



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



## El concepto de restauración corporativa de Serunion triunfa en el 22@ de Barcelona

26-10-2022

Serunion aterriza en el 22@, el barrio ubicado en los terrenos más industriales del Poblenou (Barcelona) donde la innovación, la creatividad, el diseño y la tecnología son el motor de un nuevo modelo de ciudad. Serunion se ha convertido en la mejor opción de restauración para las compañías establecidas en el 22@, con filosofía *smart*, comprometidas con la sostenibilidad y el bienestar de sus empleados.

'5Senses' es el concepto de servicio que ofrece recetas *plant-based* y sigue las pautas del *gastrowellness*, el decálogo de gastronomía saludable de la compañía que promueve el consumo de alimentos y bebidas más saludables como alternativas y ayudando a los usuarios a tomar las mejores decisiones a la hora de comer.

Una propuesta gastronómica con un enfoque innovador y conectada a las nuevas necesidades de ofrecer una alimentación saludable con valor añadido. Platos únicos y equilibrados, una mezcla entre las recetas locales tradicionales de toda la vida, pero con un enfoque más saludable. También recetas internacionales, cosmopolitas y modernas que son tendencia.

Uno de los últimos clientes en escoger a Serunion ha sido WebHelp. Un *call center* con más de 4.000 empleados en España, que ha estrenado su restaurante con el nuevo concepto '5Senses', especialmente diseñado para una plantilla joven y multicultural, con poco tiempo de descanso al mediodía pero que no quieren renunciar a comer platos saludables y sabrosos.

A este modelo de restaurante fresco e innovador se han sumado más clientes de la zona del 22@ de Barcelona, tales como Amazon en dos de sus edificios, Inetum e Indra. Todos ellos con un perfil de empleado similar: jóvenes, internacionales, cosmopolita y *smart*.

*"En Serunion hemos decidido liderar esta revolución de los restaurantes de empresas innovadoras y colaborar activamente en su nueva forma de concebir los servicios de calidad en los restaurantes corporativos. Los comensales, principales protagonistas, son cada vez son más expertos y exigentes, demandan comer rápido, saludable y sostenible. Para ello, seguimos con la especialización de nuestra oferta gastronómica, en un entorno que facilite la información y la interacción a través de nuestra plataforma digital"*,

explica **Sergio Miralles**, director comercial de Serunion B&I.

No solo se trata de un servicio muy ágil a la vez que saludable, si no que viene acompañado de soluciones digitales de última generación, como la aplicación 'TimeChef' o la gestión de colas con 'People Counter'. Un concepto que aúna lo más innovador del sector y por el que las empresas más están apostando.

Contacta con **Serunion** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### **Noticias Relacionadas**

- Serunion cierra un acuerdo con Flax & Kale para ofrecer productos veganos a sus clientes
- Serunion obtiene la certificación de restauración sostenible de Aenor para 43 de sus comedores
- 'Más local y ecológico, mejor para el planeta', nuevo plan de Serunion en los colegios de Gijón
- Serunion consolida su posición en la gestión de los servicios VIP en los aeropuertos de España