GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Serunion y sus procesos de calidad

Actualidad Empresarial | 31/01/2023 | 00:00

Serunion ha servido cada día a más de 500.000 comensales, en más de 3.000 centros de restauración repartidos por todo el país durante los últimos 30 años. A través de su red de delegaciones y cocinas brinda una atención personalizada, que le permite estar muy cerca de los clientes y dispensar un servicio excelente.

En ese sentido, la empresa tiene presencia en todos los sectores de actividad a través de sus seis divisiones: Educa, B&I, Salud, Vitae, Vending y Singularis. En cada una de ellas, el proceso de calidad marca la diferencia. Por ese motivo, pone todo su empeño en garantizar que todo funcione y esté en perfecto estado, mientras contribuye al bienestar de las comunidades y promueve la sostenibilidad en toda la cadena de valor.

Calidad de servicio y seguridad alimentaria

Conscientes de que la calidad es un elemento fundamental para obtener la satisfacción de los clientes, el departamento de calidad y medio ambiente de Serunion, trabaja constantemente para mejorar sus procesos internos y la calidad de los servicios que ofrece. Además, ratifica su compromiso con el planeta, actuando de manera ética y responsable. De esta manera, asume un enfoque global, comprometido con la seguridad alimentaria, la calidad, el medioambiente, la seguridad e higiene en el trabajo y la responsabilidad social corporativa.

Con su política de sistema integrado, la compañía está centrada en servir productos de calidad que proporcionen una alimentación saludable a los comensales, aplicando estrictos controles sobre las materias primas y sobre los procesos implicados. Esto requiere de un enfoque multidisciplinar que garantice la seguridad e higiene de todos los alimentos, con el objetivo de prevenir riesgos derivados del consumo de los mismos y de minimizar el impacto medioambiental en el desarrollo de cada actividad.

Compromiso con la calidad en la restauración

El departamento de calidad de Serunion somete a rigurosas evaluaciones los procesos que involucran su operación, tanto los que lideran sus proveedores como los que dirigen su personal propio. Es por esto que realiza un seguimiento exhaustivo de los insumos, a través de un sistema de autocontrol que busca la mejora continua del desarrollo de toda actividad corporativa.

Serunion realiza una evaluación exhaustiva de sus proveedores, de la que se derivan auditorías a los más críticos, y hasta la fecha, ha realizado un aproximado de 30.000 análisis de productos,

superficies, manipuladores de alimentos, ambientes de trabajo, aguas y materias primas. El departamento de calidad también cuida y ayuda a mejorar las mejores prácticas de sus colaboradores con más de 3.500 auditorías de higiene, lo que le permite recibir y procesar insumos con los más altos estándares de calidad.

Para cumplir con sus metas de sostenibilidad y seguridad alimentaria, la compañía ha incorporado un sistema de análisis de materialidad en sus procesos de calidad y medioambiente, siguiendo las pautas de las certificaciones ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 e IQNET SR10 de Responsabilidad Social Corporativa. Gracias a esto, sus procesos se han modificado siguiendo las características de un sistema de información relevante que contempla la salud como eje fundamental en la elaboración de los platos y la organización de los entornos de trabajo.

En palabras de su director de calidad y medioambiente, Juan Luis Celis, Serunion ha logrado mejorar sus procesos teniendo en cuenta aspectos como el despilfarro alimentario, la optimización de los recursos, la compra local, la disminución de emisiones de carbono, el bienestar animal, entre otras variables. Esto ha permitido a la compañía mantenerse a la vanguardia del mercado y generar aportes en la divulgación de hábitos de vida saludables y de consumo responsable.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/195908-serunion-y-sus-procesos-de-calidad.htm