



Nota de Prensa

Juver Alimentación obtiene el certificado Residuo Cero otorgado por AENOR

- La empresa de alimentación murciana se suma así al grupo limitado de corporaciones españolas que han conseguido esta acreditación.
- AENOR reconoce así los esfuerzos de Juver en su apuesta por la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente.

1 de octubre de 2020. Juver Alimentación, empresa líder en el sector de la fabricación de zumos, ha obtenido recientemente el certificado Residuo Cero que [AENOR](#) concede a organizaciones que integran en su estrategia medioambiental una apuesta clara en sus acciones por la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente.

Se trata de un [certificado](#) de suma importancia en materia de medioambiente y con reconocimiento a nivel internacional. Además, para las grandes cadenas internacionales del sector distribución, que sus proveedores posean esta certificación medioambiental, supone un sello de garantía y confianza de cara a sus lineales.

Este certificado, otorgado a un selecto grupo de corporaciones españolas, convierte de esta manera a Juver en una de las destacadas empresas de alimentación nacionales en lograr este reconocimiento.

Para **Ricardo Moreno, director de Operaciones de Juver Alimentación**, “esto supone un paso más en la estrategia de sostenibilidad de nuestra compañía, como empresa respetuosa con el medio ambiente y se suma a iniciativas que se han puesto en marcha en estos últimos meses, como la obtención de la certificación de Huella de Carbono para sus productos y el consumo de electricidad 100% procedente de fuentes de energía renovables.”.

Por su parte, **Ángel Luis Sánchez Cerón, director de AENOR en la Región Mediterránea**, ha comentado que “este certificado, está en línea con las directrices de economía circular y ayuda al cumplimiento de los desarrollos normativos, asegurando que las organizaciones minimizan y valorizan las distintas fracciones de residuos que



generan de forma continuada. Esto es, que sus destinos son la reutilización, el reciclado o la valorización energética con recuperación de energía y no el depósito en vertedero. Además, puede mejorar sus costes en la gestión de los residuos”.

Los objetivos marcados por Juver en su estrategia de sostenibilidad, como son la reducción, reutilización, reciclaje y valorización de los residuos que se producen en toda la cadena de producción para alcanzar ser más sostenibles, le han valido para ser reconocida en su reto de gestión eficiente de los residuos.

Sobre Juver Alimentación

Juver Alimentación es una empresa creada hace más de 50 años en Murcia, dedicada a la elaboración y comercialización de zumos de frutas, que busca cuidar a sus clientes y consumidores a través de sus productos naturales y saludables, al mismo tiempo preocupándose de que sean sostenibles y con la mayor seguridad y calidad alimentaria.

Cuenta con más de 350 empleados y en 2019 tuvo una facturación de más de 135 millones de euros gracias a ser líder en Zumos y Néctares en Ambiente en España y comercializar sus productos en más de 80 países con presencia en todos los continentes.

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 70.000 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:

Juver Alimentación

Noemí Rodríguez

nrodriguez@agrifood.es

AENOR

Eduardo Cicuéndez Polo

Responsable de Marca y Relaciones con medios

Tel.: 681 35 53 04

ecicuenandez@aenor.com

Síguenos en:

