



Serunión crece un 6,6% y apuesta claramente por dar protagonismo a la gestión local

21-06-2016

El espacio 'Roma 2009' acogió el pasado 14 de junio la rueda de prensa que Serunión organizó para presentar los resultados de su pasado ejercicio (octubre 2014 a septiembre 2015). **Antoni Llorens**, director general, acompañado por **Aksel Helbek**, director comercial, presentaron los números de la compañía y analizaron las tendencias y momento actual del sector.

La empresa ha cerrado el ejercicio 2015 con una facturación de 437 millones de euros, lo que supone un incremento del 6,6% respecto al año anterior, un aumento superior al que se tenía previsto según confirmó Antoni Llorens.

Actualmente, la compañía gestiona 2.920 centros de restauración distribuidos entre España y Portugal. Su equipo humano se incrementó el pasado año en 200 personas, alcanzándose la cifra de 18.200 trabajadores y está sirviendo una media de 450.000 menús diarios en 2.900 centros. Para este año 2016 la compañía prevé continuar con su estrategia de crecimiento de forma sostenida y continuada, tanto para sus distintas líneas de negocio como en los sectores en los que opera.

Según se señaló, Serunión ha crecido en todos los segmentos en los que opera aunque destaca el de los colegios a los que hay que imputar más de un 40% de la facturación total; otro 20% corresponde al sector empresas, un 18% a sociosanitario y el resto a la división de vending (con un parque de más de 3.000 máquinas) y a Singularis (el catering de autor de la firma).

Entre otros, la compañía cuenta con clientes como Seat, la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea, el BBVA, TV3, TVE, el Banco de España, el Hospital Universitario Virgen del Rocío (Sevilla), la Clínica Corachán (Barcelona), el Hospital Central Universitario de Asturias, el Hospital 12 de Octubre (Madrid), el Hospital La Paz (Madrid), así como diversos colegios públicos 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".

M3s locales y con m3s capacidad de decisi3n en las zonas

Tanto Antoni Llorens como Aksel Helbek convinieron en que, a pesar de las grandes dimensiones de la compa1a, el futuro (y el presente ya) est3 en la capacidad de trabajar localmente. *“Un 85% de los men3s que servimos se elaboran en cocinas in situ , s3lo un 15% en cocinas centrales–afirm3 Llorens–. En Seruni3n damos el m3ximo protagonismo a la gesti3n en la propia zona, muy a medida del cliente. La tendencia nos lleva a ser locales... adem3s trabajamos con colectivos especialmente sensibles y nos reclaman m3s capacidad de decisi3n 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 coment3 tambi3n en la reuni3n, que en las cocinas centrales se pueda hacer una labor fant3stica con el producto y elaboraciones adecuadas. Como siempre hemos comentado desde las p3ginas de www.restauracioncolectiva.com, el *quid* de la cuesti3n est3 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.

M3s de nueve millones de inversi3n; tres de ellos en dos cocinas centrales

En cuanto a los hechos m3s destacados del pasado ejercicio, los responsables de la compa1a destacaron la puesta en marcha de dos nuevas cocinas centrales (San Fernando de Henares –Madrid– y Valladolid). A estas instalaciones la compa1a ha destinado tres millones de los nueve del total de la inversi3n (el resto se han utilizado en la adecuaci3n y modernizaci3n 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 tecnol3gico. Con una inversi3n cercana a los dos millones de euros, las nuevas instalaciones ocupan 1.200 metros cuadrados y han supuesto la creaci3n de 50 nuevos puestos de trabajo. La compa1a ofrece servicio desde estas dependencias a diversos comedores escolares y al clientes como Renfe (servicio de restauraci3n del AVE).

En San Fernando de Henares, Seruni3n ha implementado las 3ltimas tecnolog3as aplicadas a la elaboraci3n de los productos, mantenimiento y distribuci3n. En materia de sostenibilidad, esta nueva cocina central cuenta con una estaci3n propia de tratamiento de residuos, optimiza de forma notable los consumos energ3ticos e hidr3ulicos y dispone de una estudiada distribuci3n del espacio para permitir maquinaria de 3ltima generaci3n y de gran producci3n. Todo ello permite lograr la m3xima eficiencia productiva.

En cuanto a la nueva cocina central de Valladolid, que ha supuesto una inversi3n de m3s de un mill3n de euros, permite a Seruni3n una firme apuesta por la Responsabilidad Social Corporativa al colaborar con Grupo Lince Asprona, entidad sin 3nimo de lucro cuyo objeto social es la integraci3n laboral de personas con discapacidad. En virtud de esta alianza se han incorporaci3n a la plantilla 55 personas con discapacidad, que se suman al resto de trabajadores hasta alcanzar el n3mero 75 empleados.

Cocinas de restauraci3n colectiva con certificaci3n ecol3gica

Las cocinas centrales de Seruni3n en M3laga y en Sevilla han sido los primeros centros de restauraci3n colectiva de Espa1a en recibir la certificaci3n de platos 100% ecol3gicos.

El certificado, concedido tras cuatro a1os de trabajo y superar varias auditorias, lo otorga el Servicio de Certificaci3n CAAE, entidad que agrupa m3s del 50% de la producci3n ecol3gica certificada en Espa1a y que lidera esta actividad en Europa, gozando de un reconocido prestigio internacional.

La certificaci3n garantiza que el m3todo de producci3n est3 basado en sistemas y ciclos naturales y en el mantenimiento de la biodiversidad; obteniendo productos de alta calidad sin el empleo de productos qu3micos de s3ntesis ni OGM (Organismo Gen3ticamente Modificado).