



Restauraci3ncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /



Bea Sotelo y Xoan Crujeiras colaborar3n con Seruni3n el pr3ximo curso escolar

15-05-2015

Los cocineros Beatriz Sotelo y Xoan Crujeiras colaborar3n durante el pr3ximo curso 2015/16 con Seruni3n; el objetivo es poner en valor la gastronomía gallega en los comedores escolares y mejorar los h3bitos alimentarios de los estudiantes.

Los cocineros **Beatriz Sotelo** y **Xoan Crujeiras**, poseedores de una estrella Michelin (rte. 'A Estaci3n' de Cambre -A Coruña-) y miembros del prestigioso Grupo Nove en el que est3n integrados los m3s destacados cocineros gallegos, colaborar3n durante el pr3ximo curso 2015/16 con Seruni3n. El objetivo es poner en valor la gastronomía gallega como uno de los pilares fundamentales de la dieta en los comedores escolares de Galicia y mejorar los h3bitos alimentarios de los estudiantes.

Beatriz y Xoan han comenzado ya a trabajar con Seruni3n y su equipo de Diet3tica y Nutrici3n en las recetas y presentaci3n de los distintos platos que compondr3n los menús escolares de la compańa para el pr3ximo curso. El objetivo de esta iniciativa es conseguir que los alumnos de los centros educativos donde Seruni3n presta sus servicios, mejoren sus h3bitos alimenticios con una dieta equilibrada y, adem3s, basada en los principales valores de los productos gallegos y en la tradici3n gastron3mica de Galicia. Para la puesta en marcha de este proyecto tambi3n est3n previstas distintas sesiones pr3cticas de formaci3n impartidas por Beatriz Sotelo y Xoan Crujeiras para los profesionales de cocina que componen el equipo de Seruni3n en Galicia.

Con este proyecto, Seruni3n refuerza sus dos principales l3neas de trabajo en sus comedores escolares: educar en h3bitos alimenticios saludables y ofrecer a sus comensales una alimentaci3n sana y equilibrada basada en los productos locales y en los valores de la gastronomía gallega.

Seruni3n est3 presente en las cuatro provincias gallegas con un equipo compuesto por m3s de 800 colaboradores directos y trabaja con una amplia red de proveedores gallegos. Desde hace m3s de 20 ańos, presta servicios de restauraci3n a m3s de 10.000 usuarios cada d3a en Galicia en sectores como la enseńanza, las empresas, la sanidad, la tercera edad y centros de educaci3n especial.

