



## Serhs Food entra en el servicio de alimentación del CIS Cotxeres de Borbó de Bcn, con SINC

25-01-2022

**Serhs Food gestiona, desde el pasado mes de diciembre y a través del sistema SINC, el servicio integral de cocina, explotación de la cafetería y las máquinas de vending del Centro Integral de Salud Cotxeres (CISC) de Barcelona; un sociosanitario con 209 plazas de larga estancia y 50 del centro de día.**

La empresa Gaudium Serhs, SL, que forma parte de la división Serhs Food de Grup Serhs es, desde el pasado mes de diciembre, la empresa adjudicataria del servicio integral de cocina, explotación de la cafetería y las máquinas de vending, así como otros productos alimenticios del Centro Integral de Salud Cotxeres (CISC), situado en el recinto de Cotxeres de Borbó, de Barcelona.

Se trata de un centro con 209 plazas de larga estancia, media estancia polivalente y subagudos, y un hospital de día con 50 plazas. Serhs ya había prestado este servicio con anterioridad entre 2011 y 2015. El actual contrato ha introducido novedades en productos y mejoras en el servicio, tanto en número de dietas como de calidad siguiendo los tiempos actuales, saludables y sostenibles.

### **SINC, un sistema integral seguro y eficiente**

El sistema de alimentación implantado está basado en la evolución de la línea fría siguiendo el concepto '*SINC (Security innovation & nutrition for catering by Serhs)*', que la firma tiene en funcionamiento en otros centros. Es el único modelo de gestión integral para restauración sanitaria donde la seguridad alimentaria se garantiza al 100%. Serhs cuenta con más de diez años de experiencia en la implantación de esta solución en centros hospitalarios, sin errores en la gestión de más de 2.000.000 comidas servidas.

Además de la seguridad alimentaria, destacan también como aspectos fundamentales del sistema, la satisfacción individual –cada paciente una dieta única–, la regularidad y variedad en la comida, así como la sostenibilidad en la gestión junto a la máxima higiene.

*SINC* es un sistema de gestión de cocinas, analizado y procedimentado, que permite la organización y la gestión de la cocina de manera más eficiente que el sistema tradicional ya que en el centro sólo se elabora lo estrictamente necesario. La comida refrigerada se elabora en el CAR (Cocina de Alto Rendimiento) de Mataró (Barcelona), donde la comida se envasa al vacío, se pasteuriza y se

congela; siempre basándose en la dieta Mediterránea.

Con el *SINC*, Serhs Food garantiza la más alta agilidad en las cocinas *in situ*, descargándolas de las preocupaciones diarias de recepción de materias primas, elaboración de menús, etc. Este innovador sistema de restauración, que actualmente ya está consolidado en diferentes centros sanitarios, permitirá ofrecer en el Centro Integral de Salud Cotxeres (CISC) un alto nivel de regularidad en los procesos y un mejor servicio final al comensal.

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

### Noticias Relacionadas

- Serhs Food renueva el contrato del servicio de comedor laboral del SEM de la Generalitat
- En marcha un innovador programa para evitar la desnutrición en niños con parálisis cerebral
- Serhs Food lanza 'Take eat easy', quinta gama refrigerada para dispensar mediante vending
- "La relación con la administración debe ir más allá que la de meros contratante/contratista"