

NOTA DE PRENSA

Nace Cénit, el primer distintivo de Seguridad y Calidad Alimentaria de España, validado por AENOR, dirigido a establecimientos de Hostelería

- Creado conjuntamente por LA VIÑA y AENOR, está destinado a identificar frente al cliente a los restaurantes y caterings que alcancen la excelencia en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria.



20 de febrero de 2018. LA VIÑA y AENOR presentan Cénit, el primer distintivo de España, validado por AENOR, destinado específicamente a acreditar de cara al consumidor la excelencia de los establecimientos de hostelería en el ámbito de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

El marco elegido para dar a conocer Cénit ha sido el congreso de innovación hostelera HIP, cuya segunda edición se está desarrollando hasta el próximo miércoles 21 de febrero en IFEMA. La presentación ha corrido a cargo de Pablo de Vicente, director de AENOR Laboratorio, Patricia Estanheiro, responsable de Calidad de LA VIÑA-HOSTELERÍA DE MADRID, los chefs Juan Pozuelo y Joaquín Felipe y el CEO del catering Medems Michel de Fuentes, que han revelado las características de este distintivo sin precedente en nuestro país.

Mientras que existen numerosos sellos que avalan la calidad gastronómica, el consumidor no disponía, hasta hoy, de ningún distintivo con estas características que garantizase un aspecto tan fundamental como la Seguridad Alimentaria. Por esta razón nace Cénit, para identificar a aquellos establecimientos de Hostelería que destacan en el cumplimiento de los protocolos en este ámbito y para validar su esfuerzo de cara al cliente final. Como se desprende de su propio nombre, obtener un Cénit implicará posicionarse en un nivel de excelencia en la Calidad y la Seguridad Alimentaria hostelera.

Aquellos que aspiren a conseguir el distintivo deberán implantar el Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), específico según el establecimiento en el que se esté trabajando, y cumplir con unas condiciones adecuadas de infraestructura, buenas prácticas, limpieza, procesos, formación de personal, control de proveedores y toma de muestras, entre otros aspectos. Durante el proceso de implantación, serán asesorados por un técnico de Calidad de LA VIÑA mediante visitas periódicas hasta la consecución de todos los logros necesarios.

Por su parte, AENOR llevará a cabo toma de muestras y análisis microbiológicos periódicos y, finalizado el proceso, realizará una auditoria para valorar si se ha alcanzado el grado de excelencia que requiere **Cénit**.

Los restaurantes o caterings que superen la auditoría de AENOR obtendrán así su Cénit, un distintivo de validez anual que podrá revalidarse periódicamente manteniendo los estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Ventajas que ofrece Cénit:

- Minimización de riesgos, lo que te conlleva mayor tranquilidad desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria.
- Reconocimiento y aumento del grado de confianza de los clientes.
- Reducción de costes: gracias a las directrices técnicas del departamento de Calidad de LA VIÑA se asegura una mejoría en los procesos (tiempos de producción menores, ahorro de energía, aprovechamiento de productos, etc.) que se traduce directamente en ahorro.
- Posicionamiento del establecimiento a la vanguardia de los cambios legislativos en el sector.
- Prestigio institucional.

El proyecto, que ya ha sido presentado al Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid, está llamado a convertirse en el referente de la excelencia en Calidad y Seguridad Alimentaria del sector de la Hostelería.

Sobre LA VIÑA

LA VIÑA es la Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración. LA VIÑA ofrece servicios de gestoría especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza eventos de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados.

Sobre AENOR

AENOR, a través de la certificación y de la evaluación de la conformidad, contribuye a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, sus productos y servicios. AENOR es la entidad líder en certificación en España, ya que sus reconocimientos son los más valorados y se encuentra entre las 10 principales certificadoras del mundo.

Actualmente, más de 77.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR, que apoyan a las organizaciones en campos como la Calidad, Gestión Ambiental, Innovación, Seguridad Laboral o Responsabilidad Social.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 90 países en las actividades de certificación, formación, servicios de información, inspección, análisis, validación y verificación de proyectos de reducción de emisiones, acompañando a las empresas en su expansión. En España dispone de una completa red de 20 sedes.

Para más información:

LA VIÑA

VIVAVOCE COMUNICACIÓN

M^a Luisa del Amo

Tel.: 649 955 955

ml@vivavocecomunicacion.com

Patricia Mota (sobre Cénit)

Tel.: 91 360 09 09

pmota@hosteleriamadrid.com

AENOR

Gustavo Granero

Responsable de Prensa

Dirección Corporativa de Comunicación y Marca

Tels.: 914 325 969 - 699 995 872

ggranero@aenor.com

www.aenor.com

Síguenos en:

