



## Nota de Prensa

# Balfegó, primera empresa del sector pesquero en España que logra la certificación de AENOR frente al COVID-19

- AENOR certifica que Balfegó cumple con las máximas garantías higiénico-sanitarias para clientes y empresas colaboradoras, minimizando al máximo el riesgo de propagación del virus.
- Este sello reconoce la eficacia de las medidas adoptadas, tanto en la actividad pesquera, como en la gastronómica y turística, para ofrecer espacios seguros a empleados y clientes

**22 de septiembre de 2020.** [Balfegó](#), empresa especializada en pesca, acuicultura y comercio de atún rojo del Atlántico y el Mediterráneo, acaba de convertirse en la primera empresa del sector pesquero en España que logra la [certificación de AENOR frente al COVID-19](#).

Este sello, que supone un respaldo a las inversiones realizadas por la compañía para adaptarse a las circunstancias actuales definidas por la crisis sanitaria, avala la efectividad de las medidas, sistemas y protocolos adoptados por Balfegó tanto en sus centros de producción, como en el desarrollo de sus actividades gastronómicas y turísticas, y garantiza que cumplen con las directrices fijadas por las administraciones central y autonómica en materia de prevención e higiene sobre el COVID-19.

Así, AENOR certifica que Balfegó cumple de manera rigurosa con las medidas adoptadas para preservar la seguridad e higiene en su sede corporativa en L'Ametlla de Mar (Tarragona), en sus centros de producción, en los catamaranes, el muelle y en Tuna Tour, y en Tunateca, el centro de experimentación gastronómico creado por la familia Balfegó en Barcelona. Desde principios de junio pasado, todas las instalaciones del grupo están equipadas con los más sofisticados sistemas y protocolos frente al COVID-19, confirmando la línea de responsabilidad social de Balfegó y su interés por la salud de cada uno de sus clientes y todo su personal laboral.

La evaluación que ha realizado AENOR, y que supone un reconocimiento a los esfuerzos y las inversiones realizadas por el grupo Balfegó desde el comienzo de la pandemia para reforzar la seguridad de trabajadores y usuarios, valora aspectos como la gestión de la salud en el trabajo y de los riesgos; la formación, información y



comunicaciones desarrolladas; las medidas organizativas (control de aforo, distancias, pantallas); el uso de material de protección individual, así como las buenas prácticas de limpieza e higiene, entre otros.

“Estamos muy satisfechos al anunciar que nuestro trabajo para hacer frente al COVID-19 cuenta con el respaldo de AENOR, lo que confirma el acierto en las medidas que hemos puesto en marcha para hacer de todas nuestras instalaciones espacios lo más seguros posible, y nos satisface también ser la primera empresa pesquera que recibe este sello de calidad en España”, señala **Juan Serrano, director general de Balfegó**.

Por su parte, **Rafael García Meiro, CEO de AENOR** ha afirmado que “Balfegó demuestra que su compromiso de seguridad con todos sus *stakeholders* está en el primer lugar de sus consideraciones, coherentemente con su posición. Sus protocolos solventes y ahora certificados impulsan con potencia la confianza necesaria para que el sector recupere con rapidez su aportación a la sociedad y a la economía”.

#### Sobre Balfegó

Los primos Manel y Pere Vicent Balfegó, fundadores de la compañía, son la quinta generación de una gran familia de pescadores de L'Ametlla de Mar (Tarragona). En los años 80, como auténticos visionarios, decidieron apostar por la pesquería del atún rojo y, tras muchos años de esfuerzo, han conseguido dar un giro a la pesca tradicional de esta especie hasta convertirse en la compañía líder mundial en captura, pesca, estudio, comercialización y divulgación del atún rojo.

Los atunes salvajes Balfegó viven en piscinas frente a la costa de L'Ametlla de Mar (Tarragona) durante un máximo de un año y son alimentados exclusivamente con pescado salvaje. Su afán por alcanzar la excelencia de su producto los ha llevado a ser la única empresa del mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes. El método de extracción que emplean garantiza un producto libre de estrés, obteniendo un producto de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.

#### Sobre AENOR

AENOR es una entidad de servicios profesionales que identifica y ayuda a corregir las brechas de competitividad de las empresas, sectores y del tejido económico en general. Contribuye a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas mediante servicios de evaluación de la conformidad (certificación, inspección y ensayos), formación e información.

AENOR es la entidad líder en certificación en España, que ya desarrolla operaciones en 90 países. Más de 82.000 centros de trabajo en el mundo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Verificación de Información no Financiera, Bienestar Animal, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización o *Compliance*.

#### Para más información:

##### GRUPO BALFEGÓ

Eugenio Sanz

[eugenio@bdicomunica.com](mailto:eugenio@bdicomunica.com)

M<sup>a</sup> Luisa Atarés

[marialuisa@bdicomunicacion.com](mailto:marialuisa@bdicomunicacion.com)

Tels.: 91 360 46 10 - 654 93 68 84

@bdiCom – [www.bdicomunica.com](http://www.bdicomunica.com)

##### AENOR

Eduardo Cicuéndez Polo

Responsable de Marca y Relaciones con medios

Tel.: 681 35 53 04

[ecicuenandez@aenor.com](mailto:ecicuenandez@aenor.com)

[www.aenor.com](http://www.aenor.com)

Síguenos en:

