ODS 12. En el marco del día Mundial del Consumo Responsable, CMR apuesta por un abastecimiento sustentable.

- *15 de marzo es el día mundial del Consumo Responsable.*
- *CMR expande su impacto a través de alianzas con sus proveedores y asi juntos alcanzar el objetivo de Desarrollo Sustentable No. 12: Produccion y consumo responsable.*

CDMX a 15 de Marzo 2019.- Cuando la gente va al super, consume en restaurantes, muchos se preguntan ¿de donde provienen los artículos que se compran o consumen?. Esta; es una pregunta cada vez mas frecuente en un mundo lleno de alimentos modificados, aditivos, pesticidas y con granjas industriales; pero, hacer esta pregunta es el primer paso para adentrarnos en el mundo del consumo responsable.

Consciente de esta problemática y siendo parte activa en la solución, CMR y su equipo de abastecimiento se encuentran en constante búsqueda de alianzas con proveedores comprometidos con el cuidado ambiental, el desarrollo económico y social local, asi como el cuidado de la salud de sus consumidores.

Tal es el caso de todo el pescado blanco y el jurel utilizados en restaurantes como: Los Almendros, La Destilería, El Lago, Bistró Chapultepec, entre otros. Estas variedades de peces provienen de la Isla de Natividad, ubicada en el Pacifico mexicano, en donde cooperativas de buzos y pescadores locales pescan a través de anzuelos sin afectar a ninguna otra especie ni a la biodiversidad del suelo marino.

De igual forma, las tortillas de maíz utilizadas en los restaurantes Premium de CMR las provee Maizajo; una empresa 100% mexicana que busca preservar la gastronomía mexicana a través del trabajo con pequeños productores dedicados al cultivo y venta de productos derivados del maíz criollo.

Al hablar de consumo responsable no podemos pasar por alto el tema del bienestar animal. En 2015 CMR firmó un compromiso para sustituir, para el año 2020, todo su abastecimiento de huevo industrial por huevo de libre pastoreo. Desde entonces, no solo ha mantenido este compromiso, sino que ha ido más allá al utilizar huevo orgánico y de libre pastoreo en la mayoría de sus restaurantes. Estos huevos provienen de gallinas libres, sin alteraciones genéticas ni físicas, que son alimentadas con granos de origen orgánico; lo que garantiza su bienestar y huevos más saludables y nutritivos.

Estas son tan solo algunas de las tantas acciones con las que CMR esta comprometida; sin embargo, para lograr un verdadero cambio se requiere que cada vez más personas utilicen su decisión de compra para generar una cadena de transformación y desarrollo; personas que al mismo tiempo que satisfacen su paladar y viven experiencias únicas, también busquen cuidar su salud y disminuir su impacto ambiental.

Contacto para prensa:

Andrea Peña
RPM | LUXURY BRANDS
Mexico City: +521 (55) 34887118
www.rpmluxurybrands.com.mx

¡Este 15 de marzo y en lo sucesivo CMR te invita a modificar tus hábitos de consumo y ser parte de la solución!

Acerca de CMR

CMR es una compañía de capital mexicano que opera 141 restaurantes distribuidos por la República Mexicana. Ofrece un sólido portafolio de poderosas marcas, con diferentes propuestas gastronómicas y de ambiente:, Cafeterías Nescafé, La Destilería, El Lago, Bistró Chapultepec, Chili's, Olive Garden, Matilde Bistró, Nube Siete, Del Bosque Restaurante, Exa Live, Red Lobster, Wings, Fly by Wings, y The Capital Grille. CMR cotiza en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1997 bajo la clave de pizarra CMRB.

Contacto para prensa:

Andrea Peña
RPM | LUXURY BRANDS
Mexico City: +521 (55) 34887118
www.rpmluxurybrands.com.mx