NOTA DE PRENSA

Iberostar es la primera cadena hotelera del sur de Europa con cadena de custodia MSC

IBEROSTAR, PRIMERA CADENA HOTELERA EN ESPAÑA CERTIFICADA PARA OFRECER EN SUS CARTAS

PESCADO SOSTENIBLE

* ***Grupo Iberostar ha presentado hoy su nueva iniciativa de pesca sostenible junto con Marine Stewardship Council (MSC), convirtiéndose en la primera cadena hotelera en el sur de Europa en contar con la cadena de custodia de esta ONG, programa líder que garantiza las mejores prácticas de eco-etiquetado y certificación, y entrando así en el top 5 de cadenas hoteleras certificadas en toda Europa.***
* ***La iniciativa, presentada hoy por Gloria Fluxà, Vice-Chairman & Chief Sustainability Officer de Grupo Iberostar, está integrada en el movimiento “Ola de Cambio” emprendido por la compañía, y está dirigida a promover la preservación del medio ambiente, con especial atención a la protección de mares y océanos.***

***Madrid, 15 de junio de 2018.***  En los últimos 40 años, las poblaciones de especies marinas se han reducido en un 39%, un 90% están sobreexplotadas en el Mediterráneo y más de un 80% de las reservas de peces son explotadas al máximo según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO). Todos estos datos reales muestran la preocupante realidad actual de nuestros océanos.

Consciente de esta situación, Grupo Iberostar ha dado hoy el pistoletazo de salida a su nuevo proyecto para el **fomento y consumo de pesca sostenibles** en un evento de presentación que ha tenido lugar en Iberostar Las Letras Gran Vía, y en el que, además de una sesión informativa, los asistentes han podido degustar un exquisito menú elaborado a base de pescado sostenible, creado por los chefs de la cadena en colaboración con **Pepe Solla.**

El encuentro ha contado con la presencia de Gloria Fluxà, Vice-Chairman & Chief Sustainability Officer de Grupo Iberostar, y de Laura Rodríguez, Directora de España y Portugal de MSC – Marine Stewardship Council-, que han anunciado la colaboración entre ambas entidades y los logros alcanzados hasta ahora en el fomento de la pesca sostenible.

Gracias a este acuerdo, Iberostar se convierte en **la primera cadena hotelera en España y en el sur de Europa, en contar con cadena de custodia MSC**, reconocida por cumplir las mejores prácticas para el eco-etiquetado y por ser el programa líder mundial de certificación de la pesca sostenible.

Fomento de la pesca sostenible

**El fomento de la pesca sostenible** constituye una de las tres líneas de acción del movimiento **“Ola de Cambio”** que ya presentó la compañía hace unos meses con el anuncio de la retirada de productos de plásticos desechables de todas las habitaciones de los hoteles de la cadena en España en 2018 y de la totalidad de sus hoteles en 2019. El segundo pilar del programa, presentado hoy por Grupo Iberostar, tiene como objetivo evitar la sobrepesca y contribuir a la preservación de los recursos marinos, manteniendo las especies en un estado saludable.

Para ello, Iberostar ha eliminado de su oferta gastronómica las especies que no acrediten haber sido obtenidas de forma sostenible y ha comenzado a ofrecer en sus cartas pescado sostenible certificado. Para este verano 2018, la cadena mallorquina ofrecerá pescado certificado en las cartas del restaurante Gran Clavel, ubicado en Iberostar Las Letras Gran Vía (Madrid); en Ca’s Menestral, de Iberostar Paseo de Gracia (Barcelona); restaurante Astir, en Iberostar Grand Portals Nous (Mallorca); y restaurante Marea, en Iberostar Playa de Palma (Mallorca)

MSC certifica todos los pasos del proceso para que sea sostenible desde la captura del pez hasta que es servido el pescado a un cliente, asegurando que se cumplen los rigurosos estándares establecidos por la asociación.

**Grupo Iberostar** es plenamente consciente de la importancia esencial que tienen mares y océanos para el planeta y la supervivencia de los seres humanos. Con más del 80% de sus hoteles en primera línea de mar, la compañía busca contribuir a la preservación de las masas esenciales de agua y la sostenibilidad de los recursos que se obtienen de ellas. En este contexto, presentó recientemente su ambicioso programa “**Ola de Cambio**”, diseñado en línea con el **Objetivo 14 de la ODS** (Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas). Esta nueva iniciativa busca promover un cambio de mentalidad, prestando especial atención a las personas, ya que ellas son el motor que impulsa y explica el éxito de la compañía, y al **medio ambiente**, con foco en la **protección de mares y océanos**. A través de las acciones enmarcadas en este proyecto, la compañía busca sensibilizar a sus empleados y huéspedes sobre la importancia que tiene la lucha cotidiana a nivel individual contra el cambio climático. Para conseguirlo, se han establecido tres pilares fundamentales que sostienen a la iniciativa “**Ola de Cambio”**: **la reducción de la contaminación plástica**, el **fomento de la pesca sostenible** y la **salud costera**.

