



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Intur incrementa en 18 centros, 2.800 menús diarios y 700 personas su línea de escolar

## Intur incrementa en 18 centros, 2.800 menús diarios y 700 personas su línea de escolar

Miércoles, 15 de septiembre 2021

Intur Restauración Colectiva afronta el nuevo curso escolar con un ambicioso reto: gestionar los 65 comedores de Castellón y Valencia que han confiado en la propuesta nutricional y el proyecto educativo de la compañía. Con estas incorporaciones, Intur incrementa sus menús diarios en más de 2.800, superando así los 10.000 menús diarios.

Para dar servicios a los nuevos centros –entre los que se encuentra el CEIP ‘Sanchis Yago’ o el ‘Vicent Marçà’ de Castellón o el ‘Mare Nostrum’ de Valencia– la compañía ha ampliado su equipo en más de 700 personas, a quienes ha dado la bienvenida en su tradicional *Welcome day*, el evento que cada año da el pistoletazo de salida al nuevo curso escolar.

Durante el evento, miembros del equipo de Intur han compartido, a través de diversas ponencias, los valores y pilares de actuación de la compañía, así como su propuesta gastronómica. De la misma forma, se han llevado a cabo formaciones y puesto en común el programa y novedades del curso.

En concreto, **Sabrina Escoí**, dietistas-nutricionistas de Intur, y **Pilar Esquer**, asesora y *coaching* nutricional, han sido las encargadas de la inauguración, en la que han presentado el nuevo menú escolar y puesto en valor la importancia de una buena combinación de los alimentos y elaboraciones para aportar los nutrientes y vitaminas necesarios para el rendimiento escolar y el crecimiento sano, rico y equilibrado de los niños y niñas en cada etapa escolar.

**Héctor Martí**, jefe de producción de la compañía, y el chef **Miguel Barrera**, por su parte, han sido los encargados de trasladar esta propuesta nutricional al plato mediante una cata. En ella los cocineros y cocineras han podido probar y aprender nuevas recetas y emplatados de los platos que se servirán a los niños y niñas el nuevo curso, mostrándoles, además, cómo incorporar los productos y alimentos de nuestra tierra en el menú. Destacan como innovación la elaboración de forma artesanal en la cocina central de Intur de la ‘burger veggie’, la bolognesa vegana o la coca casera vegetal que formarán parte de la propuesta gastronómica saludable en ‘los martes vegetales del menú escolar’.

Tras la cata de los platos preparados, **Laura Bellés**, directora de Operaciones de Intur, ha presentado ‘contiGO’, el canal de comunicación interna a través del cual el equipo de la compañía puede acceder a las formaciones, documentación de interés o actualidad de la empresa.

Por último, las responsables y técnicos de calidad **María Congil** y **Balma Navarro** han sido las encargadas de poner en común los procedimientos a seguir en cocina, para lo que ha destacado la importancia de respetar todos los procedimientos de manipulación de alimentos, haciendo especial hincapié en la gestión de alérgenos.

En definitiva, una jornada que ha puesto en valor el trabajo de todo el equipo de Intur Restauración Colectiva y que marca el inicio de un nuevo curso escolar, en el que la compañía da un nuevo paso en su proceso de crecimiento. En este sentido, tal como ha apuntado **María Pascual**, directora del área de Restauración de Intur, *“en Intur somos muy conscientes del reto que tenemos por delante, por eso la clave del éxito está en el equipo. Somos más de 700 personas motivadas e ilusionadas por conseguir el éxito de nuestra propuesta en comedores escolares: lograr un comedor sostenible, apostando por la salud y el bienestar en nuestros menús, realizando un consumo responsable y de proximidad avalado por la red de alimentación saludable y educando y concienciando a través de nuestro proyecto educativo #inturODS en el cuidado medioambiental”*.

Contacta con [Intur Restauración Colectiva](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).

### Noticias Relacionadas

- [Miguel Barrera, chef estrella Michelin, colabora con Intur en la creación de nuevos platos](#)
- [La Mesa de RSC de Castellón premia el proyecto ‘Intur crece’, de Intur Restauración Colectiva](#)

- [Intur Colectividades instala sensores de medición de CO2 en los comedores escolares](#)
- [Intur fomenta la concienciación sobre el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)