



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion obtiene la máxima valoración de las familias en los comedores escolares de CyL

Serunion obtiene la máxima valoración de las familias en los comedores escolares de CyL

Miércoles, 03 de julio 2019

Según los datos de la última encuesta de satisfacción, realizada recientemente por la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, sobre el servicio de comedor escolar recibido durante el curso 2018-2019, Serunion es la empresa mejor puntuada por las familias de entre las cinco compañías que ofrecen los mismos servicios a los comedores. En esta valoración han participado 7.135 familias, correspondientes a 348 centros educativos, que representan a un total de 9.899 comensales usuarios del servicio.

Serunion, que opera en la comunidad castellanoleonesa desde 1978, ofreciendo sus servicios de restauración a más de 170 escuelas, ha obtenido una valoración máxima de 8 sobre 10, situándose por delante de Igmo (7,8), Aramark, Clece y De Celis (las tres con puntuación de 7,6).

Los aspectos que más positivamente han valorado los padres del servicio brindado por Serunion, por orden de máxima puntuación sobre 10, han sido la limpieza de los platos y el menaje del servicio (9,2), la información acerca de cómo han comido sus hijos e hijas (8,8), la temperatura de los platos cuando los niños y niñas se sientan a comer (8,4) y el grado en el que los familiares consideran el menú de Serunion saludable y equilibrado (8,2).

Asimismo, el 76% de las familias participantes en esta encuesta afirman que el tamaño de las raciones de Serunion es adecuado, según la percepción que les trasladan sus hijos e hijas.

En palabras de **Luis Gómez**, director regional de Serunion, *“los resultados de esta encuesta de satisfacción de los servicios en los comedores escolares de la región corroboran el éxito y aceptación de las mejoras implantadas e impulsadas desde Serunion”. Y añade: “Estas medidas se han materializado con la incorporación de una cocina central propia en la localidad de Valladolid, para reducir el tiempo de transporte de los alimentos y mejorar así su cercanía, con el compromiso de Serunion por la alimentación de proximidad, a través de la compra del 60% de productos a proveedores de la comunidad de Castilla y León, y con la realización continua de controles de calidad y auditorías para garantizar la seguridad alimentaria de todo el proceso de producción de nuestros menús, entre las principales”.*

Contacta con [Serunion](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [‘Calidad e innovación han permitido a Serunion optimizar procesos y ofrecer el mejor servicio’](#)
- [Serunion celebra el Día del Celíaco sirviendo menús sin gluten a todos los alumnos](#)
- [Serunion inaugura una cocina central en Las Palmas que servirá 4.000 menús diarios](#)
- [Serunion Vending y HUCA estrenan un espacio vending con productos saludables y gluten free](#)