



## Serunion recibe el sello de calidad *Aneda Quality System* para su divisi?n de vending

26-08-2019

Serunion ha obtenido el sello de calidad *Aneda Quality System* (AQS) para su divisi?n Serunion Vending, especializada en la distribuci?n automa?tica de alimentaci?n. Este distintivo de calidad, impulsado por la [Asociaci?n Nacional Espan?ola de Distribuidores Automa?ticos \(Aneda\)](#) y enfocado a la actividad del vending, es un referente en el sector de la distribuci?n automa?tica que reconoce a todas aquellas empresas operadoras de vending que cumplen con las exigencias establecidas por esta entidad, tras someterse a un control exhaustivo con auditorias anuales del sistema de calidad implantado.

Se trata de una certificaci?n que toma como referencia las normas ISO, con el objetivo de verificar el cumplimiento de la legislaci?n aplicable al desarrollo de la actividad del vending y la aplicaci?n de pra?cticas de higiene alimentaria, tanto en las instalaciones de las empresas operadoras de vending como en las ma?quinas instaladas en los establecimientos clientes.

En palabras de **Josep Margalef**, director de Serunion Vending, *“la obtencio?n del sello AQS avala el compromiso de Serunion Vending con la calidad y sus procesos, aspectos clave en toda la compan?i?a para garantizar en todo momento los requerimientos y exigencias que demandan nuestros clientes”*; y a?ade *“adema?s de este hito, desde Serunion Vending seguimos con la implantaci?n y desarrollo de toda nuestra estrategia alrededor de ma?quinas expendedoras de productos saludables”*.

En este sentido, Serunion Vending ha desarrollado, en colaboraci?n con el A?rea de Nutrici?n de la compan?i?a, un proyecto para ampliar la oferta de productos saludables en sus ma?quinas de autoservicio para fomentar una alimentaci?n equilibrada. Cada familia de producto cuenta con opciones beneficiosas para la salud, adapta?ndose a los criterios nutricionales establecidos por la Aecosan, a trave?s de la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrici?n, Actividad F?sica y Prevencio?n de la Obesidad) del Ministerio de Sanidad y Consumo. Adema?s, las ma?quinas de vending son interactivas para que los usuarios puedan acceder al cata?logo de opciones virtual, a trave?s del cual pueden consultar los valores nutricionales de cada *snack*, ale?rgenos, entre otros.

**Calidad, seguridad e higiene, garantizadas en todos los procesos**

El sello Aneda Quality System se suma a las varias certificaciones que Serunion ha ido obteniendo a lo largo de sus ma?s de 30 an?os de trayectoria y que acreditan su estricta calidad, seguridad e higiene. Es la primera empresa de restauracio?n colectiva que dispone de la certificacio?n esta?ndar de Responsabilidad Corporativa IQNet SR10, adema?s de contar con la UNE?EN?ISO 9001, la UNE?EN?ISO 14001, la ISO 22000, expedidas por la entidad independiente AENOR y la ISO 45000. Todos sus procesos esta?n sometidos al Control Oficial Sanitario, por el que son perio?dicamente auditados e inspeccionados.

Contacta con **Serunion** o accede a su web a trav?s de nuestro directorio de empresas.

#### Noticias Relacionadas

- [Serunion recibe el sello de garant?a ATX Allergy Protection en su cocina central de M?laga](#)
- [Serunion obtiene la ma?xima valoracio?n de las familias en los comedores escolares de CyL](#)
- [Serunion inaugura una cocina central en Las Palmas que servir? 4.000 men?s diarios](#)
- [Serunion Vending y HUCA estrenan un espacio vending con productos saludables y gluten free](#)