

ENTREVISTA

P r o m o v e r h á b i t o s
s a l u d a b l e s , d i s f r u t a r
d e l t i e m p o d e o c i o ,
t e n e r u n a p a r t e
f o r m a t i v a e i n t e g r a r l o
e n u n m i s m o p r o y e c t o ,
S í e s p o s i b l e .

serunion



**BÁRBARA
ATIE**

**PROJECT MANAGER
SERUNION**

Bárbara

Project manager de Serunion Educa.

Es la responsable de generar y supervisar el contenido de todos los proyectos educativos, en coordinación con compañeros de otros departamentos, como el de nutrición.

Atie es quien incorpora el punto creativo para que, además de ser educativos y transmitir valores, los proyectos despierten el interés de los niños y niñas.

Serunion Educa aúna comida, formación y tiempo de ocio, encargándose diariamente de la alimentación y educación de niños y jóvenes en guarderías, escuelas infantiles, colegios y universidades. ¿Cuáles son los principales propósitos y objetivos que se propone Serunion Educa para los comedores de estos centros educativos?

Para Serunion, alimentación y educación van de la mano. Es por este motivo que ofrecemos una alimentación sana, equilibrada y de la mejor calidad a todos los niños y jóvenes que acuden a nuestros comedores a la vez que promovemos valores esenciales como hábitos de vida saludables, el respeto, la higiene y el buen comportamiento.

Y es que, como empresa líder en el sector, en Serunion hemos desarrollado un firme compromiso con la educación en el que consideramos que nuestra labor va más allá de ofrecer el mejor servicio de restauración.

Así, cuidamos de las personas en todas las etapas de su vida, y la edad temprana es un periodo fundamental del desarrollo en el que la alimentación y la educación cobran especial importancia. Además, somos conscientes de la enorme responsabilidad que los padres y madres depositan en nosotros, por lo que contamos con un gran equipo de monitores que pone todo su empeño en convertir el comedor y el patio en espacios educativos.



Fijándonos bien, en los comedores de los centros educativos se juntan varios temas de los que incluimos los adultos en nuestra lista de propósitos: tener hábitos saludables, disfrutar del tiempo de ocio, una parte educativa y formativa, hacer deporte... ¿Nos podrías comentar alguna de las actuaciones relacionadas con estos temas que estáis realizando este curso y que mejor acogida están teniendo en los colegios?

En Serunion Educa llevamos a cabo proyectos educativos anuales que permiten el desarrollo físico y mental de todos los niños y jóvenes. Estas iniciativas contemplan diferentes talleres y actividades a través de los cuales los más pequeños conocen los productos y su estacionalidad, la importancia de la actividad física y la higiene o algunas de las tradiciones gastronómicas de su territorio

Asimismo, se les enseña la importancia de minimizar el impacto de nuestras actividades en el entorno, fomentando el reciclaje y la sostenibilidad.

Entre ellos, y en concordancia con nuestra política de sostenibilidad, destaca el proyecto de éxito "La comida no se tira", una iniciativa de ámbito nacional ideada para promover el consumo responsable de alimentos y evitar el desperdicio de estos, ya que la sostenibilidad es un pilar básico en todas las acciones llevadas a cabo por Serunion.

Otra de nuestros proyectos es el Club Nutrifriends, una iniciativa pionera e innovadora en la que, en colaboración con el conocido chef Sergio Fernández, favorecemos la adopción de hábitos alimentarios saludables entre los niños y niñas, más allá del comedor escolar y de forma sostenida. En él potenciamos ingredientes que, por lo general, causan mayor rechazo inicial entre los más pequeños, y los incorporamos a su dieta con la participación de los propios alumnos, quienes opinan sobre qué ingredientes y recetas diseñadas por el cocinero se incorporan al menú.

