



Serunion hace balance sobre el desarrollo del proyecto 'Fish4Kids', en 30 de sus colegios

20-11-2019

Serunion ha desarrollado durante un año el proyecto 'Fish4Kids' en 30 colegios del territorio español con el objetivo de potenciar el conocimiento de los niños y niñas, sobre biodiversidad marina, protección del reino marino, reservas marinas y Red Natura 2000. El colegio Lope de Vega de Madrid ha acogido la jornada final del proyecto, en la que se han presentado los materiales elaborados y debatido sobre el futuro de la sostenibilidad asociada al sector pesquero.

Bajo el lema *Comer pescado es sano, sostenible y saludable*, Serunion fue seleccionada por la Fundación Biodiversidad, organismo público adscrito al Ministerio para la Transición Ecológica, para participar en la iniciativa 'Fish4Kids', desarrollada por Fedepesca. El proyecto, integrado dentro del programa Pleamar y financiado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, tiene como objetivo impulsar los beneficios de consumir pescado entre los más jóvenes y aumentar el conocimiento del sector pesquero en los colegios.

A través del acuerdo, la compañía ha editado y producido 7.000 libros de juegos que se han repartido por 30 colegios de toda España y en los que se incide en la importancia de la protección y recuperación de la biodiversidad marina, además de explicar cómo se pueden conservar los recursos biológicos y cómo se adapta la pesca a la protección de las especies.

Además, en el marco de la iniciativa de Fedepesca, entidad ejecutora del proyecto, ha lanzado un concurso en Instagram orientado a jóvenes de entre 12 y 18 años que busca impulsar el conocimiento del sector pesquero mediante la respuesta a preguntas en distintas categorías: biodiversidad marina, artes de pesca, la comercialización pesquera, protección del medio marino, Red Natura 2000 y reservas marinas y pesca y acuicultura.

Recta final del programa 'Fish4Kids'

El lunes, 18 de noviembre, ha tenido lugar la última sesión del proyecto 'Fish4Kids' en el colegio Lope de Vega de Madrid. En ella se han compartido los materiales elaborados y realizado un debate acerca del futuro de la sostenibilidad asociada al sector pesquero y acuícola.

Entre las actividades desarrolladas en los doce meses de duración del proyecto, destacan la carrera 'Run 4 Fish' celebrada el pasado mes de mayo en Colmenarejo, municipio madrileño parte de la Red Natura 2000. También la mencionada edición y producción de Serunion y Fedepesca de 7.000 libros de juegos, o la realización de sesiones presenciales en colegios para enseñar los materiales realizados, orientadas a coordinadores de monitores de los colegios y Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (Ampas).

Esta jornada supone el cierre del itinerario de presentaciones oficiales realizadas en seis colegios de las comunidades autónomas de Levante, Andalucía, Navarra, Galicia y Madrid. El acto ha contado con representantes pesqueros, colaboradores, administración pública y responsables de Serunion.

El centro escolar, clave para adoptar hábitos saludables

Según la Organización Mundial de la Salud, el comedor escolar es un espacio idóneo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición y, por tanto, la escuela debería convertirse en uno de los pilares básicos para adaptar hábitos saludables.

Consciente de ello, Serunion impulsa iniciativas con vistas a convertir el comedor y el patio en espacios educativos más allá de ofrecer el mejor servicio de restauración basado en tres pilares: educación para la salud (crear hábitos saludables, educar en una alimentación equilibrada y promover la vida activa), educación para la sostenibilidad (cuidar el medio ambiente, promover el reciclaje y aprovechar los recursos) y educación para la convivencia (fomentar la cooperación, promover la responsabilidad social y potenciar la igualdad y el respeto).

Entre ellas destaca el 'Club Nutrifriends', un proyecto para enseñar a los niños a comer de forma saludable, promoviendo su participación a través de una Comisión Escolar formada por los propios alumnos, que prueban y evalúan los diferentes platos diseñados por el chef **Sergio Fernández**, junto al equipo de cocineros y nutricionistas referentes de Serunion.

El proyecto se suma así a otras de las iniciativas de la compañía bajo el eje educación para la sostenibilidad como la campaña 'La comida no se tira' que, con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, ha logrado reducir los restos de alimentos en las escuelas en más de un 16% en su última edición.

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

Noticias Relacionadas

- [Serunion recibe el sello de calidad Aneda Quality System para su división de vending](#)
- [Serunion recibe el sello de garantía ATX Allergy Protection en su cocina central de Málaga](#)
- [Serunion obtiene la máxima valoración de las familias en los comedores escolares de CyL](#)
- ['Calidad e innovación han permitido a Serunion optimizar procesos y ofrecer el mejor servicio'](#)