



Nota de Prensa

Serunion, primera empresa de restauración colectiva de España en obtener la certificación de AENOR frente al coronavirus

- Esta certificación reconoce la efectividad de las medidas de seguridad de Serunion para ofrecer espacios de restauración seguros a todos sus consumidores.
- AENOR audita los centros de Serunion, y todas sus actividades: elaboración de comidas preparadas, prestación de servicios de cocina, servicios de comedor y cafetería; oficinas centrales, monitores de alumnos con necesidad específica, acompañamiento escolar, servicio de atención domiciliaria y vending.

12 de junio de 2020. Serunion es la primera empresa de restauración de colectivos que obtiene la certificación de [AENOR](#) frente al COVID-19. Este sello se aplica tanto en centros propios, en centros de clientes, como en todas las actividades que realiza la compañía: elaboración de comidas preparadas, prestación de servicios de cocina, servicios de comedor y cafetería; oficinas centrales, monitores de alumnos con necesidad específica; acompañamiento escolar, servicio de atención domiciliaria y vending.

El certificado de AENOR es un aval externo sobre la efectividad de las medidas que aplica la compañía y de forma paralela, respalda que estas iniciativas cumplen con las directrices marcadas por el Ministerio de Sanidad en materia de prevención e higiene sobre el Covid-19.

Para **Antonio Llorens, presidente y director general de Serunion**, *“gracias a esta certificación y al sello que estará visible en nuestros establecimientos, podremos asegurar a nuestros consumidores y clientes que se encuentran protegidos frente al Covid-19 y que la compañía ha puesto en marcha todas las medidas de seguridad y salud necesarias para evitar cualquier tipo de contagio”*.

“Esta certificación es el resultado de todo el esfuerzo y del trabajo en equipo que han llevado a cabo todos los departamentos implicados, con el fin de contribuir a minimizar la propagación del Covid-19, asegurar la seguridad y salud en el entorno laboral y mantener los estándares de calidad y seguridad alimentaria de Serunion. Somos una gran empresa, con grandes profesionales y así lo hemos demostrado”, declara **Mar Ruiz, jefe de Seguridad y Salud Laboral de Serunion**.

La evaluación que realiza AENOR valora aspectos como la gestión de riesgos, la gestión de la salud en el trabajo, la formación, información y comunicaciones desarrolladas; las medidas



organizativas (control de aforo, distancias, pantallas); de protección (uso de material de protección individual), así como las buenas prácticas de limpieza e higiene entre otros.

Prioridad Serunion: espacios de restauración seguros

Serunion ha puesto en marcha el mayor plan de medidas preventivas de seguridad y salud para empleados y clientes: realiza controles de aforo, garantiza el mantenimiento de distancias de seguridad, ha dotado a sus empleados de mascarillas, guantes, geles y pantallas faciales. Además la compañía ha realizado formación específica a sus empleados-as en Covid, ha instalado mamparas en su línea de servicio y zonas de pago y ha adaptado su oferta de take-away. Igualmente, Serunion ha diseñado una campaña informativa específica, promoviendo el pago *contactless* y papel cero a través de su app Timechef e implantando programas de limpieza y desinfección de puntos críticos varias veces al día, entre otras muchas iniciativas.

Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España que cuida de las personas en todas las etapas de su vida, promoviendo una alimentación saludable, actuando de forma sostenible, responsable y cuidando del planeta. Tras más de 30 años en el mercado, la compañía ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 25 oficinas, 7 delegaciones de vending y 16 cocinas centrales repartidas por toda España.

Hoy está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus diferentes divisiones: **Serunion Educa** (centros educativos); **Serunion Business&Industry** (empresas e instituciones); **Serunion Salud** (centros hospitalarios públicos y privados); **Serunion Vitae** (residencias y centros de día); **Serunion Vending** (distribución automática de alimentación) y **Singularis** (cocina de autor).

Junto a su apuesta por la calidad y la innovación, Serunion se compromete a avanzar en el desarrollo sostenible a través de su programa Positive Foodprint Plan y de acuerdo con cuatro Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: salud y bienestar; hambre cero; producción y consumo responsables y trabajo decente y crecimiento económico. En la actualidad sirve 500.000 menús al día y opera en 3.050 centros de restauración. Además, la compañía figura como una de las principales empresas empleadoras del país, al contar con una plantilla de más de 20.700 colaboradores distribuidos entre todos sus centros. Desde 2003, pertenece a la multinacional francesa Elixor, líder mundial en restauración, servicios y concesiones, que opera en 15 países.

Sobre AENOR

AENOR es la entidad líder en certificación en España que identifica y ayuda a corregir las brechas de competitividad de las empresas, sectores y del tejido económico contribuyendo a la transformación de la sociedad creando confianza en las organizaciones y las personas.

Como entidad global desarrolla operaciones en 90 países en actividades de certificación, verificación, validación, inspección, análisis, formación y servicios de información. Actualmente, más de 82.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización, Bienestar Animal, Verificación de Información no Financiera o *Compliance*.

Para más información:

Serunion

Iolanda Baqués
Tel. 610 65 91 50
iolanda.baques@serunion.elior.com
www.serunion.es

AENOR

Eduardo Cicuéndez Polo
Responsable de Marca y Relaciones con medios
Tel.: 681 35 53 04
ecicuendez@aenor.com

Síguenos en:

