Beatriz Sotelo y Xoan Crujeiras colaborarán con Serunión el próximo curso escolar

Viernes, 15 de mayo 2015

Los cocineros **Beatriz Sotelo** y **Xoan Crujeiras**, poseedores de una estrella Michelin (rte. 'A Estación' de Cambre -A Coruña-) y miembros del prestigioso Grupo Nove en el que están integrados los más destacados cocineros gallegos, colaborarán durante el próximo curso 2015/16 con Serunión. 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 hábitos alimentarios de los estudiantes.

Beatriz y Xoan han comenzado ya a trabajar con Serunión y su equipo de Dietética y Nutrición en las recetas y presentación de los distintos platos que compondrán los menús escolares de la compañía para el próximo curso. El objetivo de esta iniciativa es conseguir que los alumnos de los centros educativos donde Serunión presta sus servicios, mejoren sus hábitos alimenticios con una dieta equilibrada y, además, basada en los principales valores de los productos gallegos y en la tradición gastronómica de Galicia. Para la puesta en marcha de este proyecto también están previstas distintas sesiones prácticas de formación impartidas por Beatriz Sotelo y Xoan Crujeiras para los profesionales de cocina que componen el equipo de Serunión en Galicia.

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

Serunión está presente en las cuatro provincias gallegas con un equipo compuesto por más de 800 colaboradores directos y trabaja con una amplia red de proveedores gallegos. Desde hace más de 20 años, presta servicios de restauración a más de 10.000 usuarios cada día en Galicia en sectores como la enseñanza, las empresas, la sanidad, la tercera edad y centros de educación especial.

www.serunion.es