



Presentación ante la prensa e invitados de la firma.

Serhs Food inaugura una nueva cocina de alto rendimiento y oficinas centrales en Mataró

20-04-2017

Serhs Food inauguró ayer una Cocina de Alto Rendimiento (CAR) y sus nuevas oficinas centrales en la ciudad de Mataró (Barcelona). Las nuevas instalaciones han supuesto una inversión de cinco millones de euros y en ellas trabajan 67 personas (22 en la cocina y 45 en las oficinas). La firma, que actualmente sirve más de 35.000 menús diarios y da trabajo a 2.000 personas, tiene como objetivo incrementar en tres años su volumen de ventas y llegar a una cifra de negocio de 75 millones de euros.

El presidente de la Generalitat, **Carles Puigdemont** inauguró ayer 20 de abril, la nueva Cocina de Alto Rendimiento (CAR) y las oficinas centrales de Serhs Food en Mataró. El acto que acogió a más de 125 personas, también contó con la participación del alcalde de Mataró, **David Bote**, y los máximos directivos de Serhs (**Ramon Bagó**, presidente; **Jordi Bagó**, CEO; **Raimon Bagó**, director general de Serhs Food), así como del delegado del Gobierno de la Generalitat en Barcelona, **Miquel A. Escobar**; el secretario de Empresa y Competitividad de la Generalitat, **Joan Aregio**; y la concejala de Promoción Económica e Innovación del Ayuntamiento de Mataró, **Dolores Guillén**, entre otros invitados.

Serhs Food ha centralizado así toda su actividad en Mataró donde trabajan 67 personas (22 en la cocina y 45 en las oficinas). Esta división de Grup Serhs emplea a más de 2.000 personas en Catalunya y factura 50 millones de euros. El crecimiento de la compañía les ha llevado a esta nueva ubicación en Mataró donde dispone de una mayor capacidad, mejores servicios y logística. Se ha construido un centro de trabajo innovador y puntero, pensado y equipado con última tecnología, para trabajar con total comodidad y flexibilidad, muy centrados en la minimización del impacto medioambiental y de los consumos energéticos.

Tres millones de kilos anuales de 400 referencias diferentes

La cocina de alto rendimiento, en la que se han invertido cinco millones de euros, está pensada en clave de futuro; cuenta con 2.500 m², capacidad para tres millones de kilos anuales y es muy polivalente y flexible para producir más de 400 referencias diferentes. La

zona de oficinas y atención al cliente tiene casi 1.000 m² más, distribuidos entre planta baja –recepción y formación– y la planta superior destinada a las oficinas, espacio que destaca por su luminosidad, modernidad, concepto y distribución, con una estructura totalmente diáfana, donde la ausencia de despachos hace que el equipo humano conviva de forma integrada y con el objetivo de fomentar la colaboración.

El director general de Serhs Food ha insistido en matizar que la nueva planta no es una fábrica ni una industria alimentaria, sino una cocina; según sus palabras, *“una cocina sin automatismos sofisticados ni grandes líneas de producción donde las recetas, las cocciones y las manipulaciones son las mismas que estamos aplicando desde hace 25 años. Es obvio que la tecnología en procesos, control y planificación facilita el volumen, la seguridad y la regularidad, pero es la parte humana la que nos permite tratar los ingredientes con el tiempo y la delicadeza que la cocina necesita. Nos permite ser flexibles y ágiles para adaptarnos fácilmente a las nuevas exigencias”*.

Respecto al nombre, Cocina de Alto Rendimiento (CAR), viene dado por la especial atención en la optimización de recursos, la minimización del impacto medioambiental y el desperdicio alimentario.

La optimización de recursos se hace evidente gracias a la eficiencia que se consigue con la escalabilidad de los procesos, la especialización y las infraestructuras de primer nivel.

El impacto medioambiental es especialmente reducido gracias a los bajos consumos energéticos e hídricos, el tratamiento de residuos con estación depuradora propia y una logística de alta saturación tanto de suministro como de entregas.

Y en cuanto al desperdicio alimentario, Raimon Bagó ha asegurado que la apuesta de Serhs va en la dirección de ajustar al máximo la producción evitando excedentes tanto en la elaboración como en el producto acabado. Para ello la firma cuenta con una política de compras y calidad muy solvente y una exhaustiva planificación de la producción.

Cabe destacar también que dentro de la cocina hay otra cocina en una zona totalmente independiente para la elaboración de los productos libres de alérgenos. En esta zona se elaboran los platos con el máximo cuidado, tiempo y los controles analíticos necesarios para garantizar su seguridad, calidad y sabor.

Serhs Food fue pionera, a nivel estatal, en la elaboración de platos preparados envasados al vacío. Hoy en día trabajan con el sistema Sinc (Seguridad Innovación y Nutrición para Colectividades), un sistema propio y patentado que no solo ha cambiado radicalmente su sistema de gestión, sino el modelo de negocio en su totalidad.

En busca de la satisfacción individual

Bagó ha asegurado, así mismo, que gracias a esta cocina de alto rendimiento *“podremos ensanchar enormemente nuestro radio de actuación, lo que nos debe permitir aumentar el volumen de nuestras ventas en un 50% en los próximos tres años, alcanzando la cifra de negocio de 75 millones de euros”*. Ha hecho hincapié, además, en que la nueva instalación les permitirá desarrollar la singularidad, entendida como la satisfacción individual, dentro de la restauración colectiva, *“nuestro principal valor competitivo y el valor añadido de Serhs Food”*.

Tal como ha comentado el director general de Serhs Food, el sector de las colectividades está liderado por grandes multinacionales con estructuras muy potentes y grandes volúmenes de producción... para contrarrestar estas fortalezas *“en Serhs Food primamos la eficiencia, la agilidad y un espíritu de colaboración muy cercano y comprometido con nuestros clientes. La restauración colectiva debe ofrecer nutrición y satisfacción individualmente a cada persona, más allá del colectivo. Es necesario atender y poner en valor la singularidad y diversidad de cada usuario. Este es nuestro principal valor competitivo. Y todo ello garantizando siempre la máxima seguridad alimentaria y una gestión profesional y eficiente”*

Noticias Relacionadas

- Hospital de Blanes, una nueva manera de entender y gestionar la restauración
- Eudec by Serhs, alimentos de quinta gama, una solución económica y de calidad