

NOTA DE PRENSA

Hostelería Madrid y AENOR conceden el primer distintivo de calidad Cénit

- **Cénit es el primer distintivo de Seguridad y Calidad Alimentaria de España validado por AENOR dirigido a establecimientos de hostelería.**
- **Medems Catering, referente de la alta gastronomía en Madrid, es la primera empresa hostelera en conseguir el distintivo, desarrollado por Hostelería Madrid y AENOR.**



20 de febrero de 2019. La Asociación de Hostelería Madrid y [AENOR](#) otorgan el primer distintivo **Cénit** a Medems Catering. Tras un año implantando este estándar de calidad y seguridad alimentaria en sus procesos de trabajo, Medems Catering, empresa de referencia de la alta gastronomía en Madrid, alcanza un hito que marcará un antes y un después en su dilatada carrera gastronómica.

El distintivo **Cénit**, que cumple un año de vida desde su presentación en la pasada edición de HIP, es el primer distintivo de Seguridad y Calidad Alimentaria de España validado por AENOR dirigido a establecimientos de hostelería. La Seguridad Alimentaria no es un concepto de futuro sino que está presente en nuestro día a día y supone una garantía fundamental para el consumidor.

¿Cómo ser un Cénit?

Aquellos establecimientos de hostelería que quieran obtener el distintivo **Cénit** 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 asociación Hostelería Madrid mediante visitas periódicas hasta la consecución de todos los logros necesarios.

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

Ventajas del distintivo Cénit

- Minimización de riesgos, lo que 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 Hostelería Madrid se asegura una mejora 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.

AENOR



"Nuestro objetivo es alcanzar el mayor compromiso de los negocios de hostelería asociados con la Calidad y la Seguridad Alimentaria y **Cénit** es el único distintivo que lo hace posible hoy en día con la garantía de AENOR. Aprovechémoslo", asegura **Juan José Blardony, Director General de Hostelería Madrid**.

Para **Pablo de Vicente, Director de AENOR laboratorio**, "la calidad y la seguridad alimentaria son dos atributos fundamentales para los consumidores. El distintivo **Cénit** es un reconocimiento al trabajo bien hecho en los establecimientos de hostelería, que contribuye a generar confianza en el consumidor".

Luis González-Mesones, socio fundador de Medems Catering, asegura que "este distintivo supone un reconocimiento al trabajo que llevamos realizando en Calidad y Seguridad Alimentaria desde hace más de 15 años. Esperamos que muchas otras empresas del sector obtengan pronto este distintivo porque supone una garantía para todos, empresas y clientes".



La asociación Hostelería Madrid fue creada en 1882 como la Asociación de Tiendas de Vinos de sexta clase de Madrid y es ahora el punto de encuentro y de referencia de los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid.

AENOR

AENOR es una entidad de servicios profesionales que identifica y ayuda a corregir las brechas de competitividad de las empresas, sectores y del tejido económico mediante la generación de confianza. AENOR es la entidad líder en certificación en España.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 90 países en las actividades de certificación, verificación, validación, inspección, análisis, formación y servicios de información. Actualmente, más de 80.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización o Compliance.



Desde 1988 es una compañía de catering de servicios plenos, especializada en la preparación de creaciones culinarias únicas y personalizadas. Los cimientos de la excelencia de MEDEMS CATERING se sustentan sobre su "3 Best +1": Best gastronomía + Best Servicio + Best Puesta en escena + Best Fiabilidad.

Para más información:

Asociación Hostelería Madrid

Marga Míguez / @MargaMCasal

Tel.: 91 246 82 88

comunicacion@hosteleriamadrid.com

AENOR

Gustavo Granero

Responsable de Prensa

Dirección Corporativa de Marca y Comunicación

Tels.: 914 325 969 - 699 995 872

ggranero@aenor.com

www.aenor.com

Síguenos en:

