



Foto de familia de todos los galardonados en los Premios nacionales de hostelería. En la foto de la portada de la sección, **Gonzalo Bas**, director del departamento de Calidad de Serunión.

Serunión, galardonada en la entrega los VII Premios nacionales de hostelería

30-10-2013

El pasado 29 de octubre se celebró en Oviedo la entrega de galardones de los VII Premios nacionales de hostelería, organizados por la Federación Española de Hostelería (Fehr). Entre los once premios y ocho reconocimientos, la Fehr entregó a Serunión el Premio nacional de hostelería en seguridad alimentaria.

El Teatro Campoamor de Oviedo fue el marco que acogió, el pasado martes, la celebración de los VII Premios nacionales de hostelería, organizados por la Federación Española de Hostelería (Fehr).

Más de 500 personas, entre empresarios, profesionales del sector, representantes institucionales y empresas proveedoras del sector se dieron cita en este gran encuentro de la hostelería nacional, con el fin de reconocer la labor y esfuerzo de empresas o personas que contribuyen a engrandecer y dignificar el sector hostelero.

José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería, destacó la importante labor desarrollada por los premiados, que son *“el reflejo y la muestra de lo que es nuestro sector. Un sector grande, maduro, socialmente responsable, solidario, profesional, fuerte e importantísimo para la economía y el futuro de este país”*. El presidente de Fehr aprovechó asimismo para lanzar un mensaje esperanzador pidiendo un cambio de mentalidad cambiando la palabra crisis por *“cambio de ciclo, una nueva situación que ha llegado para quedarse, y en la que la única alternativa para mantener los negocios es entender el nuevo funcionamiento del mercado”*.

Serunión, Premio nacional de hostelería en seguridad alimentaria

Uno de los premios otorgados por la Federación Española de Hostelería ha recaído en Serunión; se trata del Premio nacional de hostelería en seguridad alimentaria.

La Fehr destaca entre los motivos de su decisión *“el cuidado a los clientes, la selección rigurosa de los productos y el control estricto de la calidad en el servicio”*. El premio también hace hincapié en *“la responsabilidad y el respeto con el entorno”*, exponentes del compromiso medioambiental del grupo. El presidente y director general de Seruniión, **Antoni Llorens**, asegura que *“la apuesta por la seguridad y la calidad es la mejor estrategia empresarial en hostelería”*. Para Llorens, *“el mejor activo de Seruniión es la confianza del cliente, conseguida tras más de 30 años de mejora y compromiso”*.

Con este premio, la federación distingue a Seruniión por el trabajo de su Departamento de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, con métodos como el control de productos y proveedores en origen, pionero en el sector de la restauración colectiva. Asesores especializados analizan los productos y comprueban que las materias primas cumplen con los requisitos legales y los estándares de calidad exigidos por Seruniión antes de que lleguen a las cocinas.

Los profesionales de la empresa asesoran a sus proveedores y les proporcionan planes para mejorar sus procesos y adaptar su oferta a los requisitos de Seruniión. Se trata de una práctica dirigida a transformar los suministradores en *partners* de la compañía y a motivarles para asegurar el perfecto estado de todos los alimentos que acaban en los restaurantes de empresa y comedores de centros educativos, sanitarios y residencias.

Además de los controles externos, Seruniión cuenta con un equipo de inspección y asesoramiento encargado de la supervisión de los centros gestionados por la compañía. Este grupo de auditores garantiza el estricto cumplimiento de las políticas internas de seguridad alimentaria a través de diagnósticos higiénico-sanitarios y planes de mejora adaptados a cada centro de trabajo. El director del departamento de Calidad, **Gonzalo Bas**, cuenta que el éxito de este protocolo consiste en *“ir más allá de una simple fiscalización y formar empleados capaces de asociar los procedimientos incorrectos a las posibles consecuencias que pueden comportar”*. Bas justifica los recursos empleados por el departamento porque *“nunca se puede subordinar la seguridad alimentaria a los criterios económicos”*.

Lista completa de premios y premiados:

Empresario hostelero: Adolfo Muñoz (propietario Grupo Adolfo de Toledo).?

Empresa hostelera: Café del Norte, Valladolid.

Empresa hostelera de origen español en el mundo: Ibérica, Londres.

*Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social: restaurantes que colaboran con la campaña **Restaurantes contra el hambre?***

Empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad: Mc Donald's. ?

Empresa hostelera destacada en innovación tecnológica: Quique Dacosta Restaurante, Denia.?

Empresa hostelera comprometida con la calidad: Grupo Europa, Pamplona.?

Premio empresa hostelera destacada en seguridad alimentaria: Seruniión. ?

Empresa hostelera destacada en la promoción de la cultura: Café de Chinitas. Madrid. ?

Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad medioambiental: Chiringuito Nahú Beach, Cádiz. ?

Premio José Luis Fernández Noriega a la concordia: Iñaki Azkuna, alcalde de Bilbao. ?

Además, se otorgaron diversos reconocimientos a:

Medio de comunicación: **Televisión Española**.

Persona: **Martín Berasategui**.

Empresa: **Leche Pascual**.

Entidad: **Ayuntamiento de Oviedo**.

Restaurante centenario: **Casa Gerardo**, Prendes (Asturias).?

Escuela de hostelería: **Las Carolinas**, Santander.?

Directivo de asociación: **Jose Antonio Perez**, Huesca.?

Ejecutivo de asociación: **Valentín Salamanca**, Toledo.