Restauracióncolectiva
*El portal de referencia para los profesionales del sector*



# Eurest Euskadi invierte 2,5 millones de euros en unas nuevas cocinas centrales en Derio

Martes, 23 de junio 2015

**Las nuevas instalaciones darán servicio a los centros educativos vascos a los que Eurest Euskadi da servicio. Su capacidad de producción estimada asciende a 15.000 comidas diarias con una plantilla que en la actualidad está compuesta por 50 personas.**

La empresa de restauración colectiva Eurest Euskadi, perteneciente a Compass Group, ha invertido 2,5 millones de euros en el equipamiento de unas nuevas cocinas centrales, ubicadas en el municipio vizcaino de Derio.

Las nuevas instalaciones, ubicadas en una nave anexa a la sede de Eurest Euskadi, están destinadas de forma especial a diseñar y preparar los menús de los centros educativos vascos a los que la compañía presta servicio dentro de su segmento escolar. En concreto, de estas cocinas saldrán diariamente los menús para los colegios, tanto de la red de enseñanza pública como de la privada y concertada, atendidos por Eurest Euskadi, la mayoría de ellos en Bizkaia.

Su capacidad de producción estimada asciende a 15.000 comidas diarias con una plantilla que en la actualidad está compuesta por 50 personas, la cuál se espera ampliar en el futuro si se cumplen las expectativas de crecimiento en producción.

Las nuevas cocinas centrales de Eurest Euskadi están ya disponibles con la más avanzada tecnología del sector y dotadas con los más modernos sistemas de envasado y conservación de alimentos. Los nuevos equipamientos responden al concepto de 'cocina de alta productividad' y cuenta con marmitas basculantes (de 300 litros de capacidad), sartenes basculantes (de 170 litros de capacidad a presión con opción añadida de cocción), hornos combi, *touch line* (con funciones múltiples y con capacidad hasta 200 kgs.), etc. Las instalaciones disponen, así mismo, de un centro de I+D propio, así como de un aula de formación.

Esta inversión representa un decidido paso en la consolidación de Eurest Euskadi como empresa de referencia dentro del sector de restauración colectiva en el País Vasco, especialmente en el área de alimentación escolar. Desde la guardería, pasando por el colegio y hasta launiversidad, Eurest Euskadi ofrece la mejor alimentación, diseñada por su Servicio de Nutrición y Dietética, basada en los patrones de la dieta mediterránea y primando siempre los productos ecológicos y de proximidad.

Esta importante inversión en Euskadi coincide, además, con la conmemoración del 50 aniversario de Eurest en España, donde sirve un total de 78 millones de comidas al año, atiende a 2.300 clientes y da empleo a más de 12.000 personas.

**Convenio con Azti**

Las nuevas instalaciones de Eurest Euskadi llegan pocos meses después de la firma de un acuerdo estratégico de colaboración suscrito entre la empresa y el centro tecnológico experto en innovación alimentaria Azti para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local.

El acuerdo viene a reforzar la línea de cooperación entre ambas organizaciones, ampliando el trabajo en común a otras propuestas de postres, salsas, cremas y sopas mejorados nutricionalmente. Buena parte de las mismas están dirigidas a colectivos con necesidades nutricionales especiales, inlcuida la población escolar infantil.

Las líneas estratégicas en las que se centrarán la investigación y desarrollo del convenio tienen que ver con nuevas técnicas culinarias para el segmento escolar, precocinados saludables, preservación de nutrientes, disminución de tiempos de descongelación, el estudio de mermas de cocinado y el establecimiento de raciones de servicio.

***Comer, aprender, vivir***

Eurest Euskadi desarrolla, a través de Scolarest, el proyecto educativo *Comer, aprender, vivir* en los comedores escolares donde está presente para ayudar a desarrollar un estilo de vida saludable, utilizando juegos participativos y talleres de alimentación. Este proyecto tiene tiene su propia mascota, 'Matatu', que ha sido reconocida como una de las *Mejores 100 ideas* por la revista de información económico-empresarial Actualidad Económica.

En esta línea, las actividades que Scolarest realiza en los comedores escolares van encaminadas a que los escolares se familiaricen con aquellos alimentos que deben formar parte de su dieta diaria a través de juegos como *La pirámide de la alimentación* o talleres como *Un mar de posibilidades*, para familiarizar a los más pequeños con el consumo de pescado, y otros como *5 al día*, para promover el consumo de frutas y verduras, y *Merienda-t la tarde*, para recalcar la importancia de merendar y qué alimentos son los más saludables.

Utilizando una metodología lúdica, divertida y sobre todo participativa, a través de estos talleres, Scolarest fomenta los hábitos de vida saludables haciendo hincapié en la importancia del consumo de verduras, pescado o legumbres, los alimentos menos atractivos para los más pequeños. Además les enseñan los distintos alimentos, y sus cualidades, mediante los sentidos y la propia experimentación.

El proyecto *Comer, aprender, vivir* ha recibido varios reconocimientos públicos. El último de ellos ha llegado de la mano del grupo de comunicación Atresmedia , que incluye a Antena 3, La Sexta y Onda Cero, entre otros medios. Concretamente, Atresmedia ha concedido a Eurest el sello ‘Objetivo bienestar junior’, un distintivo que reconoce iniciativas que promueven hábitos de vida saludables entre los más pequeños.