



Platos certificados 100% ecológicos, en la cocina central de Serunión en Málaga

10-02-2016

La cocina central que la firma Serunión tiene en Málaga ha sido acreditada por el Servicio de Certificación CAAE, como centro de producción de platos 100% ecológicos; se trata del primer centro de restauración colectiva de España en recibir esta certificación.

El pasado 9 de febrero se celebró un acto de presentación en la cocina central de Málaga con presencia de diversas autoridades y directivos de la firma, para informar de dicha certificación. Serunión se ha convertido así en la primera empresa de España de restauración colectiva en certificar una de sus cocinas centrales como industria agroalimentaria de producción de platos totalmente ecológicos. El certificado, que se ha concedido después de cuatro años de trabajo y auditorías, ha sido otorgado por el Servicio de Certificación CAAE, entidad que agrupa más del 50% de la producción ecológica certificada en España y lidera esta actividad en Europa, gozando de un reconocido prestigio internacional.

Actualmente la cocina tiene capacidad para elaborar 14 platos certificados como 100% ecológicos. Esto significa que el método de producción está basado en sistemas y ciclos naturales y en el mantenimiento de la biodiversidad; obteniendo productos de alta calidad sin el empleo de productos químicos de síntesis ni OGM (Organismo Genéticamente Modificado). El objetivo de Serunión es incrementar paulatinamente el número de platos que cuenten con esta certificación ecológica.

Con este proyecto, Serunión mantiene su apuesta por la alimentación de alta calidad, su diferenciación y su compromiso como empresa responsable, con particular atención a la salud de los consumidores y al impacto de sus actividades en el medio ambiente. La cocina de Málaga sirve diariamente cerca de 15.000 menús para el sector educativo, sanitario y para el servicio de atención a domicilio.

En la presentación, donde se han podido degustar distintos platos ecológicos elaborados por la cocina de Málaga, el Presidente y Director General de Serunión, **Antonio Llorens**, ha destacado que *“nuestra cocina central en Málaga es un claro ejemplo de nuestra visión y de lo que aspiramos como compañía. Buscar la excelencia no sólo en el día a día de nuestra actividad, sino en la calidad de los productos. Gracias a esta labor, tenemos el placer de anunciar hoy que nuestra cocina central en Sevilla también ha logrado esta certificación de platos 100% ecológicos. De esta manera Andalucía contará con las dos primeras cocinas centrales de restauración colectiva de España con esta distinción”*

. Así mismo ha asegurado que *“servir platos totalmente ecológicos es una muestra de la búsqueda constante de la innovación y de alimentos que satisfagan de la mejor manera posible las necesidades alimentarias del medio millón de personas que atendemos cada día, así como las nuevas exigencias de los consumidores”*.

Actualmente, la compañía dispone de 15 cocinas centrales repartidas por toda la geografía española: Málaga, Sevilla, Almería, Badajoz, Murcia, Barcelona (dos), Lleida, La Rioja, Zaragoza, Vigo, A Coruña, Madrid, Valencia y Valladolid.

www.serunion.es