



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion inaugura una cocina central en Las Palmas que servirá 4.000 menús diarios

Serunion inaugura una cocina central en Las Palmas que servirá 4.000 menús diarios

Viernes, 24 de mayo 2019

Serunion cuenta desde el 23 de mayo con una nueva cocina central propia en Las Palmas de Gran Canaria, en la localidad de Ingenio. Las nuevas instalaciones servirán casi 4.000 menús diarios para dar cobertura a centros educativos públicos y privados de toda la isla.

De los más de 20.700 empleados que tiene actualmente la compañía en España, 221 se ubican en las Islas Canarias, repartidos entre esta nueva cocina central, la cocina central de la compañía ubicada en Tenerife, las delegaciones y las cerca de 600 cocinas de los centros educativos donde opera en el archipiélago. Todos ellos han sido específicamente formados según los estándares de servicio y calidad de la compañía.

Con esta apertura, Serunion persigue consolidar su presencia en el archipiélago y ampliar el alcance de su servicio a todos los puntos de España. La compañía cuenta, a día de hoy, con una red de 23 oficinas, cinco delegaciones de vending y 15 cocinas centrales desde donde se sirven cerca de 500.000 menús al día para más de 3.000 clientes de todo el territorio nacional.

En palabras de **Agustín González**, director operacional de Serunion Educa: *“La nueva cocina central propia en las Islas Canarias nos permitirá ofrecer un servicio de proximidad a nuestros clientes, en nuestro objetivo de ampliar la cobertura de la compañía y conseguir abastecer a todo el territorio nacional”*.

Las nuevas instalaciones se han inaugurado recientemente en un acto institucional que ha ido a cargo de **Mariña Lazaga**, jefa regional de Serunion en las Islas Canarias, y que ha contado con la asistencia de miembros de la comunidad educativa canaria, quienes han tenido la oportunidad de degustar el menú que se servirá a los escolares y conocer de primera mano los protocolos de calidad y seguridad de la compañía.

Compromiso con los jóvenes talentos y la formación de sus profesionales

La compañía ha firmado un convenio de colaboración con el centro integrado de formación profesional de la Villa de Agüimes, ubicado en Las Palmas, para que los jóvenes puedan realizar prácticas en la nueva cocina central propia de Ingenio y aplicar los conocimientos adquiridos en el aula, impulsando así su entrada en el mercado laboral.

Cabe destacar que Serunion es una de las principales compañías empleadoras de España. Se rige por una política de recursos humanos que vela por la igualdad de oportunidades en las promociones, ayudando a sus empleados a desarrollar su carrera profesional. En este sentido, la compañía forma a más de 17.000 empleados al año, impartiendo casi 68.000 horas de formación.

Soñada apuesta por la calidad y la personalización

Serunion garantiza unos estándares de calidad, así como protocolos de seguridad, en el manipulado de alimentos durante toda la cadena de producción. La nueva cocina central en las Islas Canarias cuenta con un sistema de control de calidad basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y la norma internacional ISO 22000:2015, que aseguran la inocuidad de los alimentos. Sus instalaciones también están sometidas a auditorías de seguridad alimentaria periódicas.

Todos los menús elaborados se distribuyen entre sus destinatarios mediante un sistema de transporte totalmente adaptado para mantener la temperatura y las condiciones necesarias para su conservación. Las nuevas instalaciones en Ingenio también disponen de una zona destinada exclusivamente a la elaboración de menús especiales para adaptarse a las distintas necesidades alimenticias de los consumidores. En esta zona se cocinarán platos sin carne, sin gluten, sin cerdo o aptos para aquellas personas que padecen algún tipo de alergia alimentaria como, por ejemplo, a los frutos secos.

Serunion, comprometida con la dieta saludable

La compañía apuesta por la dieta mediterránea como base para su oferta gastronómica. Los menús de Serunion siguen el documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos y el proyecto Delta de educación nutricional, en el marco de promoción de alimentación saludable y actividad física de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias. En este sentido, incorporan las recomendaciones nutricionales que en ellos se establecen para garantizar que las comidas servidas en las escuelas sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades de cada grupo de edad.

Además, Serunion lleva a cabo desde sus inicios, una serie de iniciativas propias para inculcar a los más pequeños hábitos relacionados con una alimentación y un estilo de vida saludables.

Contacta con **Serunion** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Serunion sigue liderando el sector con 479 mill. de facturación y el 24% de cuota de mercado](#)
- [Serunion Vending y HUCA estrenan un espacio vending con productos saludables y gluten free](#)
- ['Serunion mayores' se convierte en 'Serunion Vitae', para enfatizar su clara apuesta por la vida](#)
- [Serunion inicia la gestión de la restauración de dos edificios de Euroforum en Madrid](#)