



Antoni Llorens es el presidente director general de Seruni3n.

## Seruni3n crece un 6,6% y apuesta claramente por dar protagonismo a la gesti3n local

15-06-2016

La firma Seruni3n present3 en Barcelona los resultados del pasado ejercicio destacando un crecimiento del 6,6%, una cifra superior a las previsiones. La compa3a cerr3 el a3o con una facturaci3n de 437 millones de euros, 18.200 empleados y una media de 450.000 men3s diarios servidos. La cuota de mercado respecto del global subcontratado en Espa3a es de un 23%.

El espacio 'Roma 2009' acogi3 el pasado 14 de junio la rueda de prensa que Seruni3n organiz3 para presentar los resultados de su pasado ejercicio (octubre 2014 a septiembre 2015). **Antoni Llorens**, director general, acompa3ado por **Aksel Helbek**, director comercial, presentaron los n3meros de la compa3a y analizaron las tendencias y momento actual del sector.

La empresa ha cerrado el ejercicio 2015 con una facturaci3n de 437 millones de euros, lo que supone un incremento del 6,6% respecto al a3o anterior, un aumento superior al que se ten3a previsto seg3n confirm3 Antoni Llorens.

Actualmente, la compa3a gestiona 2.920 centros de restauraci3n distribuidos entre Espa3a y Portugal. Su equipo humano se increment3 el pasado a3o en 200 personas, alcanz3ndose la cifra de 18.200 trabajadores y est3 sirviendo una media de 450.000 men3s diarios en 2.900 centros. Para este a3o 2016 la compa3a prev3 continuar con su estrategia de crecimiento de forma sostenida y continuada, tanto para sus distintas l3neas de negocio como en los sectores en los que opera.

Seg3n se se3al3, Seruni3n ha crecido en todos los segmentos en los que opera aunque destaca el de los colegios a los que hay que imputar m3s de un 40% de la facturaci3n total; otro 20% corresponde al sector empresas, un 18% a sociosanitario y el resto a la divisi3n de vending (con un parque de m3s de 3.000 m3quinas) y a Singularis (el catering de autor de la firma).

Entre otros, la compa3a cuenta con clientes como Seat, la Oficina de Propiedad Intelectual de la Uni3n Europea, el BBVA, TV3, TVE, el Banco de Espa3a, el Hospital Universitario Virgen del Roc3o (Sevilla), la Cl3nica Corach3n (Barcelona), el Hospital Central Universitario de Asturias, el Hospital 12 de Octubre (Madrid), el Hospital La Paz (Madrid), as3 como diversos colegios p3blicos

distribuidos por toda la geografía española.

Según palabras del director general de Serunión *“este crecimiento ha sido gracias a la elevada tasa de fidelización de nuestros clientes y a la recuperación económica. Por primer año desde el inicio de la crisis, por ejemplo, ha aumentado el número de los comensales en los comedores escolares, hecho que ha podido suponer hasta un 2% del total del crecimiento”*.

### **Más locales y con más capacidad de decisión en las zonas**

Tanto Antoni Llorens como Aksel Helbek convinieron en que, a pesar de las grandes dimensiones de la compañía, el futuro (y el presente ya) está en la capacidad de trabajar localmente. *“Un 85% de los menús que servimos se elaboran en cocinas in situ, sólo un 15% en cocinas centrales–afirmó Llorens–. En Serunión damos el máximo protagonismo a la gestión en la propia zona, muy a medida del cliente. La tendencia nos lleva a ser locales... además trabajamos con colectivos especialmente sensibles y nos reclaman más capacidad de decisión directa en las zonas. Hay que destacar que un 70% de las compras se realizan en las comunidades donde se ofrece el servicio”*.

Eso no quita, no obstante, como se comentó también en la reunión, que en las cocinas centrales se pueda hacer una labor fantástica con el producto y elaboraciones adecuadas. Como siempre hemos comentado desde las páginas de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), el *quid* de la cuestión está en la *praxis*, una cocina *in situ* puede hacer las cosas muy bien o muy mal, y una cocina central puede hacer las cosas muy bien o muy mal.

### **Más de nueve millones de inversión; tres de ellos en dos cocinas centrales**

En cuanto a los hechos más destacados del pasado ejercicio, los responsables de la compañía destacaron la puesta en marcha de dos nuevas cocinas centrales (San Fernando de Henares –Madrid– y Valladolid). A estas instalaciones la compañía ha destinado tres millones de los nueve del total de la inversión (el resto se han utilizado en la adecuación y modernización de instalaciones ya existentes).

La cocina de San Fernando de Henares fue inaugurada en el mes de abril de 2015, es una cocina central altamente sostenible y con un fuerte componente tecnológico. Con una inversión cercana a los dos millones de euros, las nuevas instalaciones ocupan 1.200 metros cuadrados y han supuesto la creación de 50 nuevos puestos de trabajo. La compañía ofrece servicio desde estas dependencias a diversos comedores escolares y al clientes como Renfe (servicio de restauración del AVE).

En San Fernando de Henares, Serunión ha implementado las últimas tecnologías aplicadas a la elaboración de los productos, mantenimiento y distribución. En materia de sostenibilidad, esta nueva cocina central cuenta con una estación propia de tratamiento de residuos, optimiza de forma notable los consumos energéticos e hidráulicos y dispone de una estudiada distribución del espacio para permitir maquinaria de última generación y de gran producción. Todo ello permite lograr la máxima eficiencia productiva.

En cuanto a la nueva cocina central de Valladolid, que ha supuesto una inversión de más de un millón de euros, permite a Serunión una firme apuesta por la Responsabilidad Social Corporativa al colaborar con Grupo Lince Asprona, entidad sin ánimo de lucro cuyo objeto social es la integración laboral de personas con discapacidad. En virtud de esta alianza se han incorporado a la plantilla 55 personas con discapacidad, que se suman al resto de trabajadores hasta alcanzar el número 75 empleados.

### **Cocinas de restauración colectiva con certificación ecológica**

Las cocinas centrales de Serunión en Málaga y en Sevilla han sido los primeros centros de restauración colectiva de España en recibir la certificación de platos 100% ecológicos.

El certificado, concedido tras cuatro años de trabajo y superar varias auditorias, lo otorga el Servicio de Certificación CAAE, entidad que agrupa más del 50% de la producción ecológica certificada en España y que lidera esta actividad en Europa, gozando de un reconocido prestigio internacional.

La certificación garantiza que el método de producción está basado en sistemas y ciclos naturales y en el mantenimiento de la biodiversidad; obteniendo productos de alta calidad sin el empleo de productos químicos de síntesis ni OGM (Organismo Genéticamente Modificado).