

### Arranca el curso escolar con novedades

## Más de 2.000 escuelas participarán en un programa de alimentación y educación en hábitos saludables

- El proyecto, impulsado por Serunion, va en línea con la preocupación actual de la sociedad sobre cómo educar en hábitos saludables a niños y adolescentes y así mejorar su alimentación diaria
- La sostenibilidad es otro de los ejes prioritarios sobre los que pivotará el proyecto educativo de este año, el cual estará enmarcado dentro del comedor escolar

**12 de septiembre de 2018** – Empieza el curso escolar. Serunion, compañía líder en el sector de la restauración colectiva en España, refuerza su compromiso para que los niños y adolescentes españoles adquieran hábitos de alimentación saludables para comer mejor. La compañía suma este año escolar 100 nuevas escuelas a su programa de alimentación y educación en hábitos saludables, siendo ya más de 2.000 centros educativos los que ofrecerán platos que se adecúan a las recomendaciones nutricionales de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Serunion cooperará con el colegio y las familias en la educación de los niños en temas como alimentación saludable, sostenibilidad, respeto del medio ambiente y solidaridad con el entorno.

El programa, centrado en la educación primaria, tiene como objetivo que los niños sean capaces de desarrollar y aplicar los valores de una dieta sana y equilibrada dentro y fuera del ámbito escolar. Los alumnos cuentan con una participación fundamental en este proyecto, ya que se les ofrece un espacio para que puedan opinar sobre los ingredientes y la elaboración de las recetas que conforman el menú escolar.

Con esta iniciativa, Serunion se suma a una de las preocupaciones actuales de la sociedad en estos últimos años sobre cómo formar a niños y adolescentes para comer mejor y hacer así frente a un problema acuciante: la obesidad infantil. En este sentido, la empresa pretende facilitar la incorporación en la dieta infantil de ingredientes como las verduras, el pescado y las legumbres, que suelen causar rechazo entre los más pequeños. Para ello, se elaboran menús a partir de distintas técnicas de cocción y formas de presentación, con el objetivo de que estos ingredientes resulten más atractivos a los niños. Además, se incorporan a los platos alimentos de elevado contenido nutricional, como los germinados de cereales o leguminosas, ricos en aminoácidos, minerales, vitaminas y oligoelementos.

La sostenibilidad es otro de los ejes prioritarios sobre los que pivotará el proyecto educativo de este año, el cual estará enmarcado dentro del comedor escolar. Desde hace dos años, la compañía viene aplicando algunas medidas para reducir la cantidad de desperdicios alimentarios que se generan a partir de las comidas escolares. Durante el ciclo lectivo pasado,

logró reducir en un 16% de media la cantidad de residuos gracias al proyecto “La comida no se tira”, que implementó en más de 50 centros escolares con la participación de 10.000 alumnos. Este proyecto es una iniciativa de ámbito nacional ideada por tres organizaciones no gubernamentales: SED, PROYDE y PROCLADE y cuenta con el reconocimiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Su ejecución supone la participación de los escolares, que son los encargados de medir la cantidad de residuos que se produce de acuerdo con la “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos” de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” del MAPAMA.

Como parte de sus acciones encaminadas a lograr comedores sostenibles, Serunion también incluye productos elaborados de forma respetuosa con el medio ambiente. La empresa dispone de casi 300 referencias de ingredientes ecológicos que incluye en sus preparaciones. Asimismo, realiza el 99,41% de sus compras a proveedores nacionales, de las cuales, 50 M€ se llevan a cabo a más de 350 proveedores locales repartidos por toda España.

La hora de la comida es un momento clave en el aprendizaje de los escolares y, por ese motivo, Serunion presta gran atención a la decoración de los comedores, adaptando los espacios a las diferentes edades, creando comedores diáfanos y con materiales que reduzcan el ruido y utilizando decoración divertida pero educativa, entre otras iniciativas.

Todas estas propuestas quedan respaldadas por la App Educa. Una aplicación dirigida a padres, madres y tutores de los niños de los comedores escolares de Serunion. La aplicación informa sobre los menús diarios de todo el mes, proporciona recomendaciones de meriendas y cenas y permite personalizar las dietas en casos de alergias o intolerancias de los niños. Además, a través de la App, los padres y tutores pueden gestionar los pagos del comedor, informarse de las actividades que se celebren y estar en contacto permanente con los monitores de los niños.

### 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 sirve 495.000 menús al día y opera en 3.020 centros de restauración. Además, la compañía figura como una de las principales empresas empleadoras del país, al contar con una plantilla de más de 20.725 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](http://www.serunion.es)

Para más información a medios: [www.serunion.es](http://www.serunion.es)

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