



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serhs Food innova en el servicio de atención domiciliaria con la quinta gama de Eudec

Serhs Food innova en el servicio de atención domiciliaria con la quinta gama de Eudec

Viernes, 07 de agosto 2020

Hace unos años, Serhs Food sacó al mercado la primera versión de su propuesta de menús sociales para el sector de colectividades. Ahora, basados en una trayectoria de más de 40 años en el sector, disponiendo de una cocina de alto rendimiento (CAR) equipada con la última tecnología, y gracias al apoyo de un importante equipo de dietistas, personal de I+D y otros técnicos de los departamentos de Calidad y operacionales, ese primer lanzamiento ha evolucionado hasta poder ofrecer un servicio SAD (atención domiciliaria) de alta calidad y totalmente personalizado, gracias a la quinta gama de Eudec.

El SAD es un servicio que tiene como finalidad proporcionar bienestar nutricional, físico y social a personas en situación de dependencia o vulnerabilidad. El servicio consiste en la preparación y entrega de comidas equilibradas y saludables, controladas por dietistas-nutricionistas, adaptadas a cada persona y presentadas en las mejores condiciones de calidad y seguridad alimentaria en casa de cada persona, quien recibe un contacto y asesoramiento personalizado. Tal como comenta **Raimon Bagó**, director general de la compañía, *“nuestro hecho diferencial es la gran capacidad de adaptación a las necesidades de cada persona. Nos adaptamos a cada dieta individualmente, mantenemos un estricto control dietético-nutricional y todas las garantías respecto a la seguridad alimentaria... es muy importante también el contacto humano y cercano con cada uno de nuestros usuarios/as”*.

Realmente Serhs Food ha mejorado el SAD sobre todo en lo que respecta a esa capacidad de personalización de las dietas con una mayor adaptación a las necesidades individuales de cada persona y en la interrelación con el usuario, un punto fundamental del servicio.

Durante los meses del confinamiento se elaboraron más de 50.000 raciones individuales a la semana. Este servicio especializado ofrece ya cerca de 150 platos en monorraciones refrigeradas adaptadas a más de 10 dietas diferentes, combinables entre sí. Recientemente se han incorporado nuevos platos tradicionales y también se han desarrollado nuevos triturados astringentes adaptados a las distintas dificultades de masticación (disfagia), bajo criterios sanitarios acreditados.

Serhs Food es la primera y única empresa de restauración colectiva certificada con la norma FSSC22000 de seguridad alimentaria. Ofrece soluciones gastronómicas para la restauración colectiva, productos de quinta gama y servicios de gestión alimentaria.

En el ámbito de los platos de quinta gama para servicios profesionales, disponen de productos específico destinado a hospitales, residencias y horeca en general. Como remarca Raimon Bagó, *“somos una ayuda para los profesionales de la cocina que nos ven como un ingrediente más de su compra; un producto con alto valor añadido ya que les ahorramos tiempo, consumos energético y evitamos las mermas. Además tenemos líneas específicas con platos libres de alérgenos y las texturas modificadas para las personas mayores. Son productos que requieren una gran regularidad, prescripciones nutricionales y texturas muy fiables y eso es lo que podemos ofrecer elaborando los menús en unas instalaciones de primer nivel como son las del CAR de Mataró, que cuentan con la garantía de estrictos controles de elaboración”*. La gama Eudec cuenta con más de 500 platos diferentes, todos elaborados bajo los parámetros de la dieta mediterránea y la máxima seguridad alimentaria, sostenibilidad, eficiencia y satisfacción individual.

Contacta con [Serhs Food](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).

Noticias Relacionadas

- [Bioibérica confía a Serhs Food el servicio de restauración de sus nuevas oficinas](#)
- [Serhs Food crece en Lleida con el servicio del Hospital de Salud Mental de Sant Joan de Déu](#)
- [Serhs Food despliega su línea de menús de emergencia para cubrir las nuevas necesidades](#)
- [Serhs Food, primera empresa en obtener la certificación internacional FSSC 22000](#)