



SHC reanuda parcialmente su actividad para distribuir los menús de renta mínima de Madrid

20-05-2020

Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC) ha vuelto parcialmente a su actividad para prestar el servicio de menús de renta mínima de inserción en la Comunidad de Madrid. La compañía prestará servicio a cerca de 650 niños repartidos en trece municipios de la región. Un total de 29 trabajadores han salido del ERTE que afectaba a la totalidad de su plantilla (208 empleados). El servicio se prolongará hasta el próximo 19 de junio, fecha en la que estaba prevista que finalizaran las clases antes del inicio de la pandemia.

El menú que comerán estos niños ha sido diseñado por el equipo de nutrición de la compañía, aplicando los criterios establecidos en el Acuerdo Marco que regula la actividad en la Comunidad de Madrid. El primer día consistió en 'Macarrones con tomate y champiñón', 'Filete de pollo a la plancha' y 'Menestra de verduras' de guarnición. De postre, una pieza de fruta. Legumbres, verdura y fruta serán, unidas a la proteína animal, los pilares de los menús que se servirán durante este período.

Sandra Sanz, directora del área de dietética y nutrición, afirma que *“tratamos de asegurar las necesidades nutricionales básicas de los niños atendiendo a su edad y pretendemos que, además de recibir una alimentación equilibrada, se acostumbren a comer diferentes tipos de alimentos, lo que resulta indispensable para su cultura gastronómica y, sobre todo, para su salud”*.

Aunque montar un servicio para 650 niños en más de trece localidades en apenas unos días puede parecer complicado, la especialización de la compañía en este ámbito ha permitido que el reto no suponga un quebradero de cabeza. *“Disponemos de un sistema de gestión consolidado, basado en la norma ISO 22000, y de una experiencia de más de treinta años en la prestación de este tipo de servicio, así que la vuelta al trabajo no ha sido excesivamente complicada. Agradecemos poder reanudar nuestra actividad después de casi dos meses”*, asegura **Montserrat Sanz**, directora de operaciones de ShC.

La comida, que se elabora en las instalaciones centrales de ShC, se sirve a los centros escolares a través de dos rutas, una que cubre el corredor noroeste y otra que cubre el corredor centro-sur. Los repartos se han diseñado de manera que el impacto sobre el medio ambiente sea el más reducido posible, como se planifica durante el resto del curso. Una vez en los colegios, un equipo de monitoras de ShC se encarga de la entrega a las familias desde los porches del edificio, para evitar la concentración de personas en

un lugar cerrado.

Servicios Hosteleros a Colectividades ha creado un equipo de trabajo específico para diseñar un protocolo de actuación de todos sus equipos bajo las condiciones de pandemia que vivimos. El equipo está formado por **Eva Martín**, de la consultora Qalimentaria; **Ana Sanz**, técnico de seguridad alimentaria de la compañía y **Mario Agudo**, director de calidad y control de gestión. Este último explica que *“en ausencia de un protocolo específico que determine cómo actuar en el ámbito de nuestro sector, hemos trabajado en las recomendaciones generales del Ministerio de Industria, de la Organización Mundial de la Salud y de otros organismos oficiales para definir una serie de medidas que contribuyan a garantizar, no solo la seguridad de nuestras empleadas, sino también la de los trabajadores de los centros escolares y las de las familias que vienen a recoger la comida”*.

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

Noticias Relacionadas

- [ShC se adelanta a los objetivos del 2030 con la puesta en marcha del proyecto ‘ShC en verde’](#)
- [ShC y el CEIP Josefina Carabias obtienen el sello de comedor escolar responsable](#)
- [ShC ‘alimenta’ la curiosidad de los niños con talleres y campamentos de arqueología](#)
- [ShC trabaja para favorecer la incorporación laboral de mujeres en riesgo de exclusión social](#)