



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 decisi3n “*el cuidado a los clientes, la selecci3n rigurosa de los productos y el control estricto de la calidad en el servicio*”. El premio tambi3n hace hincapi3 en “*la responsabilidad y el respeto con el entorno*”, exponentes del compromiso medioambiental del grupo. El presidente y director general de Seruni3n, **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 Seruni3n es la confianza del cliente, conseguida tras m3s de 30 a3os de mejora y compromiso*”.

Con este premio, la federaci3n distingue a Seruni3n por el trabajo de su Departamento de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, con m3todos como el control de productos y proveedores en origen, pionero en el sector de la restauraci3n colectiva. Asesores especializados analizan los productos y comprueban que las materias primas cumplen con los requisitos legales y los est3ndares de calidad exigidos por Seruni3n 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 Seruni3n. Se trata de una pr3ctica dirigida a transformar los suministradores en *partners* de la compa3a 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.

Adem3s de los controles externos, Seruni3n cuenta con un equipo de inspecci3n y asesoramiento encargado de la supervisi3n de los centros gestionados por la compa3a. Este grupo de auditores garantiza el estricto cumplimiento de las polític3s internas de seguridad alimentaria a trav3s de diagn3sticos higi3nico-sanitarios y planes de mejora adaptados a cada centro de trabajo. El director del departamento de Calidad, **Gonzalo Bas**, cuenta que el 3xito de este protocolo consiste en “*ir m3s all3 de una simple fiscalizaci3n 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 econ3micos*”.

#### **Lista completa de premios y premiados:**

*Empresario hostelero: Adolfo Mu3oz* (propietario Grupo Adolfo de Toledo).?

*Empresa hostelera: Caf3 del Norte*, Valladolid.

*Empresa hostelera de origen espa3ol en el mundo: Ib3rica*, Londres.

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

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

*Empresa hostelera destacada en innovaci3n tecnol3gica: Quique Dacosta Restaurante*, Denia.?

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

*Premio empresa hostelera destacada en seguridad alimentaria: Seruni3n.* ?

*Empresa hostelera destacada en la promoci3n de la cultura: Caf3 de Chinitas*. Madrid. ?

*Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad medioambiental: Chiringuito Nahú Beach*, C3diz. ?

*Premio Jos3 Luis Fern3ndez Noriega a la concordia: I3aki Azkuna*, alcalde de Bilbao. ?

Adem3s, se otorgaron diversos reconocimientos a:

Medio de comunicaci3n: **Televisi3n Espa3ola**.

Persona: **Martín Berasategui**.

Empresa: **Leche Pascual**.

Entidad: **Ayuntamiento de Oviedo**.

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

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

Directivo de asociaci3n: **Jose Antonio Perez**, Huesca.?

Ejecutivo de asociaci3n: **Valentín Salamanca**, Toledo.