

Galardones ESFERA a los más proactivos

SERUNION también se ocupa de cuidar a sus personas

Uno de los pilares en los que se ha sustentado el éxito de Serunion en los últimos años ha sido el cumplir, rigurosamente, con su misión: cuidar de las personas, tal como señala su *headline* en materia de comunicación.



Los directivos de Serunión posan con los empleados de la compañía que han sido galardonados con los premios Esfera en sus tres categorías.

En un mercado como en el de la restauración para miembros de colectividades, con población tan sensible como los menores o mayores, por ejemplo, la tarea de cumplir con ese compromiso no es fácil: Serunion no se ha olvidado de ello y además le ha servido para que, en los últimos años viniendo, desde la cuarta o quinta plaza, en el ranking sectorial, este grupo esté, a finales del ejercicio cerrado en octubre del 2009, hablando en términos hípicos, a menos de una cabeza del líder, con un espectacular crecimiento del 15% en facturación, en el período citado.

Tal situación no se puede lograr sin una fuerte apuesta por una definida política de recursos humanos en el que los individuos del grupo se sientan proactivos y generen valor con su trabajo, más allá de cumplir unas directrices como subordinados. Y ese *input* ha sido recogido en una competición de carácter interno, entre los distintos empleados en las cocinas de los ochocientos centros en los que Serunion presta sus servicios, a través del Departamento de Calidad, que elaboró las bases de una prueba en la que se requería cumplir determinadas rutinas o evitar caer en incumplimiento de otras (por ejemplo, temas de buenas prácticas de manipulación, seguridad alimentaria...) que permitían valorar a los equipos de trabajo que participasen.

El índice de calidad que se utilizó para que la competencia terminara con la entrega de los premios ESFERA, permitió

seleccionar del global de los ochocientos citados, a 56 centros que, dados los diferentes tamaños y targets de cada uno de ellos, preveía tres categorías (A, para centros de menos de cinco personas en el equipo; B, para el intervalo 6/15; y C, para más de 15 personas) arrojando finalmente una elección de 22/15/19 centros, respectivamente, de los que los tres ganadores fueron:

- En la categoría A: Colegio N^a Sra. del Consuelo-Centro I de Toledo.
- En la categoría B: Comedor de Dan Cake en Portugal.
- En la categoría C: Cocina Central de Sevilla.

Cuyos componentes fueron agasajados en un acto, celebrado en el conocido restaurante Ramses de Madrid, donde el Presidente de Serunion, Antonio Llorens se encargó de entregar los trofeos conmemorativos a todos y cada uno de los miembros de los equipos de cocina, con la ayuda y colaboración de Mercedes Villar, titular del Departamento de Calidad; Javier Mañas, Director de la División de Sanidad y Juan Carlos García director de las Cocinas Centrales del Grupo.

Tal iniciativa ha tenido también como objetivo el inventariar acciones que, creadas y generadas en unos centros, puedan medianamente una comunicación transversal aplicarse en otros, de forma que se contribuya mancomunadamente al objetivo de mejora continua de los procesos que culminan en mayores índices de eficiencia en cuestiones de calidad y seguridad alimentaria que Serunion ofrece a sus clientes. ● **RN**



Antonio Llorens presidente de Serunión, con el equipo ganador de la categoría B: Comedor Dan-Cake de Portugal.