

Sodexo Iberia apuesta por los comedores escolares sostenibles a través de Think Green

Madrid, 27 de abril de 2022

Minimizar el impacto medioambiental y mejorar el bienestar de los alumnos y la comunidad educativa, ejes clave de Think Green, el modelo de comedor ecosostenible impulsado por Sodexo Iberia

Sodexo Iberia lanza un nuevo modelo de restauración para comedores escolares que busca tener un impacto en el colegio, los alumnos y sus profesores y familias, así como en el medioambiente. Bajo el nombre de "Think Green", este proyecto de carácter transversal se aplica a la oferta gastronómica, la ambientación del comedor, el proyecto educativo y la comunicación con las familias, ayudando a los colegios a emprender o afianzar su camino hacia la sostenibilidad.

El propósito de Think Green es convertir el comedor escolar en un restaurante sostenible, ayudando a los más pequeños a comer de una forma más saludable y respetuosa con el medioambiente, y animarles a participar activamente en los compromisos de desarrollo sostenible. De este modo, Think Green guía a los alumnos, desde los primeros años de formación, hacia un futuro más verde para que se conviertan en una generación de adultos preocupados por el futuro del planeta. Bajo esta premisa, Think Green se adapta y personaliza para ofrecer la mejor solución de comedor sostenible para cada colegio, en función de sus objetivos estratégicos y de sostenibilidad, ya que el modelo permite actuar en las diferentes fases de la cadena de valor, desde la elección de los productos y el suministro, hasta el consumo energético o la comunicación.

Además, este proyecto busca concienciar también a padres, madres y profesores sobre la importancia de cuidar la salud y el entorno, así como apoyar a los colegios a mejorar la calidad de vida de sus estudiantes y trabajadores.

Bueno para la salud, bueno para el medioambiente

Uno de los pilares de Think Green es su oferta gastronómica. Todos los menús están diseñados por un equipo de dietistas, chefs y nutricionistas, basándose en un modelo de nutrición que respeta la estacionalidad de los productos y que da prioridad a la compra de proximidad, reduciendo el impacto ambiental y aumentando el valor nutricional de los platos. Además, los métodos de elaboración, con menos frituras y precocinados, buscan la menor pérdida de nutrientes posible, garantizando las características organolépticas de los platos. De esta forma, los niños y niñas aprenden a comer sano y a disfrutar de la comida.

Carina Cabezas, presidenta de Sodexo Iberia: “El proyecto Think Green se enmarca dentro de nuestro programa de responsabilidad social, Better Tomorrow 2025. Apostar por la sostenibilidad y hacerlo centrándonos en los niños y niñas en los colegios, es apostar por el futuro”.

Mejorar la Calidad de Vida de toda la comunidad educativa

El diálogo con los profesores y las familias es uno de los ejes del éxito de Think Green. Toda la comunidad educativa debe sentirse parte del proyecto para continuar en casa y en las aulas el camino hacia la sostenibilidad iniciado en el comedor.

Think Green también ayuda a crear espacios más eficientes y con menor impacto ambiental. Junto con el equipo de técnicos y expertos de Sodexo, se evalúa el estado de las instalaciones y se aportan soluciones que ayudan a la gestión de residuos, el ahorro de agua y energía y a la mejora del confort acústico del comedor, siempre en pro del servicio y el medioambiente.

Sobre Sodexo

Fundada en Marsella en 1966 por Pierre Bellon, Sodexo es líder mundial en Servicios de Calidad de Vida, un factor esencial en el rendimiento de las personas y las organizaciones. Con presencia en 55 países, nuestros 412 000 colaboradores atienden a 100 millones de consumidores cada día. El Grupo Sodexo destaca por su independencia y el accionariado de la familia fundadora, su modelo de negocio sostenible y su oferta de servicios que incluye Servicios de Restauración, Servicios de Facility Management y Soluciones de Beneficios para Empleados. Ofrecemos experiencias gastronómicas de calidad, multicanal y flexibles, pero también diseñamos lugares de trabajo y espacios compartidos atractivos e inclusivos, administramos y mantenemos las infraestructuras e instalaciones de manera segura y respetuosa con el medioambiente, ofrecemos apoyo personalizado para pacientes o estudiantes, y diseñamos programas que fomentan la participación de los empleados. Desde el primer día, Sodexo se ha enfocado en gestos y acciones concretas del día a día a través de sus servicios con el fin de tener un impacto económico, social y ambiental positivo a lo largo del tiempo. Para nosotros, crecimiento y compromiso social van de la mano. Nuestro propósito es mejorar el día a día de las personas para crear una vida mejor para todos.

Sodexo está incluido en los índices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good y DJSI.

Cifras clave

- 17 400 millones de euros de ingresos consolidados en Fiscal 2021
- 412 000 colaboradores
- #1er empleador privado mundial basado en Francia
- 55 países (a 28 de febrero de 2022)
- 100 millones de consumidores atendidos diariamente
- 10 900 millones de euros en capitalización de mercado (a 31 de marzo de 2022)

Contacto de prensa – Sodexo Iberia

Directora de Comunicación

Lorena Redonda
+34 671 748 276
lorena.redonda@sodexo.com