

Vicente Canalda Director Nacional de Seresca Catering

“Calidad en restauración colectiva para niños y adultos”

En marcha desde 2009 y con el bagaje de sus profesionales como principal aval, Seresca Catering ha irrumpido en su sector con una propuesta de calidad, especializada en menús de alimentación escolar y para adultos, posicionándose en un sentido más amplio como una empresa de Facilities Management. La acogida que le ha brindado el mercado ha sido excelente, permitiéndole un rápido crecimiento en pocos años hasta convertirse en un referente en restauración colectiva de calidad. Hablamos con su responsable.

¿Qué le llevó a crear Seresca?

La realidad demandaba una empresa como la nuestra, que ofreciera una alternativa a lo que existía. Iniciamos nuestra actividad en 2009, en plena crisis. En ese contexto, la mayoría de las empresas de nuestro sector reaccionaron con una disminución de costes, creando grandes centros de producción a nivel nacional y transportando la comida a puntos muy alejados ge-



ográficamente. Nosotros, en cambio, decidimos apostar por un servicio de calidad, elaborando la comida “in situ” y acometiendo inversiones que permitieran adecuar las instalaciones para poder así cocinar en el propio centro.

La acogida del mercado ha sido sorprendente...

Sí, la verdad es que ha superado nuestras previsiones. En 5 años hemos crecido por toda la geo-

grafía nacional, pasando de un equipo inicial de 7 personas a una plantilla integrada por 180 trabajadores.

Debo decir que este crecimiento se ha producido gracias al “boca a boca”: nuestros clientes han sido nuestros prescriptores. Cada vez que empezábamos a trabajar para un centro en una nueva ciudad, después nos llamaban nuevos centros de esa plaza, diciéndonos que también necesitaban un servicio de calidad.

¿En qué se traduce actualmente la oferta de Seresca?

En primer lugar, basamos nuestro servicio en la calidad de nuestras materias primas. Buscamos el mejor proveedor en cada plaza en la que estamos. Además, en nuestra oferta destaca la variedad, lo que lleva a los alumnos de un centro escolar a poder elegir diariamente entre varias opciones de un mismo grupo de alimentos (por ejemplo, entre platos de pasta con diferentes salsas). También hemos desarrollado un programa para fomentar el consumo de frutas entre los escolares. En base a ello, los alumnos pueden elegir entre 5 clases de frutas diariamente; y se les estimula para que consuman varias piezas.

Otro aspecto muy importante en Seresca es la personalización: nos adaptamos a cada tipo de cliente y hacemos partícipes a los comensales en nuestro proceso de definición del menú. Para ello, regularmente tenemos reuniones con ellos, ya sean niños, ancianos o empleados de una empresa.



¿Qué importancia adquiere en su servicio el equipo de trabajo?

En nuestro caso es fundamental. Seresca es una empresa dinámica, que huye de cualquier burocratización interna que nos aleje de nuestro objetivo, que no es otro que la satisfacción de nuestros clientes. Por ello, la estructura de nuestra empresa está diseñada para facilitar el trabajo del personal de gestión. Fomentamos la proactividad entre todos los miembros de nuestro equipo y les hacemos partícipes del proceso de toma de decisiones en la empresa. Esto nos ha llevado a un proceso de mejora continua y a que constantemente podamos ofrecer a nuestros clientes innovaciones en el servicio.

¿Qué expectativas tiene Seresca de cara al futuro?

Nuestra pretensión es mantener un crecimiento sostenible, para no perder los valores de calidad con los que hemos constituido la empresa, adaptándonos a cualquier circunstancia que se produzca.