



Madrid, 29 marzo de 2023

Medems Catering dispone de un sistema de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad en el cual se evalúan y cumplen los siguientes aspectos o compromisos:

- **Disponemos de un sistema de APPCC**, en el cual se analizan procesos, productos y cada una de las fases de la cadena buscando la máxima excelencia. Con una política anual aprobada y revisada de **cultura en la seguridad alimentaria**.
- **Gestión de excedentes alimentarios**, con una política férrea en cuanto a control de producción. Todos nuestros flujos de trabajo se encaminan a las medidas preventivas, para la no producción de excedentes. No obstante para posibles contingencias disponemos de métodos de gestión de estos: donaciones, comidas de personal...
- **Correcta gestión de residuos**, tanto en la separación en obrador, como en los distintos eventos que venimos realizando, siempre con gestores autorizados un con el máximo compromiso hacia el medio ambiente y economía circular.
- **Reducción de plásticos de un solo uso**, optando por elementos reutilizables, compostables o reciclables, lo cual nos permite cumplir con la legislación vigente y generar un compromiso con la sociedad.
- Dentro de todos los equipos, maquinaria e infraestructuras, optamos siempre por aquellos que disponen de una **mejor eficiencia energética**.

Todos estos aspectos, son evaluados y analizados por los técnicos de Calidad de Hostelería Madrid, con los cuales seguimos trabajando en los procesos de mejora, instrucciones técnicas y documentos que nos faciliten un compromiso con la sostenibilidad, así como una mejora continua de las acciones que tiene implantadas Medems Catering.

HOSTELERÍA MADRID
Pº Sta Mª de la Cabeza, 1
1º Planta, 28045 Madrid
C/ Carazón de María, 60
11 - Pto. A4 - 28002 Madrid
+34 91 368 09 09