

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Pescado fresco de la lonja de Castellón para los escolares de Intur Restauración Colectiva

Pescado fresco de la lonja de Castellón para los escolares de Intur Restauración Colectiva

Miércoles, 07 de junio 2017

Desde hace unos meses, la firma castellanense Intur Restauración Colectiva está sirviendo pescado fresco a 1.200 escolares, comprado directamente en la Cofradía de Pescadores Sant Pere del Grau de Castellón. Una iniciativa enmarcada en la filosofía de la empresa de favorecer el consumo de alimentación de proximidad.

Desde hace dos meses, la firma castellanense Intur Restauración Colectiva está sirviendo pescado fresco a 700 escolares, comprado directamente en la Cofradía de Pescadores Sant Pere del Grau de Castellón. Una iniciativa enmarcada en la filosofía de la empresa de favorecer el consumo de alimentación de proximidad.

La iniciativa se dio a conocer en una presentación llevada a cabo en el Ayuntamiento de Castellón, que contó con la presencia del teniente de Alcaldía del Grau, **Rafa Simó**; la concejala de Consumo, **Mary Carmen Ribera**; la directora de Intur Restauración Colectiva, **Laura Bellés**; la directora del área de Restauración de Grupo Intur, **Marisa Gimeno**; y el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Castellón, **Manuel Peña**.

Gracias al acuerdo de colaboración entre la cofradía y la empresa de restauración se puede llevar pescado fresco a los comedores escolares comprado directamente en la lonja. En una primera fase, un total de 700 escolares de los colegios 'La Marina' y 'El Pinar', del Grau de la ciudad, y 'Censal' y 'Manel Garcia Grau', de Castellón, servirán en sus menús pescado fresco de temporada. Aunque, tal como explicó Laura Bellés *"se ampliará sucesivamente el número de comedores a los que lleguemos, ya que esperamos poder dar continuidad a esta campaña y llegar a los más de 6.500 menús que servimos diariamente entre Castellón y Valencia"*.

La campaña permitirá también incidir en la educación alimentaria, permitiendo inculcar a los más pequeños la importancia de adquirir el hábito de consumir pescado fresco, de proximidad y de temporada.

Dentro de la filosofía de trabajo de Intur Restauración Colectiva está la preocupación de favorecer el consumo de materias primas de proximidad, para así contribuir a la reducción de la huella de carbono.

Por el momento se han escogido pescados en base a la temporalidad y a la aceptación entre los niños y niñas, como son el boquerón, la sardina y la merluza. Uniendo calidad, sabor y textura de estos productos a las elaboraciones del equipo de cocina, la firma quiere además aportar un 'plus' de calidad a su oferta gastronómica.

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