Sin duda, la evolución y transformación de los comedores viene por la implicación cada vez mayor de los equipos directivos y de los padres en ellos. Dentro de las comisiones de comedor, también hay niños que representan a sus compañeros. ¿Crees que los niños y los jóvenes le dan importancia y valoran estos temas? ¿Notáis más implicación por su parte? ¿Y a qué cuestiones le suelen dar más relevancia?

Los comedores han dejado de ser espacios en los que sólo se come para ser centros educativos en los que los niños aprenden de alimentación, sostenibilidad y convivencia.



Y los proyectos educativos que hemos llevado a cabo en los centros educativos nos han demostrado que los niños y jóvenes también se sienten comprometidos con la alimentación y la sostenibilidad.

Es el caso del Club Nutrifriends, que ha favorecido la creación de una Comisión del Comedor formada por niños de diferentes cursos de Primaria. En este espacio, los niños y niñas tienen la oportunidad de opinar sobre qué elaboraciones de recetas, realizadas por el chef Sergio Fernández, forman parte de su menú, y realizan una valoración exhaustiva de los platos propuestos, llamados nutriplatos, acerca de su sabor, aspecto y textura. Además, cuentan con un buzón de sugerencias donde pueden escribir comentarios sobre sus platos.

Iniciativas como estas surgen ya que desde Serunion hemos identificado dos grandes preocupaciones durante nuestra actividad en comedores escolares durante los últimos años. La primera inquietud que encontramos destacable sería la preocupación de los estudiantes por la sostenibilidad, y, en concreto, por la conservación del medioambiente. Son cada vez más las preguntas y peticiones que nuestros jóvenes comensales nos realizan acerca de la reducción y el aprovechamiento de residuos orgánicos, el reciclaje y la reducción del consumo del plástico.





Por otro lado, en un contexto en el que España se sitúa como el cuarto país de Europa con mayor índice de tasa de obesidad infantil en 2019 -según datos del Consejo General de Colegios Oficiales de Médicos (CGCOM)- donde el 35% de los menores entre 8 y 16 años sufre exceso de peso, la concienciación de los alumnos acerca de esta realidad va en aumento. Son cada vez más los estudiantes que entienden la importancia de mantener una dieta sana y equilibrada, y presentan una excelente disposición a mantener este tipo de alimentación no sólo en nuestros comedores, también durante el resto de las comidas de la semana.

Dentro de la parte más nutricional, ¿qué criterios se siguen en Serunion Educa para la elaboración de los menús y en la elección de materias primas?

En Serunion Educa seguimos las recomendaciones marcadas en el Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), en el que se establece que los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal.

Además, contamos con un equipo de dietistas, nutricionistas y más de 7.000 monitores que ponen todo su empeño en convertir el comedor y el patio en espacios educativos. Diseñamos los menús en función de las necesidades de cada niño, y elaboramos menús variados, equilibrados y adecuados a todas las personas a las que servimos, teniendo incluso en cuenta posibles alergias, intolerancias y otras necesidades.

Para ello, utilizamos como base las pautas de la dieta mediterránea, sin perder las costumbres de cada región. De hecho, tenemos más de 500 menús distintos con los que trabajamos esas especificidades.

Los equipos de cocina y los monitores son los que llevan a cabo el principal trabajo en el día a día de los centros, preparando los menús y llevando a cabo la parte educativa. Su formación y preparación es importante. Varios de vuestros monitores y coordinadores han sido matriculados en el programa formativo "Hábitos Saludables en Centros Escolares". ¿Nos podrías contar en qué consiste? ¿Y alguna otra formación que estéis realizando?



“Hábitos Saludables en Centros Escolares” es un programa formativo online de Serunion Educa, integrado en el movimiento “Alimentando el Cambio”, impulsado por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO), entre otros. El objetivo de este programa es promover los hábitos saludables en centros escolares y convertir a las futuras generaciones en agentes de cambio y empoderarlos para que adquieran hábitos de alimentación e hidratación más saludables y sostenibles. Esta formación es constante, pues en Serunion formamos a todo nuestro personal periódicamente, sobre todo en la división Educa, ya que trabajan con uno de los colectivos más sensibles. De este modo, aparte de ofrecerles las mejores herramientas para desarrollar su trabajo, recogemos las sugerencias que los profesionales de esta área y hacemos un seguimiento cercano de nuestra implicación en los colegios durante el curso escolar.

