

Serunion inicia la gestión del servicio de restauración de dos edificios de Euroforum en Madrid

- Euroforum es una empresa especialista en la integración de servicios en torno a la formación y los eventos corporativos. El contrato de colaboración se ha firmado por 5 años y será uno de los pilares del área de Business&Industry en Madrid
- Los espacios de Euroforum acogen hasta 400 personas al día. Además de puntos fijos de restauración, Serunion se ocupará de los servicios bajo demanda de cócteles y catering y añadirá showcookings y talleres gastronómicos

Barcelona, 25 de septiembre de 2018.- Serunion, compañía líder en el sector de la restauración colectiva en España, inicia la gestión de dos espacios de Euroforum, principal integrador de soluciones y servicios de formación corporativa y eventos para empresas. Ambas compañías han establecido un marco de relación de partenariado para los próximos 5 años con el que buscan satisfacer a todo tipo de usuarios. Serunion se ocupará de dar servicio al Palacio de los Infantes y Finca Felipe II, dos de los espacios más emblemáticos de Euroforum y que suponen hasta 400 menús al día.

Según **Antonio Llorens**, presidente y director general de Serunion, *“uno de nuestros principales objetivos para este año era seguir innovando e incorporando nuevos formatos que aúnen la cocina tradicional y moderna. Este acuerdo de colaboración con Euroforum nos permitirá combinar nuestra experiencia con su singularidad para llegar al público corporativo, muy variado y exigente”*.

Por su parte, Euroforum apuesta por una relación a largo plazo con Serunion que suponga un salto cualitativo a su servicio de restauración, ya que ésta cobra cada vez mayor relevancia en el sector de los eventos corporativos. En ese sentido, el trabajo de chefs reconocidos y con amplia experiencia está muy valorado.

El Palacio de los Infantes cuenta con un espacio de restauración fijo dividido en *corners* al que tienen acceso tanto los participantes de cursos de formación y eventos como el personal de Euroforum. Los espacios cuentan con un buffet de ensaladas con más de 20 ingredientes a elegir, servicio de menú servido en mesa o platos más ligeros tipo cóctel, entre otros. El perfil de los asistentes va desde *new joiners*, que asisten a sus primeras jornadas de formación provenientes de empresas de consultoría o auditoría de primer nivel, a altos ejecutivos, quienes organizan en Euroforum comités de dirección, eventos corporativos, de *team buildings* o actividades lúdicas y formativas.

Los espacios de Euroforum cuentan con la presencia de una gran diversidad de asistentes durante toda la jornada, lo que supone una oferta de restauración de desayunos, almuerzos, cenas y *coffee-breaks* tanto para los asistentes a los eventos como para el personal propio de la empresa. *“Podremos tener variaciones de 100 a 400 comensales de un día para otro y estamos muy contentos de asumir este nuevo reto,*

*manteniendo nuestros estándares de calidad y aplicando nuestra política de uso de productos de proximidad”, ha destacado **Felip Pascual**, director de la división de **Business&Industry** de Serunion.*

Además de la atención del punto estático de restauración, la mayoría de los servicios de Serunion serán bajo demanda. A los ya habituales cócteles, almuerzos y cenas, se unirán talleres gastronómicos, *showcookings* y cenas temáticas para los clientes de Euroforum. La aplicación móvil de Serunion, TimeChef, estará muy pronto disponible para Euroforum. A través de la app, se podrá conocer la oferta de restauración del día con su correspondiente información nutricional, de ingredientes y alérgenos.

Un sector en crecimiento

El área de **Serunion Business&Industry** gestiona en la actualidad unos 130 restaurantes de empresas e instituciones, así como en la armada y prisiones. La división facturó 81,3 millones de euros en 2017, con un crecimiento de un 14,8% respecto al año anterior, siendo una de las divisiones con mayor desarrollo de la compañía. Además de Euroforum, algunas de las recientes incorporaciones a la cartera de clientes han sido Endesa, Movistar+, Banco de España, el grupo PSA Peugeot y Mercedes Benz, entre otros.

En la misma línea de este último acuerdo, Serunion continúa desarrollando los conceptos *“Metropolitan”*, de espacios temáticos con propuestas cosmopolitas y de diseño y las cafeterías *“U”* para universidades, adaptadas según necesidades y gustos de los estudiantes y del personal académico. A estos conceptos se une *“The Green House”*, el primer restaurante ecológico y sostenible que acaba de presentar la compañía.

Además, se ha impulsado la creación de un nuevo tipo de cafetería *“Daily Break”* para hospitales que sirva para construir un entorno cálido y acogedor para *“romper”* con el ambiente hospitalario. Esta estrategia responde al compromiso por la innovación de la compañía por crear nuevos formatos que respondan a los gustos de la sociedad y para ofrecer un servicio de calidad con una mejor experiencia para el usuario.

Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración colectiva en España. Tras casi 30 años en el sector, la compañía ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 25 oficinas, 5 delegaciones de vending y 14 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 Mayores** (residencias y centros de día); **Serunion Vending** (distribución automática de alimentación) y **Singularis** (cocina de autor).

En la actualidad, Serunion es una de las principales empresas empleadoras del país, al contar con una plantilla de más de 20.725 colaboradores distribuidos entre todos sus centros. Desde 2001, pertenece a la multinacional francesa Elior, líder mundial en restauración, servicios y concesiones, que opera en 16 países.

Síguenos en:     <http://comollevarunavidasaludable.com/> - www.serunion.es

Para más información a medios: www.serunion.es

Isabel Gaset (Atrevia) · Tfno. 934 19 06 30 · igaset@atrevia.com
Laura García (Atrevia) · Tfno. 934 19 06 30 · lgarcia@atrevia.com
Iolanda Baqués (Serunion) · Tfno. 935 45 41 27 · iolanda.baques@serunion.elior.com