

Seruni3n

- **SECTOR**

Industria de preparaci3n de comida para colectividades.

- **ÁMBITO DE ACTUACI3N**

Mantenimiento de instalaciones.

Educaci3n y sensibilizaci3n ambiental.

Tecnología ahorradora en Fontanería.



Resumen de la actuaci3n

La empresa Seruni3n, incorporada en 2001 al grupo internacional de restauraci3n Eloor, se dedica a la elaboraci3n de comidas para colectividades, colegios, residencias, empresas y fábricas.

De los 132 clientes en las provincias de Zaragoza y Huesca, 70 dependen directamente de la Cocina Central de Utebo y 62 disponen de cocinas instaladas directamente en los locales de los clientes para la elaboraci3n de las comidas.

Esta ficha contempla únicamente las actuaciones hechas en la Cocina Central y en las oficinas de la Delegaci3n de Aragón situadas en la misma nave industrial.

La plantilla de las instalaciones de Utebo está compuesta por 15 empleados trabajando en la Cocina Central y 21 empleados en las oficinas de la Delegaci3n de Aragón realizando tareas administrativas y comerciales.

Desde el 2000, Seruni3n ha reducido el consumo de agua por kilogramo de comida producida en casi un 75%.

Situaci3n de partida

Seruni3n dispone de un Sistema de Gestió Medioambiental certificado en el ańo 2001 con arreglo a la norma ISO 14001.

Los trabajos previos a la implantaci3n de este sistema de gesti3n permitieron realizar un análisis completo de la situaci3n actual en que se encuentra Seruni3n con respecto al gra-

do de cumplimiento legal de los diferentes parámetros relacionados con el medio ambiente y evaluar el estado de las instalaciones.

Objetivos

Los objetivos de la política medioambiental adoptada por Serunión se basan en determinar, evaluar y seguir sus diversos aspectos medioambientales.

Descripción de la empresa y de sus procesos productivos

Las etapas de la elaboración de las comidas son las siguientes:

Recepción Materias Primas (Análisis: controles APPCC) >
> Almacenamiento (Cámaras) >
> Preparación Previa
(Decongelación/limpieza/remojo legumbres/elaboración salsas/...) >
> Cocinado alimentos (Marmitas/freidoras/hornos) >
> Envasado (Contenedores isotérmicos) >
> Expedición / Distribución

El agua empleada en este proceso procede de la red pública de abastecimiento, y los principales usos que se realizan son los siguientes:

- limpieza diaria de las instalaciones (cámaras, zonas de preparación, equipos de las zonas de cocinado y suelos),



Nave industrial de Serunión

Servicios personal con grifo accionado por pedal y urinarios con temporizadores



Instalación cocinado de alimentos



- limpieza de los envases y contenedores empleados por la mañana para la distribución de los platos en un túnel de lavado automatizado,
- agua para los procesos de cocinado de los platos,
- abastecimiento de los servicios y vestuarios.

Los vertidos procedentes de estos usos se dirigen a la red de alcantarillado.

El aceite vegetal usado está recogido y eliminado a través de un gestor autorizado.

Descripción de la actuación

A partir de 2000, gracias a la implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental, Se-runiión empezó a valorar y evaluar los aspectos ambientales como el consumo de agua y el consumo de agua por kilogramo de comida producida. Eso permitió detectar y corregir rápidamente una fuga existente en la planta de producción.

Sensibilización del personal

En el año 2002 el personal recibió formación específica sobre la importancia de sus actuaciones sobre el consumo de agua, así como el buen uso de los productos químicos de limpieza.

Reformas de las instalaciones sanitarias

Una de las actuaciones ha consistido en instalar dispositivos eficientes en los distintos servicios y vestuarios de la Cocina Central, así como los de las oficinas de la Delegación.

Concretamente se instalaron grifos accionados por pedal en los lavabos de las cocinas, y grifos con monomando. Los urinarios se equiparon con temporizadores y las cisternas de los inodoros se equiparon con dispositivos de doble descarga. Finalmente se colocaron adhesivos con el fin de informar a los usuarios sobre el buen uso de estos mecanismos.

Producción

Se mejoraron las diferentes tuberías de las zonas de producción y, a finales del año 2002, se cambió el recubrimiento del suelo por uno antideslizante que debería permitir una limpieza y desinfección más eficiente.

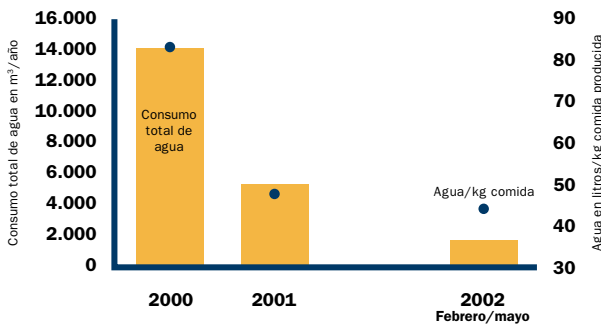
Resultados obtenidos

En el cuadro y gráfico adjunto presentamos la evolución en los últimos años de la producción y del consumo de agua, así como la evolución del consumo por kilogramo de comida producida.

Es importante señalar que aunque la producción de comida creció entre 2000 y 2002 en más de un 25%, el consumo de agua por kilogramo de comida se redujo en casi un 75%.

VARIACIONES CONSUMO TOTAL DE AGUA Y CONSUMO DE AGUA/kg COMIDA

PERIODO	PRODUCCIÓN EN kg COMIDA	CONSUMO TOTAL AGUA EN m ³	CONSUMO AGUA EN l/kg COMIDA
2000	454.048	14.160	31,19
2001	512.013,3	5.113,8	9,99
2001	574.994	No disponible	No disponible
Febrero/Mayo 2002	191.106	1.522	7,96



Nota: Los datos de consumo de agua y la ratio de 2002 reflejan únicamente los primeros meses del año (de febrero a mayo).

- **Entidad:** Serunión
- **Dirección:** Polígono Ind. El Águila. 50180 Utebo (Zaragoza)
- **Teléfono:** 976 77 50 09
- **Correo electrónico:** calidad@serunion.com
- **Responsable:** Mercedes Villar Romero (Departamento de Calidad)