Publicado en Murcia el 16/11/2020

Comess Group y su compromiso con el medio ambiente en la Semana de la Economía Circular de AEMA, de Murcia

Comess Group participó como ponente el pasado jueves en la Semana de la Economía Circular en Murcia, organizada por Aema (Asociación de empresas de medio ambiente de la región de Murcia), donde expuso toda la infraestructura y acciones que durante años lleva realizando por el medio ambiente con todas las marcas. El presidente de Aema, Daniel Robles, quiso que el grupo estuviera presente por ser un referente innovador dentro de la hostelería y el mundo empresarial

La empresa líder en el sector de restauración Comess Group ha participado en la Semana de la Economía Circular de Murcia, organizada por AEMA, asociación de empresas de medio ambiente de la región de Murcia.

Sebastián Martínez, director general de Don G y Pieology, entre otras, explicó cómo el grupo lidera y practica, desde hace años, el enfoque del sector de restauración para la mejora del Medio Ambiente y la gestión de residuos. Comess Group forma parte del programa “La alimentación no tiene desperdicio” que lidera la AECOC (Asociación de fabricantes y distribuidores) como socios fundadores de esta. El proyecto tiene como objetivo establecer procesos para evitar el desperdicio de comida. Entre estas mejoras está el ajuste de la demanda ante el exceso de producción y la redistribución del producto.

Hay diversas marcas dentro del grupo y cada uno lidera un proyecto diferente de sostenibilidad. En el caso de Lizarran, el exceso de demanda se ve resuelto al volver a distribuir el producto a través de “Cajas sorpresas” que pueden adquirir los clientes a un precio más económico. Esto se realiza a través de plataformas de internet y aplicaciones especiales para ello. “Gana el cliente que adquiere un producto de calidad ofrecido a un precio muy atractivo y ganamos nosotros que evitamos ese desperdicio irresponsable y evitamos los gastos que nos ocasiona hacer el producto”, explica Sebastián Martínez durante la ponencia.

Además, durante la pandemia, muchos de los productos almacenados en los distintos locales al no tener salida por el cierre, fueron distribuidos de manera gratuita a instituciones, comedores sociales y ONGs con el objetivo de ayudar y evitar este desperdicio. “La concienciación es fundamental y esta tiene que partir desde la cadena más alta de mando, no vale que el empleado lo haga si el presidente o CEO no lo tiene como una prioridad dentro de su plan estratégico como empresa” explica Sebastián.

Otro ejemplo de esta concienciación medioambiental dentro del grupo, son los procesos realizados por Pieology, marca de pizzas californianas del grupo. El objetivo principal de Comess Group era la eliminación de todo el plástico de un solo uso para el cliente. Como curiosidad, Sebastián cuenta que querían eliminar también el plástico de las “mesitas” que llevaban las pizzas para evitar que se pegue a la caja y que la pizza se estropeé por condensación de esta. Al no haber ningún precedente ni

ningún proveedor que transformara estas “mesitas” en sostenibles, el grupo tuvo que buscar un proveedor español que empezara este proceso y las creara desde cero. “Quizás para el cliente es un mínimo detalle, pero para nosotros formaba parte de este proceso”, informa el director de la marca.

Para Comess Group, como ha resaltado Sebastián Martínez, la economía circular es necesaria para la sostenibilidad y la preservación del planeta. Y es prioridad trabajar todos los días en que cada una de las marcas, se inicien en la transición ecológica y en la lucha contra el cambio climático creando infraestructuras propias y dando soporte y formación a sus franquiciados.

Video ponencia: https://youtu.be/ZcThGYkEvZY

Datos de contacto:
Irene Carrión
Digital Strategic
914902805 / 650696

Nota de prensa publicada en: Murcia

Categorías: Nacional Franquicias Madrid Ecología Emprendedores Eventos Restauración Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es