



Nota de Prensa

AENOR convierte a RIU en la primera hotelera certificada en Desperdicio Alimentario Cero

- Los tres primeros hoteles en recibir la certificación han sido el Riu Concordia, Riu Festival y Riu San Francisco de la Playa de Palma.

Palma de Mallorca, 2 de febrero de 2023- [RIU Hotels & Resorts](#) y [AENOR](#) firmaron este año una alianza para certificar los hoteles de la cadena hotelera con nuevo sello 'Desperdicio Alimentario Cero'. El compromiso de RIU, con el aval de la certificación de AENOR, tiene el ambicioso objetivo de luchar contra el serio problema del desperdicio de comida. De esta manera, la creación del sello atiende a la preocupación creciente en la sociedad sobre el desecho de alimentos, a la vez que se alinea con los objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU (ODS) y de sostenibilidad de RIU y de AENOR. Después de un riguroso proceso de gestión y verificación, los tres hoteles han recibido su certificación consiguiendo garantizar que no se realiza ningún desperdicio evitable de comida en los hoteles.

La hostelería es un sector en el que se consume una cantidad ingente de comida y que implica a toda la cadena de valor agroalimentaria. Además, Naciones Unidas calcula que un tercio de los alimentos que se producen en el mundo acaba en la basura, al mismo tiempo que aumenta la incidencia de hambrunas severas y que casi la mitad de las muertes infantiles están relacionadas con la desnutrición. Por eso, la lucha contra el desperdicio de comida es uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, concretamente, el segundo: "Hambre Cero". Esta alianza supone un reto que pretende contribuir a un problema global con enormes implicaciones ambientales, sociales y financieras, ya que, entre otras muchas ventajas, reducir el desperdicio tiene un alto beneficio directo en ahorro de costes.

Para lograr la certificación, los hoteles han realizado un gran trabajo de evaluación, control y seguimiento en el que el papel de los profesionales de AENOR y RIU es imprescindible. La certificación especifica varios pasos clave a seguir con el objetivo de aprovechar la oportunidad de aprender y mejorar en los procesos de reducción de la comida sobrante. Primeramente, se realiza un inventario de desperdicio alimentario, definiendo las acciones para reducir y prevenir el desperdicio. Esto se refleja en un plan con objetivos y metas concretas, las cuales se documentan, haciendo un seguimiento exhaustivo a través de un plan de gestión que elaborado por RIU. Una vez realizadas las verificaciones, evaluaciones y comprobaciones pertinentes en



las propias cocinas por parte de AENOR, se han otorgado los tres certificados, sin ningún punto de “No Conformidad”. La certificación tiene validez durante tres años, con revisiones anuales.

Actualmente, el plan piloto de este proyecto se está realizando en los hoteles de RIU en Mallorca. El objetivo para 2023 era certificar los hoteles Riu San Francisco, Riu Festival y Riu Concordia; mientras que el Riu Playa Park y el Riu Bravo la obtendrán al reabrir para la temporada de verano de 2024.

Este supone un gran reto para RIU, con el que pretende contribuir a reducir un problema global. Para ello, se va a apoyar en sus equipos de cocina y comedor, que son los grandes protagonistas de estos cambios. AENOR remarca que los pilares fundamentales son reducir, reutilizar, redistribuir y reciclar. Por lo tanto, es capital evitar la sobreproducción y adaptarla a la demanda, optimizando la operativa para ser más eficientes, ya que uno de los lugares más críticos de desperdicio alimentario son los bufés.

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 e información. Es la entidad líder en generación de confianza de España, más de 85.000 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.

Para más información:

Marta Santos Nández

Responsable de relaciones con medios de AENOR

Tel.: + 34 609 015 526

msantos@aenor.com

Síguenos en:



Acerca de RIU Hotels & Resorts:

La cadena internacional RIU se fundó en Mallorca, España, en 1953 como pequeño negocio vacacional de la familia Riu, fundadora y actual propietaria en tercera generación. La compañía se centra en la hotelería vacacional y más del 75% de sus establecimientos ofrecen el reconocido servicio All inclusive by RIU. Con la inauguración de su primer hotel de ciudad en 2010, RIU amplía su gama de productos con su propia línea de hoteles urbanos llamada Riu Plaza. RIU Hotels & Resorts cuenta con 96 hoteles en 20 países que en 2022 recibieron 6 millones de clientes y trabajaron un total de 34,215 empleados. Actualmente RIU es la 32ª mayor cadena del mundo, la 2ª en España por ingresos y la cuarta por número de habitaciones.

Para más información: Departamento de Comunicación // Tel: +34 971 74 30 30 // prensa@riu.com