



Serhs Food se adjudica el servicio de comidas a domicilio de Mataró, en Barcelona

04-04-2023

Serhs Food ha sido la empresa adjudicataria para desarrollar el servicio de comidas a domicilio (Sad) en **Mataró** (Barcelona) y que consiste en la preparación previa y entrega en casa de comidas equilibradas y saludables para 50 usuarios. Se trata de un servicio complementario que ofrece el Servicio de Bienestar Social del Ayuntamiento de Mataró, dirigido a personas mayores con dependencia y/o diversidad funcional, los 365 días del año. El servicio se inició el pasado mes de marzo.

La empresa cuenta con una larga trayectoria de **más de 40 años** trabajando en el mundo de la restauración colectiva y concretamente como pioneros en el Servicio de Comidas a Domicilio (Sad) para personas vulnerables. Especialistas en la realización de dietas personalizadas para cada usuario, se elaboran los platos en la cocina de alto rendimiento (CAR) de Mataró, 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.

La satisfacción individual es el pilar fundamental de un servicio centrado en las personas, los menús y la atención a los usuarios/as. Disponen de diez dietas con 150 platos específicamente diseñados para este servicio y siempre basados en los principios de la Dieta Mediterránea. Todos los platos están avalados por el equipo de dietistas en relación con las recomendaciones nutricionales. Actualmente Serhs Food realiza este servicio de comidas a domicilio en más de diez municipios de Catalunya.

Toda la instalación de la CAR ha sido pensada y equipada siguiendo criterios de minimización del impacto medioambiental y de los consumos energéticos, a la que se suma su estación fotovoltaica. La CAR cuenta con:

- Depuradora propia físico química con decantador de fangos.
- Caldera de vapor con depósito recuperador de condensados.
- Luces leds.
- Autoclave con torre de refrigeración.
- Instalación frigorífica con agua glicolada.

- Compactación del cartón.
- Limpieza con centrales de limpieza a baja presión.
- Equipamientos de frío altamente eficientes.
- Máximo aprovechamiento de la comida (no foodwaste).
- Proyecto de Ecodiseño de envases para comida rápida. Mención especial en el '*Catalonia Ecodesign Award 2017*'.

Asimismo, la cocina de alto rendimiento se sitúa como la opción más sostenible a nivel de elaboración de platos cocinados, si la comparamos con una cocina convencional en base a ocho indicadores ambientales analizados por la consultora Inèdit, de reconocido prestigio en el sector: consumo de energía, huella de carbono, distribución logística, proveedores locales, *packaging* circular, reducción del desperdicio alimentario, residuos y productos de limpieza.

A nivel energético la electricidad que se consume en la CAR es el 100% de origen renovable y comparativamente tiene un gasto de 2,15 kWh/kg comida, que es 3,85 veces menor que la que puede utilizar un restaurante para kg de comida (8,30 kWh/kg) o un 25% menor de una cocina escolar (2,88 kWh/kg).

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

Noticias Relacionadas

- Serhs Food refuerza su compromiso sostenible con una estación fotovoltaica en Mataró
- Serhs Food colabora con Heura en el desarrollo de menús plant based para sus centros
- 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