

Fuente de origen: Compromiso RSE

Sodexo y SEUR se unen contra el desperdicio de alimentos en el Mutua Madrid Open

Conscientes de la difícil situación por la que atraviesa el país y de la importante labor que los comedores sociales están realizando para ayudar a los más necesitados, Sodexo, compañía responsable de la oferta gastronómica del Mutua Madrid Open, donará al legendario comedor Ave María de Madrid el excedente de comida de los diversos puntos de restauración que la compañía gestionará durante la celebración de este evento deportivo, del 3 al 12 de mayo. Se espera que la cantidad donada ascienda a 1.000 comidas.

Para esta labor, la empresa líder mundial en servicios de calidad de vida contará con la colaboración de SEUR, compañía referente de transporte urgente y logística, que como parte de su compromiso sostenible, transportará a través de su servicio SEUR Frío los alimentos de la Caja Mágica hasta la sede de este céntrico comedor social, situado en la céntrica calle Doctor Cortezo, y que desde su fundación en 1611 lleva más de 400 años dedicado ayudando a los más necesitados de la capital. En la actualidad, el Comedor Social Ave María recibe anualmente 85.000 personas al año.

En cumplimiento de la legislación vigente, Sodexo solo puede donar los alimentos envasados, tipo bocadillos, sándwiches y ensaladas; y SEUR los transportará a través de su operativa de Frío a temperatura controlada, para cumplir así con las garantías de seguridad alimentarias exigidas por la normativa.

Esta colaboración entre ambas entidades surge del encuentro organizado por la Fundación Seres llamado “Compartiendo soluciones”, el pasado mes de abril. En este evento se dieron cita muchas e importantes empresas de nuestro país con un único objetivo: crear sinergias entre empresas para lograr que sus proyectos de acción social tengan un mayor impacto.

“El principal objetivo de Sodexo es contribuir a mejorar la calidad de vida diaria de la sociedad a través de nuestras actividades. Poder ampliar esta ayuda no sólo a los beneficiarios directos de nuestros servicios, sino a aquellos que en estos momentos más lo necesitan es para nosotros un honor”, comenta **Luis de Torres, director general de Sodexo**.

“Uno de los pilares de la política de RSC de SEUR es el compromiso con la Sociedad de la que formamos parte, más en un momento como el actual donde la complicada situación socioeconómica pone de manifiesto la creciente necesidad de acciones solidarias que ayuden a los más desfavorecidos. En este sentido, ponemos a disposición nuestra operativa y profesionales para garantizar un servicio de calidad en el transporte de productos que necesitan de temperatura controlada, garantizando la calidad del servicio y del producto que se dona al comedor social. Además, con esta iniciativa reforzamos nuestra responsabilidad con el medio ambiente, evitando el desperdicio alimentario y su efecto tanto en el consumo innecesario de recursos como en la generación de residuos”, **May López, responsable corporativa de RSC de SEUR**.

La realidad de los desperdicios de alimentos

Conseguir reducir el desperdicio alimentario es objetivo de las más altas instituciones internacionales. Según un estudio sobre desperdicio de alimentos en la UE elaborado por la Comisión, la generación anual de residuos alimentarios en los 27 países miembros es de unos

89 millones de toneladas, unos 179kg por habitante. En el caso de España, existe un desperdicio medio de 163 kilos por persona, lo que suma 7,7 millones de toneladas al año. En términos absolutos es el sexto país que más comida tira después de Alemania (10,3), Holanda (9,4), Francia (9), Polonia (8,9) e Italia (8,7).

La UE considera que la reducción del desperdicio de alimento es un paso importante para combatir el hambre en el mundo y mejorar el nivel de nutrición de la población, pues según datos de FAO, en la actualidad hay 925 millones de personas en el mundo corren riesgo de desnutrición.

<http://www.compromisorse.com/acciones-rse/2013/05/13/sodexo-y-seur-se-unen-contr-el-desperdicio-de-alimentos-en-el-mutua-madrid-open/>