

Serunion, innovación que transforma la restauración colectiva

Conoce su operativa, su modelo de colaboración con proveedores de frescos y el desarrollo de su nuevo proyecto de 5ª gama.

-

14 de octubre

- Madrid -

28001. Madrid

-

De 09:30h a 15:30h Incluye café de bienvenida y cóctel networking

¿Por qué asistir?

Serunion es uno de los principales referentes de la restauración colectiva en España, con más de 30 años de experiencia y una amplia presencia en centros educativos, empresas, hospitales, residencias, ocio y eventos, entre otros segmentos. Esta jornada permitirá a los participantes conocer de cerca su modelo operativo, cómo adapta su oferta a las necesidades de cada canal y las claves para colaborar con la compañía dentro de un entorno altamente regulado.

Los asistentes podrán interactuar con el equipo de Serunion y conocer de primera mano el desarrollo de su proyecto estratégico de 5ª gama, una de las principales apuestas de la compañía para impulsar la innovación y la evolución de su oferta. Una oportunidad para comprender las necesidades de la restauración colectiva e identificar nuevas vías de colaboración.

Objetivos de esta Formación

- Conocer el **modelo de gestión** de Serunion, los criterios de selección y homologación de **proveedores y partners**, y las claves para colaborar con la compañía.
- Entender la **operativa** de la restauración colectiva y las particularidades de un canal regulado, así como los requisitos que condicionan su **gestión** y donde la **eficiencia** es un factor clave.
- Conocer el proyecto de desarrollo de **soluciones de 5ª gama** y su contribución a la evolución del modelo de restauración colectiva.
- Descubrir **oportunidades de colaboración, de desarrollo de producto y de innovación** conjunta.

Dirigido a

- Empresas fabricantes de productos frescos que ya trabajan con el canal de la restauración colectiva o quieren desarrollar oportunidades de negocio en este segmento y con Serunion.
 - Directores generales, perfiles directivos y responsables de las áreas Comercial, Desarrollo de negocio e I+D.
-

Programa

9.30h Café de bienvenida y acreditaciones

10.00h Inicio de la Jornada

- **Panorama del Foodservice nacional**

Ofreceremos una perspectiva global del canal Horeca, repasando los datos clave del sector, las tendencias que lo están transformando, su segmentación y el route to market. Una visión de conjunto que servirá como punto de partida para contextualizar la jornada.

Antonina Degler - Responsable del Desarrollo de la Comunidad Horeca - AECOC

- **Serunion**

Conoceremos la estrategia de Serunion y cómo evoluciona su modelo de restauración colectiva para responder a las necesidades de los distintos segmentos en los que opera. Durante la sesión se abordarán los retos del canal, el enfoque de colaboración con proveedores y las principales iniciativas que la compañía está impulsando para seguir desarrollando su propuesta de valor.

Bruno Cesena - Responsable de Compras, Logística y Calidad - SERUNION

Roberto Casal - Responsable de Operaciones - SERUNION

- **Visita guiada a la cocina central de San Fernando**

Recorrido por la cocina central junto al equipo de Serunion para conocer de primera mano la operativa de la compañía y el funcionamiento de uno de sus principales centros de producción. La visita permitirá descubrir el proyecto de 5ª gama, los procesos de elaboración y distribución, y cómo se centraliza el servicio para dar respuesta a los distintos segmentos y áreas de negocio.

14:30h Comida y cata de los productos presentados en la cocina central

15:30h Fin de la Jornada

Product Managers AECOC



Antonina Degler
Resp. Desarrollo
Comunidad Horeca



Àngels Segura
Resp. Sector Prod. s
Del Mar

Precios

- **No socio 470€**
IVA general (21%) / asistente
- **Socio 390€**
IVA general (21%) / asistente