



Serhs Food colabora con Heura en el desarrollo de menús *plant based* para sus centros

13-07-2022

Serhs Food ha firmado un acuerdo de colaboración con Heura para avanzar en el desarrollo de la incorporación de la carne vegetal, en los menús que se ofrecen en los distintos centros de restauración colectiva, en los que gestiona el servicio de alimentación.

Ambas empresas han alineado a sus chefs, dietistas y equipos de I+D y calidad, entre otros, para elaborar platos cocinados con las diferentes opciones de proteína vegetal que ofrecen los productos de Heura. Carne 100% vegetal con una textura innovadora y elaborada con una base de legumbres (soja y guisantes).

Heura se define como una empresa activista que promueve un sistema alimenticio más sostenible. Es la marca de proteína vegetal con más seguidores de Europa y con mayor *engagement* a nivel mundial. El sabor y la textura del producto le han convertido en un alimento innovador de alta calidad. Heura Foods se fundó en 2017, en un *coworking* situado en el centro de Barcelona, en el corazón del mar Mediterráneo, con el objetivo de ser una misión social convertida en empresa y empoderar a las personas para cambiar el actual sistema alimentario por un más sostenible, saludable y nutritivo. Heura es una planta que se expande rápidamente llenando el mundo de vida, naturaleza y color. Esto es lo que busca la empresa cuando crea la marca. El primer cliente fue un local pequeño, en el barrio de Poble-sec de Barcelona y actualmente está presente en más de diez países y sigue creciendo a un ritmo vertiginoso.

'Proyecto Educa' en los comedores escolares

Siguiendo con las recomendaciones de la Generalitat, la Agencia de Salud Pública (Preme), se plantea el desarrollo de diferentes recetas para promover la proteína vegetal en los comedores escolares. Con este objetivo se llevó a cabo en la escuela 'Pinya de Rosa' de Blanes (Girona) una reunión informativa dirigida a familias y colaboradores del centro por parte de responsables de Serhs Food y Heura sobre aspectos nutricionales y los beneficios que supone. También se realizó una cata de productos y platos cocinados entre los que destacaron, la lasaña con carne vegetal de Heura, las albóndigas de Heura a la jardinera y diferentes catas de *nuggets* y bocados 100% vegetales, entre otros. Éste es un primer paso en la parte final del pasado curso escolar y con la perspectiva de incorporar nuevos platos cocinados con Heura para el próximo curso escolar y al mismo tiempo mostrar la voluntad

de transmitir la máxima información a las familias sobre estas novedades. Esta misma idea también se trasladará a otros segmentos de actividad que gestiona Serhs Food como centros sanitarios y empresas con espacios de restauración para sus trabajadores/as.

Dos grandes ejemplos de sostenibilidad e inspiración en la Dieta Mediterránea

Tanto por la parte del producto alimenticio en sí como por la parte de la Cocina de Alto Rendimiento (CAR) de Mataró donde se elaborarán los platos cocinados, son ejemplos de sostenibilidad en todo el proceso. La CAR está acreditada como más sostenibles que una cocina tradicional en base a un informe de ocho parámetros realizado por la empresa especializada Inèdit. El comparativo la posiciona entre un 25% menos de impacto y hasta casi cuatro veces menos en aspectos como el consumo de energía o huella de carbono *versus* un restaurante.

La Dieta Mediterránea ha sido el fundamento y la inspiración de ambas empresas desde sus orígenes. Por parte de Heura sus productos respiran la herencia y la gastronomía mediterránea. Utilizan ingredientes de alta calidad como el aceite de oliva y son *clean label*. Serhs Food lleva más de 40 años promoviendo los valores de esta dieta equilibrada y saludable en todos sus centros y en los platos cocinados elaborados en la Cocina de Alto Rendimiento de Mataró.

Compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad

Serhs Food siempre ha manifestado esta sensibilidad con el entorno, así como la incorporación de novedades en los menús que mejoren la alimentación de los usuarios/as. Es la primera y única empresa de restauración colectiva del Estado español, en la Cocina de Alto Rendimiento, certificada en la norma FSSC 22000 v5 y que también cuenta con la ISO 9001:2015 sobre calidad y la ISO 22.000:2018 sobre seguridad alimentaria. Siguiendo con directrices marcadas por diferentes organismos públicos en relación a la introducción de la proteína vegetal en ámbitos como los comedores escolares, se prevén crear sinergias que tengan un impacto real en nuevas recetas y platos cocinados *plant based*. La información a los interlocutores (familias, responsables, profesionales de la alimentación...) sobre los productos del catálogo de Heura, sus características nutricionales y organolépticas, así como los valores que aportan son el primer punto para avanzar. El plan de acción de ambas empresas se fundamenta también en la formación y demostraciones de recetas de platos cocinados para potenciar la pedagogía y la estima en el planeta y la dieta mediterránea.

Sin duda, esta colaboración entre Serhs Food y Heura presenta una gran perspectiva de futuro para incorporar nuevos menús *plant based* en el sector de la restauración colectiva, promover la sostenibilidad y participar en la revolución 'Good Rebel'.

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

Noticias Relacionadas

- Serhs Food entra en el servicio de alimentación del CIS Cotxeres de Borbó de Bcn, con SINC
- Serhs Food renueva el contrato del servicio de comedor laboral del SEM de la Generalitat
- Serhs Food elabora, junto a los hospitales que gestiona en Lleida, una 'Dieta Covid-19'
- Serhs Food innova en el servicio de atención domiciliaria con la quinta gama de Eudec