



Serhs Food patenta 'Eudec', la revolución en la restauración colectiva sanitaria

14-10-2013

Serhs Food ha obtenido la patente del 'Sistema Eudec' con la denominación "Sistema de control y gestión para la restauración colectiva y procedimiento asociado". Este innovador sistema ha sido desarrollado para cubrir las necesidades y limitaciones de la gestión actual en la restauración de ámbito sanitario. Serhs ha implantado ya el sistema en varios centros hospitalarios demostrando su eficacia y facilidad de gestión.

'Eudec' acumula la experiencia de más de 20 años en la elaboración de cocina al vacío, gracias a la producción propia con más de 600 cocinados en quinta gama. El sistema tiene una total autonomía y flexibilidad para poder satisfacer todas las necesidades y todos los gustos. Después de numerosos estudios y la investigación en la mejora de este sistema, enfocada a ámbitos de la restauración colectiva como residencias, hospitales, hoteles, empresas y escuelas, entre otros, Serhs Food ha podido patentar este sistema único de cocina que marca una nueva manera de gestionar y entender la restauración sanitaria. **Raimon Bagó**, director general de Serhs, afirma que *"hemos cambiado completamente la manera de hacer, no solo en las cocinas sino en toda la organización. Es como pasar de la máquina de escribir al ordenador. Hemos cuestionado todo lo que hacíamos y lo hemos rediseñado de nuevo basándonos en la sostenibilidad, la eficacia y la calidad. En el sistema 'Eudec' nada que no aporte alguno de los tres aspectos anteriores tiene cabida, no bastaba evolucionando, nos hacía falta un cambio disruptivo. Así es el sistema 'Eudec'".*

Se trata de un sistema que resulta muy fácil de implementar y aplicar por el equipo de cocina (polivalente y flexible). Su sencillez y planificación cuidadosa hacen que se trabaje de manera mucho más fiable y relajada. Esta manera de trabajar revierte en la mejora del clima laboral, la disminución de accidentes y errores, la distribución y reducción de los espacios necesarios y, junto con la ausencia de los equipos tradicionales de cocina, minimiza los consumos energéticos y la inversión.

Toda la actividad está guiada y controlada por un sistema informático propio integral e integrado con todos los departamentos, desde compras hasta enfermería, pasando por dietética, RRHH, operaciones, etc. Esto permite por primera vez que el sistema informático no sirva sólo para controlar sino para guiar y monitorear todo el flujo del servicio.

Esta previsión y eficiencia garantiza la seguridad alimentaria y regularidad a la hora que reduce como ningún otro sistema la huella de carbono y los residuos consiguiendo así la mejor sostenibilidad tanto medioambiental como económica.

Serhs Food dispone de un amplio *know how* en el campo de la hostelería y la restauración con la utilización de las más modernas técnicas culinarias. Destaca la enorme cantidad de recetas que se caracterizan por su sabor tradicional y casero, con la utilización de ingredientes naturales, la rapidez y simplicidad por el servicio, así como su larga caducidad.

Más de dos décadas innovando en la cocina al vacío son la prueba de la dilatada experiencia de Serhs en este sector que finalmente ha podido ser reconocido.

www.serhs.com