**\*Nota al Editor**: puede acceder a un vídeo explicativo de “[Ola de Cambio](https://www.youtube.com/watch?v=icFXa4yAwHo&feature=youtu.be)” a través de este enlace, y descargar una selección de imágenes de los restaurantes haciendo click [aquí.](https://edelmanftp.box.com/s/ruzd75l6plydzyzkqk9lgt0jw8wr7j43)

**Acerca de Iberostar**

Grupo Iberostar es una empresa multinacional española 100% familiar y con sede en Palma de Mallorca (España), que se dedica al negocio turístico desde 1956. Su presencia comercial se extiende por 35 países, supera los 28.000 empleados y atiende a 8 millones de clientes al año. El core business de la compañía es el negocio hotelero, con una cartera de 114 hoteles de 4 y 5 estrellas en 17 países de tres continentes. A los hoteles suma otras tres unidades de negocio: el Club vacacional, The Club, el negocio de viajes y receptivo, gestionado a través de las empresas Almundo.com y World to Meet (W2M) respectivamente, y el negocio inmobiliario que desarrolla Iberostate.

Grupo Iberostar es propiedad de la familia Fluxà y está presidida por Miguel Fluxà Rosselló, fundador del actual negocio hotelero del Grupo y de la marca Iberostar Hotels & Resorts.

**Para más información:** [www.grupoiberostar.com](http://www.grupoiberostar.com)

**Sobre Marine Stewardship Council (MSC)**

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro creada para ayudar a [transformar el mercado de productos del mar hacia la sostenibilidad](http://www.msc.org/acerca-del-msc/vision-y-mision?set_language=es). MSC opera el único programa de ecoetiquetado para pesquerías de captura salvaje [consistente con el Código de Buenas Prácticas de ISEAL](http://www.msc.org/acerca-del-msc/credibilidad?set_language=es) para la Fijación de Estándares Sociales y Medioambientales. Estas directrices se basan en el [Código de Conducta de FAO para la Pesca Responsable](http://www.msc.org/acerca-del-msc/credibilidad?set_language=es) y requieren que la certificación creíble de pesquerías y los esquemas de ecoetiquetado incluyan:

- [Evaluación de pesquería](http://www.msc.org/get-certified/fisheries?set_language=en) operada por tercera parte, objetiva, utilizando evidencia científica

- Proceso transparente que prevea [consulta a las partes interesadas](http://www.msc.org/track-a-fishery/have-your-say) y procedimientos de objeción

-  [Estándares](http://www.msc.org/about-us/standards/standards/msc-environmental-standard) basados en la sostenibilidad de las especie objetivo, ecosistemas y prácticas de gestión

MSC tiene oficinas regionales o de área en Londres, Seattle, Tokio, Sídney, La Haya, Glasgow, Beijín, Berlín, Ciudad del Cabo, Copenhague, Halifax, París, Madrid, Moscú, Estocolmo, Santiago, Sao Paulo, Singapur y Reikiavik.

Cerca de 400 pesquerías en total participan del programa MSC con 306 certificadas y 83 en evaluación. Otras tantas 40 ó 50 pesquerías se encuentran en pre-evaluación confidencial. Juntas, las pesquerías certificadas o en evaluación completa alcanzan capturas anuales cercanas a diez millones de toneladas métricas. Esto representa más del once por ciento de las capturas anuales mundiales de pesquerías de pesca extractiva. Las pesquerías certificadas en la actualidad desembarcan más de siete millones de toneladas métricas de productos del mar anualmente- cerca de ocho por ciento del total de capturas de pesquerías de pesca extractiva. Mundialmente, más de 22.000 productos del mar, que pueden ser rastreados hasta pesquerías certificadas como sostenibles, portan la ecoetiqueta azul del MSC.

Para más información en el trabajo del MSC, por favor visite [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)

**Oficina de Prensa de Iberostar – Edelman**

Tel: **+34 91 556 01 54**

[**Iberostarspain@edelman.com**](mailto:Iberostarspain@edelman.com)

**Comunicación MSC España/ Portugal**Ángel Varela Pena**:** [angel.varela@msc.org](mailto:angel.varela@msc.org)   
Tel: **+34 676 016 630**