



## Serunión inaugura en Madrid una cocina de 1.200 m2 y una inversión de casi 2 millones

29-04-2015

Serunión inauguró el pasado miércoles 22 de abril una nueva cocina central en San Fernando de Henares (Madrid), un proyecto que creará 50 nuevos puestos de trabajo y está concebido para ser totalmente sostenible. Son unas instalaciones de 1.200 metros cuadrados que han supuesto a la compañía una inversión cercana a los dos millones de euros.

La consejera de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid, **Ana Isabel Mariño Ortega** y el alcalde de San Fernando de Henares, **Ángel Moreno García** acompañaron a **Antonio Llorens**, presidente de Serunión y a otros miembros del comité de Dirección de la compañía, en la inauguración el pasado 22 de abril, de la nueva cocina central de Serunión en San Fernando de Henares (Madrid), un proyecto concebido para ser totalmente sostenible. Al acto asistió también **Sofía Díaz**, concejala de Deportes y Educación de San Fernando de Henares.

Las nuevas instalaciones de Serunión, que ocupan una superficie de 1.200 metros cuadrados, han supuesto para la compañía una inversión cercana a los dos millones de euros y generarán unos 50 nuevos puestos de trabajo entre producción y servicios auxiliares. Desde estas nuevas dependencias, Serunión satisfará la demanda de distintos clientes, entre ellos Renfe, y servirá principalmente a la restauración a bordo y al sector educativo con posibilidad de incrementar el servicio a otros sectores como el de las residencias de personas mayores.

Los menús destinados al servicio de restauración a bordo de Renfe cuentan con el asesoramiento y la colaboración de los hermanos **Torres**, con quienes Serunión ha querido sumar sinergias y combinar la experiencia de la compañía en la restauración colectiva con la calidad y la excelencia de la cocina de autor.

El presidente de Serunión, Antonio Llorens, explicó que esta nueva cocina, que viene a sustituir las antiguas dependencias de Torrejón y que contará con más capacidad de producción, incorpora la más avanzada tecnología en el ámbito de la restauración colectiva, *“no solamente cumpliendo con todos los estándares de calidad y seguridad alimentaria, sino que también incluye las últimas tecnologías aplicadas a la elaboración de los productos, su mantenimiento y su distribución. Apostamos por un producto fresco y de calidad, contando con la colaboración de proveedores locales que nos sirven diariamente materias primas. Esta cocina refleja el modelo de empresa que es Serunión: responsable y eficiente, con una apuesta constante por la innovación y la búsqueda*

*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 compa3a dispone de quince cocinas centrales repartidas por toda la geograf3a espa3ola: M3laga, Sevilla, Almer3a, Badajoz, Murcia, Barcelona (2), Lleida, La Rioja, Zaragoza, Vigo, A Coru3a, 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 Espa3a, Escolapias, Trinity College, Hospital Central Cruz Roja Madrid, Hospital Universitario Doce de Octubre, Mapfre o Lilly.

### **Seruni3n en el mercado espa3ol**

La confianza de m3s de 2.900 clientes convierte a Seruni3n en la empresa de restauraci3n colectiva l3der en el mercado espa3ol. Cuenta con una plantilla de 18.000 profesionales que pone todo su empe3o en encontrar la mejor soluci3n a las necesidades espec3ficas de los comensales. La compa3a alimenta a cerca de 450.000 personas cada d3a y sirve alrededor de 84 millones de men3s 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 emblem3ticos de varias ciudades espa3olas. 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 adem3s con el aval de m3s de 30 a3os de experiencia y crecimiento progresivo. Desde 2001, pertenece a la multinacional francesa Elixor, la tercera operadora de restauraci3n del mercado europeo.

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