Como especialistas en alimentación escolar, en Serunion colaboramos en la iniciativa aportando esta formación de valor para nuestros empleados y sufragando la matriculación al curso de monitores y coordinadores de comedor escolar. El curso está dirigido a todos aquellos que tienen un rol activo en la educación de los alumnos de infantil, primaria y secundaria, que están en los comedores escolares, que acompañan a los niños durante el tiempo de ocio en los recreos; que tienen cualquier rol en actividades deportivas o extraescolares, y a docentes que en el aula abordan temas relacionados con la educación y la alimentación.



En este sentido, la formación en los centros educativos es clave para Serunion. Los monitores y coordinadores de comedor tienen un rol decisivo para poner al alcance de los niños y niñas la información que necesitan y empoderarlos para que puedan escoger por ellos mismos entre las opciones de alimentación más saludables y sostenibles.

Las tecnologías están posibilitando una comunicación más detallada y directa entre empresas, colegios y familias. Disponéis de una oficina virtual y de una app para móviles. ¿Cómo funcionan y qué información aportan a las familias?



La innovación es uno de los valores de Serunion, y recurrimos al uso de las nuevas tecnologías para poder ofrecer un servicio de calidad, rápido y completo. De esta forma, contamos con distintas herramientas de atención a las familias, como la App Serunion Educa, la oficina virtual y la web.

La App Serunion Educa es una aplicación para dispositivos móviles que supone un canal de comunicación 24 horas para facilitar a las familias toda la información diaria y personalizada de sus hijos en el comedor.

Contempla los menús mensuales del comedor, con la información nutricional presentada de manera clara y detallada; los menús adaptados a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias, en el caso de niños y niñas que necesiten alguna dieta especial, o la posibilidad de solicitar “dieta blanda” cuando los niños y niñas se encuentren indispuestos.

También incluye recomendaciones para las cenas en función de lo que han comido los alumnos, con sugerencias de recetas equilibradas que elabora nuestro departamento de nutrición; recomendaciones de desayunos y meriendas saludables, así como actividades realizadas por nuestro equipo de monitores en el comedor y el patio.

Por último, la aplicación ofrece informes trimestrales, en el caso de los escolares de primaria, o la Libreta Viajera en el caso de los escolares de educación infantil.

Además, Serunion cuenta con una oficina virtual para que las familias puedan consultar, desde cualquier dispositivo, los menús, las actividades que realizan los escolares en el comedor y nuestras recomendaciones para las cenas. También disponemos de una web en la que ofrecemos a familias y colegios más información relacionada con la salud y nutrición de la población escolar, recetas sanas y sabrosas y material didáctico que ayude a promover hábitos de alimentación saludables y actividades para disfrutar en familia.





Y para finalizar, ya que estamos hablando de propósitos en este número, ¿tenéis alguno fijado ya para el 2020?

Nuestro propósito para 2020 es continuar creciendo, siempre bajo los máximos estándares de calidad de nuestro servicio, y seguir educando a los niños y niñas que acuden a nuestros comedores en la habitación sana, la salud y el respeto.

Estos propósitos, alineados con los valores de la compañía, están enfocados en cuidar de las personas en todas las etapas de su vida, promoviendo una alimentación saludable, actuando de forma sostenible, responsable y cuidando del planeta. El periodo infantil es uno de los más importantes, y en Serunion estamos concienciados de la importancia que supone desarrollar unos buenos hábitos alimenticios, siempre acompañados de una educación en el respeto, la higiene y el buen comportamiento.

Muchas gracias por la entrevista, ha sido interesante poder conocer vuestra labor.



[HTTPS://WWW.SERUNION.ES/](https://www.serunion.es/)