



Serunion lanza 'The green house', el primer restaurante de empresa ecológico y sostenible

15-09-2018

A principios de septiembre Serunion lanzó un nuevo concepto de restaurante de empresa ecológico, saludable y sostenible, bajo el nombre 'The green house'. La demanda creciente de productos ecológicos por parte del consumidor (su venta creció un 20% en 2017) ha llevado a la compañía a crear un nuevo concepto que responda a las necesidades cada vez más exigentes de los comensales.

Aparte de la cocina tradicional, los menús incluyen comida saludable como platos vegetarianos, zumos de frutas y verduras, desayunos *healthy*, ensaladas, pollo y bistec ecológicos, *buffet* de frutas o postres caseros, entre otros. Cerca del 40% de los productos son ecológicos, un 40% de 'km 0', más de la mitad son de proveedores locales y los envases son compostables y biodegradables, con una clara apuesta por la sostenibilidad.

Según **Antonio Llorens**, presidente y director general de Serunion, *"Nuestro claim para estos espacios es 'Join the green life' porque no se trata solo de la comida, es sobre todo la experiencia de nuestros comensales y cómo les ayudamos a optimizar el tiempo y a potenciar un estilo de vida saludable mediante la alimentación. Las empresas cada vez están más concienciadas en temas de sostenibilidad y sus trabajadores lo valoran"*.

En los 'The green house' juega un papel muy importante también la decoración en tonos naturales, maderas y plantas que confieren al entorno un aspecto más natural. Estos son concebidos para ser eco friendly, relajados y agradables, donde compartir, comer, tomar algo o mantener una reunión informal en lugar de hacerlo en la propia oficina.

L'Oréal, primer cliente que ya disfruta de un restaurante 'The green house' by Serunion

El nuevo concepto de restaurante 'The green house' se ha estrenado en las oficinas de la multinacional de belleza L'Oréal en Madrid, cliente de Serunion desde hace cinco años y que cuenta con 650 empleados -la compañía tiene un total de 2.400 empleados en toda España- a los que da servicio desde dos restaurantes ubicados en edificios distintos. Estos restaurantes incluyen espacios como el *Grill corner*

, el *buffet* de ensaladas, el *Juicy corner* con zumos detox recién exprimidos, los *woks* del *Showtime* o el *Burguer premium* y las pizzas recién horneadas.

También se ha instalado *The green van*, una *food truck* donde disfrutar de esta oferta gastronómica ecológica y saludable, al aire libre. Todo ello, en línea con las medidas One Life que ha implantado la multinacional francesa para favorecer el equilibrio entre vida personal y profesional de sus empleados y fomentar hábitos saludables y que incluyen también clases de yoga y pilates, horarios flexibles y trabajo desde casa.

"Las empresas ya están adaptando sus instalaciones a las nuevas formas de trabajo más flexible, colaborativo y personalizado, y el restaurante no deja de ser un espacio más de la empresa que se suma a esta tendencia" explica **Felip Pascual**, director de la división de *Business & Industry* de Serunion.

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

Noticias Relacionadas

- Serunion apuesta por la Energía Verde y unifica la contratación de su suministro eléctrico
- Serunion continua su lucha contra el despilfarro alimentario creando el 'Rincón solidario'
- Serunion obtiene la IQNet SR10 por su buen gobierno, gestión responsable y sostenible
- Serunion incorpora 100 nuevos colegios a su programa educativo de hábitos saludables