana y Murcia, Salvador Ibáñez, y Carolina Forte, técnico de Desarrollo de Negocio de Murcia, entregaron este reconocimiento a Rosario Rodríguez, directora global del Departamento Jurídico y Sostenibilidad, Bernabé Muñoz, director de Logística, y Marian Ruiz, responsable de Medioambiente en de the Fini company.

La implementación de procesos operativos basados en la eficiencia ha sido clave para alcanzar un 99,24% de valorización de residuos acreditado por el otro importante sello AENOR en el último ciclo de la cadena de suministro, el '[Residuo Cero](#)'. Este resultado supera el mínimo establecido para esta certificación, que parte de un mínimo del 90%. El reconocimiento cumple con una promoción de la circularidad en las operaciones y cadena de suministro, mediante el uso responsable de recursos desarrollado por Sánchez Cano España S.L.U, la empresa que gestiona el centro logístico de la marca.

La compañía ha obtenido la certificación de 'Residuo Cero' para dichas instalaciones ubicadas en Yecla, donde, en sus 33.000 m² de instalaciones, se centralizan las operaciones de almacenamiento y preparación de pedidos de producto terminado.

Estos dos reconocimientos se suman a la ISO 14001:2015 de Sistemas de Gestión Medioambiental, con la que ya cuenta la marca Fini Golosinas y que va en línea con la estrategia de ESG 2030 del grupo the Fini Company, y alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) vinculados a cada uno de los ejes estratégicos de la compañía en materia de sostenibilidad, con los que se pretende crear un mundo mejor y más sostenible.

Desperdicio alimentario

La Agenda 2030 recoge entre sus ODS los propósitos de ‘Hambre cero’ y ‘Producción y consumo responsable’, para cuya consecución resulta imprescindible la eliminación del desperdicio alimentario. En el caso de la compañía murciana, esta certificación de Desperdicio Alimentario Cero se ha obtenido en sus dos variantes, tanto en el sistema de verificación como en el de gestión. Estas actuaciones suponen que la marca se adelanta, incluso, a la legislación prevista de cara a este 2025.

Además, la marca se posiciona como pionera al haber anticipado estos requerimientos mediante la obtención de la certificación ‘Desperdicio Alimentario Cero’ de AENOR, un reconocimiento que avala su compromiso con prácticas alineadas con la nueva normativa. Este logro reafirma su liderazgo en el sector y el compromiso con la implementación de medidas sostenibles que contribuyan a un uso más eficiente y responsable de los recursos alimentarios.

El director de Logística de the Fini company, Bernabé Muñoz, puso en valor la proactividad de la compañía: "Estamos aplicando medidas eficientes como reutilizar productos, redistribuir excedentes y priorizar prácticas sostenibles como la valorización de residuos frente a alternativas menos responsables como la incineración o la entrega a vertedero". Muñoz valoró muy positivamente la obtención de la doble certificación de AENOR: "Es un gran reconocimiento que ensalza el impacto de nuestras acciones y el firme compromiso que tenemos con la sostenibilidad".

Residuo Cero

El Residuo Cero busca minimizar la generación de residuos en todos los aspectos de la vida, desde la producción hasta el consumo y la disposición de una gestión organizada de los excedentes que permita reducirlos y prepararlos para ser reutilizados. El centro logístico de Yecla, que ha implementado sólidos procesos de gestión de residuos, se posiciona como un pilar clave para la sostenibilidad de toda la operativa del grupo.

La compañía también aborda una reducción de emisiones en el transporte, en el consumo de recursos y en los desperdicios de materiales utilizados. De esta forma está incrementando los procesos y sistemas que maximicen la separación adecuada de plástico, cartón y madera para su reciclaje o reutilización en todos los almacenes.

El director de AENOR en Baleares, Comunidad Valenciana y Murcia, Salvador Ibáñez, ensalzó el trabajo de la marca en esta materia: "Con la obtención de estos certificados, Fini traslada un mensaje de confianza a todos sus grupos de interés, a quienes muestra su preocupación y actuación con las exigencias medioambientales y sociales del Siglo XXI. Durante todo el proceso de la auditoría hemos podido observar un sistema de trabajo muy consolidado que ha permitido abordar con eficacia el cumplimiento tanto de los requisitos legales como de los asociados a esta certificación. Observamos un sistema muy consolidado que ha permitido cumplir eficazmente todos los requisitos de esta certificación".



Sobre AENOR

[AENOR](#) contribuye a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas, mediante servicios de evaluación de la conformidad (certificación, inspección y ensayos), formación, información y consultoría de transformación de negocios. Es la entidad líder en generación de confianza de España, más de 88.000 centros de trabajo en el mundo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Verificación de Información no financiera, Bienestar Animal, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización o *Compliance*.

Entre las ventajas competitivas diferenciales de AENOR se encuentran el reconocimiento de marca más elevado entre las empresas (B2B) y los consumidores (B2C); contar con personal propio, lo que le permite gestionar el conocimiento acumulado en beneficio de sus clientes; innovar en la resolución de nuevas brechas de competitividad gracias a su proximidad con las fuentes de conocimiento; y su capilaridad geográfica y sectorial.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 87 países. En España dispone de 19 sedes en todas las Comunidades Autónomas con auditores propios y presencia permanente en otros 12 países, principalmente de Latinoamérica y Europa.

Sobre Fini

Fini Golosinas es la marca española líder en la venta de caramelos de gelatina, marshmallow y regaliz, con distribución en todos los canales y con más de 1.000.000 puntos de venta. Con presencia en más de 100 países y, coincidiendo con su 50 aniversario de su creación en España y sus 20 años de presencia en Brasil, en 2021 nace the Fini company. La compañía global reúne a las marcas Fini, que lidera el segmento de caramelos y dulces en ambos países, y Dr.Good, la primera línea completa de suplementos vitamínicos para niños y adultos que actualmente se comercializa en Brasil.

Con más de medio siglo de experiencia, Fini Golosinas ha hecho de la calidad, la innovación y la diversión sus señas de identidad, consiguiendo productos únicos y transgresores, reconocibles por el público de todas las edades.

Para más información:

Jesús Gómez-Salomé

Director Corporativo de Comunicación y Relaciones Institucionales

Tel.: + 34 650 563 275

jgomez-salome@aenor.com

Síguenos en:

