



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion recibe el sello de garantía ATX Allergy Protection en su cocina central de Málaga

Serunion recibe el sello de garantía **ATX Allergy Protection** en su cocina central de Málaga

Miércoles, 10 de julio 2019

Serunion ha obtenido la certificación **ATX Allergy Protection** de garantía y calidad para su cocina central en Málaga. Este sello, impulsado por la asociación ATX Elkartea y expedido por Laztan, cuenta con homologación internacional y avala a aquellas empresas de restauración colectiva y hostelería en general que, tras recibir varias formaciones y rigurosas auditorias, presentan una oferta alimentaria adaptada a las necesidades de personas que padecen multi-alergias.

En palabras de **Juan Luis Celis**, director de Calidad de Serunion, *“estamos muy satisfechos de haber conseguido esta certificación que, sin duda, reafirma la gran labor que llevamos a cabo diariamente desde Serunion, en nuestro fuerte compromiso por garantizar menús equilibrados, saludables, seguros y adaptados para cubrir las necesidades alimentarias de cada persona. Seguimos trabajando con el objetivo de obtener este sello para el resto de nuestras cocinas centrales”*.

Calidad, seguridad e higiene, garantizadas en todos los procesos

El sello **ATX Allergy Protection** se suma a las varias certificaciones que Serunion ha ido obteniendo a lo largo de sus más de 30 años de trayectoria y que acreditan su estricta calidad, seguridad e higiene. Es la primera empresa de restauración colectiva que dispone de la certificación estándar de Responsabilidad Corporativa IQNet SR10, además 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 están sometidos al Control Oficial Sanitario, por el que son periódicamente auditados e inspeccionados.

El **sello de garantía y calidad de ATX** es un aval reconocido internacionalmente para el etiquetado y una referencia sencilla y fiable que garantiza una seguridad mientras que la empresa que lo tiene promueve la transparencia y la claridad. *“En definitiva –asegura **Xabier Munioitz**, promotor de la iniciativa– el aval confiere un etiquetado y menús fiables de productos aptos para multi-alérgicos atendiendo las demandas de transparencia de los consumidores”*.

Para conseguir el aval, las empresas deben pasar una auditoría. La asociación facilita además las herramientas para ayudar a las empresas a cumplir con la legislación vigente y la seguridad de los consumidores, pudiendo así elaborar y administrar alimentos y productos para multi-alérgicos.

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

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

Noticias Relacionadas

- [Serunion obtiene la máxima valoración de las familias en los comedores escolares de Cyl](#)
- [Serunion inaugura una cocina central en Las Palmas que servirá 4.000 menús diarios](#)
- [Serunion obtiene la IQNet SR10 por su buen gobierno, gestión responsable y sostenible](#)
- [Serunion lanza 'The green house', el primer restaurante de empresa ecológico y sostenible](#)