Publicado en Toledo el 29/07/2021

# [Emcesa apuesta por la sostenibilidad integral en su producción](http://www.notasdeprensa.es)

## La compañía toledana está desarrollando diversas iniciativas alineadas con el cumplimiento de los ODS de Naciones Unidas. El medio ambiente, la calidad del agua y el ahorro energético son prioridades para la empresa de productos cárnicos. El próximo mes de agosto, Emcesa y el Banco de Alimentos de Toledo procederán a firmar un Acuerdo de Colaboración en el que la empresa cárnica donará 300 kilogramos mensuales de platos preparados

 Emcesa, entidad privada dedicada a la elaboración de productos cárnicos, trabaja día a día para ofrecer a sus clientes alimentos de primera calidad, adaptados a las necesidades y demandas sostenibles que los consumidores reclaman a las empresas agroalimentarias, respetando cada vez más todos los valores representados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Los consumidores tienen cada día más en cuenta los valores representados en los ODS a la hora de adquirir sus alimentos y son conscientes de las posibles repercusiones que provocan sus decisiones y, por ese motivo, piden a las empresas y marcas que el desarrollo de sus productos sea lo más respetuoso posible con la sociedad y el medio ambiente. Para conseguirlo, es fundamental que las organizaciones establezcan estrategias empresariales que vayan en línea con la sostenibilidad integral, donde se lleven a cabo acciones sociales, económicas y medioambientales favorables para todos. En este sentido, Emcesa siempre mira hacia el futuro con energía y solidez, creciendo y desarrollando nuevas líneas de trabajo, investigación, innovación, desarrollo e integración, de la mano de un amplio equipo de profesionales especializados y cualificados, responsables de cumplir con los objetivos marcados por la empresa con éxito. “Desde hace ya 35 años, en Emcesa siempre hemos pretendido ofrecer a nuestros clientes la «Máxima Calidad en su Mesa» cumpliendo con las necesidades que nos demandan. Este lema es el reflejo de la preocupación que ha existido siempre por garantizar que nuestros productos ofrezcan todas las garantías de calidad y seguridad para los consumidores, así como las demandas que van surgiendo”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa. Además, para fomentar su trabajo en sostenibilidad, la compañía toledana está llevando a cabo una serie de acciones que fomentan el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, cuyos objetivos y metas están encaminados a conseguir la sostenibilidad integral de Emcesa. Medio ambiente y calidad del aguaEmcesa cumple estrictamente con la reglamentación nacional y europea en todas las fases de su producción. En su profundo compromiso con el medio ambiente y la calidad del agua, la compañía aplica buenas prácticas en sus instalaciones y se las exige a sus proveedores para favorecer el consumo y la producción responsable y sostenible de alimentos (ODS 12), utilizando los recursos de una manera que no tenga efectos destructivos sobre el Planeta. En este sentido, el sistema de depuración de aguas puesto en marcha por la compañía cumple con lo establecido en la legislación vigente, Decreto 62/1994 de 16 de junio, por el que se establecen normas complementarias para la caracterización de los vertidos líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento. Esta buena gestión del agua por parte de Emcesa favorece el cumplimiento del ODS 6, que busca garantizar el suministro de agua en cantidad y en calidad suficientes, algo fundamental para el desarrollo de la sociedad y para la lucha contra la pobreza y las enfermedades en cualquier parte del mundo. Instalaciones innovadoras y sosteniblesEmcesa ha sustituido 200 luminarias de fluorescentes de 72 W por paneles LED de 40 W de luz blanca en sus instalaciones de Casarrubios del Monte (Toledo). Con este cambio, toda la energía consumida se transforma en luz, a diferencia de los anteriores donde un 8-9% se perdía en energía calorífica. Además, los paneles LED tienen mayor durabilidad en cuanto a horas de uso y se pueden reciclar en cualquier punto limpio. Por el contrario, los fluorescentes tienen un tratamiento especial y una recogida selectiva debido a que contienen una pequeña cantidad de mercurio y argón en forma de vapor (gases). Cabe destacar que un solo tubo fluorescente contiene suficiente mercurio como para contaminar 30.000 litros de agua. Esta inversión en procesos y maquinaria más eficientes desde un punto de vista del uso de energía, hace que Emcesa fomente el cumplimiento del ODS 7, cuyo objetivo es garantizar el acceso universal a una energía asequible, segura, sostenible y moderna. Además, este ODS está íntimamente relacionado con el ODS 13, cuyo objetivo es adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos. Acuerdo con el Banco de Alimentos de ToledoAunque la compañía viene colaborando de forma habitual con organizaciones de beneficencia, el próximo mes de agosto, Emcesa y el Banco de Alimentos de Toledo procederán a firmar un acuerdo de colaboración, para que la entidad pueda dar continuidad a su proyecto de acopio y distribución gratuita de alimentos de primera necesidad entre entidades benéficas dedicadas a la asistencia y el cuidado directo de personas necesitadas en la provincia de Toledo. Esta acción social que Emcesa empezará a realizar próximamente, contribuirá a la ejecución del ODS 2, cuyo objetivo es la mejora de la alimentación a través del acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente y la erradicación de todas las formas de malnutrición. Con todas estas acciones y muchas otras que ya están en marcha, Emcesa pretende convertirse en un claro ejemplo de buenas prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y con la sociedad.

**Datos de contacto:**

Laura Sánchez

917217929

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/emcesa-apuesta-por-la-sostenibilidad-integral](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Ecología Industria Alimentaria Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)