

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Seruni3n inaugura en Madrid una cocina de 1.200 m2 y una inversi3n de casi 2 millones

## Seruni3n inaugura en Madrid una cocina de 1.200 m2 y una inversi3n de casi 2 millones

Mi3rcoles, 29 de abril 2015

Seruni3n inaugur3 el pasado mi3rcoles 22 de abril una nueva cocina central en San Fernando de Henares (Madrid), un proyecto que crear3 50 nuevos puestos de trabajo y est3 concebido para ser totalmente sostenible. Son unas instalaciones de 1.200 metros cuadrados que han supuesto a la compa1a una inversi3n cercana a los dos millones de euros.

La consejera de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid, **Ana Isabel Mari1o Ortega** y el alcalde de San Fernando de Henares, **3ngel Moreno Garc3a** acompa1aron a **Antonio Llorens**, presidente de Seruni3n y a otros miembros del comit3 de Direcci3n de la compa1a, en la inauguraci3n el pasado 22 de abril, de la nueva cocina central de Seruni3n en San Fernando de Henares (Madrid), un proyecto concebido para ser totalmente sostenible. Al acto asisti3 tambi3n **Sof3a D3az**, concejala de Deportes y Educaci3n de San Fernando de Henares.

Las nuevas instalaciones de Seruni3n, que ocupan una superficie de 1.200 metros cuadrados, han supuesto para la compa1a una inversi3n cercana a los dos millones de euros y generar3n unos 50 nuevos puestos de trabajo entre producci3n y servicios auxiliares. Desde estas nuevas dependencias, Seruni3n satisfacer3 la demanda de distintos clientes, entre ellos Renfe, y servir3 principalmente a la restauraci3n a bordo y al sector educativo con posibilidad de incrementar el servicio a otros sectores como el de las residencias de personas mayores.

Los men3s destinados al servicio de restauraci3n a bordo de Renfe cuentan con el asesoramiento y la colaboraci3n de los hermanos **Torres**, con quienes Seruni3n ha querido sumar sinergias y combinar la experiencia de la compa1a en la restauraci3n colectiva con la calidad y la excelencia de la cocina de autor.

El presidente de Seruni3n, Antonio Llorens, explic3 que esta nueva cocina, que viene a sustituir las antiguas dependencias de Torrej3n y que contar3 con m3s capacidad de producci3n, incorpora la m3s avanzada tecnolog3a en el 3mbito de la restauraci3n colectiva, *“no solamente cumpliendo con todos los est3ndares de calidad y seguridad alimentaria, sino que tambi3n incluye las 3ltimas tecnolog3as aplicadas a la elaboraci3n de los productos, su mantenimiento y su distribuci3n. Apostamos por un producto fresco y de calidad, contando con la colaboraci3n de proveedores locales que nos sirven diariamente materias primas. Esta cocina refleja el modelo de empresa que es Seruni3n: responsable y eficiente, con una apuesta constante por la innovaci3n y la b3squeda de las mejores soluciones para nuestros clientes”*.

### Innovaci3n y sostenibilidad: claves de las nuevas instalaciones

La nueva cocina central de Madrid se ha concebido como un proyecto totalmente sostenible, con un m3nimo impacto en el medio ambiente. Cuenta con una estaci3n propia de tratamiento de residuos, gracias a la cual se reduce el impacto de nuestra actividad sobre el medio ambiente y se fomenta la sostenibilidad. La reducci3n de los consumos, tanto energ3ticos como hidr3ulicos, la optimizaci3n y ergonom3a de los espacios y la maquinaria de 3ltima generaci3n y de gran producci3n del proyecto, permiten lograr la m3xima eficiencia productiva.

Algunos de los avances m3s destacados de esta cocina son los elementos de cocci3n multifunci3n, capaces de cocer, pochar, hervir o actuar como plancha; hornos de 3ltima generaci3n que permiten lograr la m3xima calidad homog3nea en los platos o cintas de emplatado con detectores de metales. Adem3s, los trenes de lavado cuentan con una bomba de calor que recupera el vapor producido por estos trenes y lo reutiliza para climatizar las zonas de trabajo.

Actualmente, la compa1a dispone de quince cocinas centrales repartidas por toda la geograf3a espa1ola: M3laga, Sevilla, Almer3a, Badajoz, Murcia, Barcelona (2), Lleida, La Rioja, Zaragoza, Vigo, A Coru1a, Madrid, Valencia y, pr3ximamente, Valladolid.

En Madrid, Seruni3n gestiona 217 centros y emplea a cerca de 2.500 trabajadores que facilitan unos m3s de 45.000 men3s diarios. En esta comunidad, destacan clientes de la talla de BBVA, Banco de Espa1a, Escolapias, Trinity College, Hospital Central Cruz Roja Madrid, Hospital Universitario Doce de Octubre, Mapfre o Lilly.

### Seruni3n en el mercado espa1ol

La confianza de m1s de 2.900 clientes convierte a Seruni3n en la empresa de restauraci3n colectiva l3der en el mercado espa1ol. Cuenta con una plantilla de 18.000 profesionales que pone todo su empe1o en encontrar la mejor soluci3n a las necesidades espec3ficas de los comensales. La compa1a alimenta a cerca de 450.000 personas cada d3a y sirve alrededor de 84 millones de men1s anuales en escuelas, empresas, hospitales y centros de la tercera edad.

Para ofrecer un servicio cercano y personalizado, Seruni3n dispone de una red formada por 25 oficinas, cinco delegaciones de vending y quince cocinas centrales repartidas por el territorio. Asimismo, cuenta con una divisi3n de alta gastronom3a que opera bajo la marca Singularis en espacios emblem1ticos de varias ciudades espa1olas. La oferta de restauraci3n y vending se complementa con servicios auxiliares como el de monitores escolares, limpieza, atenci3n a domicilio, gesti3n de compras y organizaci3n de eventos. Cuenta adem1s con el aval de m1s de 30 a1os de experiencia y crecimiento progresivo. Desde 2001, pertenece a la multinacional francesa Elix, la tercera operadora de restauraci3n del mercado europeo.

[www.serunion.es](http://www.serunion.es)