



Los cocineros de Eurest Euskadi ultiman las raciones de pollo asado con pimientos en la planta de Derio. :: LUIS ÁNGEL GÓMEZ

## El reto de alimentar a 12.000 niños

**La revista Fortune premia la excelencia de Eurest Euskadi, la empresa vizcaína líder de restauración social y «una de las 50 firmas que van a cambiar el mundo»**

DAVID  
LÓPEZ



**BILBAO.** No hay nada más complicado que satisfacer y convencer a un niño, especialmente si se trata de inculcarle hábitos en la mesa a la hora de comer. Es el reto de Eurest Euskadi. Más de 12.000 escolares vascos almuerzan cada día algunas de sus elaboraciones. Los menús que se sirven en centros de la

red pública como el Romo de Las Arenas, el Ibaibe de Barakaldo o el Albiz de Sestao llevan el sello de la firma que desde hace 30 años lidera el sector de la restauración social en el País Vasco. No son los únicos. Los hospitales de San Eloy, Galdakao o Cruces, los centros de día de Gorabide o Aspaze, empresas como Petronor y Vicrila o el Parque Tecnológico de Bizkaia se nutren en sus comedores y cafeterías de los servicios de una de las «50 sociedades que van a cambiar el mundo», tal y como ha reconocido la revista de negocios estadounidense Fortune. ¿Cuál es su secreto? Para averi-

guarlo, EL CORREO se desplaza hasta la cocina central de 1.236 metros cuadrados con que Eurest Euskadi cuenta en un polígono de Derio.

Al frente de la compañía se sitúa la bilbaína Lourdes Alonso, una licenciada en medicina y cirugía general que cambió los pasillos de Bar-sur por los sofisticados despachos de este edificio. «Somos de aquí y trabajamos aquí. La clave de nuestro éxito reside en el equipo, muy cualificado y comprometido», acentúa al inicio de la visita que realizaremos a las instalaciones. Entre sus más de 1.400 empleados se hallan profesionales de muy diversa

procedencia. Hay diplomados en dietética y nutrición, tecnólogos de los alimentos, pedagogos, monitores de ocio y tiempo libre o titulados en las escuelas de hostelería de Euskadi, como Leioa, Artxanda o el Basque Culinary Center. También numerosos expertos en el campo de la gestión porque Compass Group, el grupo al que pertenece, ha ubicado aquí su departamento de selección de personal y la oficina que coordina todas las nóminas a nivel estatal. Primera sorpresa: el 85% de la plantilla es femenina. Una vez uniformados con una mascarilla y una bata, accedemos

## En Internet somos .EUS

Más de 6.000 empresas, instituciones y personas ya tenemos el dominio .EUS

¡Pide el tuyo!



"Somos gilgili.eus porque somos euskaldunes. Vivimos en euskara en todos los ámbitos de nuestra vida y nos identificamos con .EUS"

Manoli Bengoetxea  
Iratxe de Guínea  
Bilbo  
gilgili.eus



[www.domeinuak.eus](http://www.domeinuak.eus)

gure domeinua





Probar todas las elaboraciones forma parte del ritual diario. :: L. A. G.

cámaras de almacenaje y esperan en las salas de descongelación y primera preparación. Para el primer plato se utilizarán 840 kilos de lentejas pardina, 300 de patatas de Álava, 180 de chorizo curado de primera calidad y 90 litros de un fondo casero que incluye zanahorias, cebollas y tomates. Para el segundo, 1.500 kilos de pescado fresco, guardación de verduras (calabacín o pimiento verde) y pan blanco o integral. Llegó el momento de pasar a la gran cocina.

#### Laboratorio gastronómico

Sorprende el despliegue tecnológico, aunque todo resulta cálido y el cocinado responde a la tradición. Nada que ver con una planta industrial. En una marmita basculante, tan grande que Obélix podría haber buceado en ella, cuecen a su amor 300 litros del guiso de lentejas. Un horno combi de última generación con capacidad para hasta 200 kilos, que puede soportar sin cargas de grasa, termina de dorar la última tanda de pescado. Hoy no serán necesarias, pero las freidoras pueden rematar hasta 2.500 sanjacobos por hora. «Las máquinas casi hablan solas», bromea Juan Carlos Puelles, cabeza visible de la operativa y el

#### LAS CIFRAS

# 2.500

sanjacobos por hora pueden prepararse en las freidoras gigantes de la cocina central de Derio.

# 1.060

dietas especiales se elaboran cada día para respetar las alergias y las intolerancias de los comensales.

funcionamiento de un laboratorio alimentario extrañamente familiar. Aislada se encuentra una cocina con su propio personal y material a la que hoy se han derivado 1.060 dietas especiales. Son alergias o intolerancias, de tipo ideológico o religioso, caso del ovo-lacto-vegetariano o el musulmán. Están eliminando los ingredientes incompatibles con la dieta en cada caso particular. Las variaciones se realizan siempre de manera que el menú resultante sea lo más parecido al general para evitar diferencias en-

tre comensales sentados a la misma mesa. La seguridad es absoluta para evitar cualquier tipo de contaminación. «No sólo se trata de buscar el mejor menú para cada tipo de comensal, sino de imponer la tolerancia cero con los incidentes», explica la presidenta de Eurest Euskadi.

En la línea caliente, las 12.000 raciones del menú han sido selladas con un moderno y rápido sistema de envasado. Ya están listas para comer en el día. Entre las ocho y las nueve de la mañana se expedirán en furgonetas rumbo a su destino. En la línea fría, las barquetas donde se guardan las elaboraciones que salen mañana 'dormirán' en frigoríficos. Los abatidores y los contenedores isotérmicos conservan los productos y mantienen la temperatura con precisión milimétrica.

La innovación, en efecto, cumple un papel esencial. Sólo en los dos últimos años han invertido cuatro millones de euros para adaptar al futuro la nueva cocina y el centro de trabajo que gestionan con Lantegi Batuk, una organización no lucrativa que genera oportunidades laborales adaptadas a las personas con discapacidad. Además es la única empresa vasca del sector que cuenta con un centro piloto de I+D+i y una aula de formación.

Con Azti Tecnalia, especialistas en investigación alimentaria, están desarrollando platos adaptados para facilitar la alimentación a la tercera edad. Aunque parezca cosa del futuro, imaginen, por ejemplo, un bacalao en salsa que se transforma en una pequeña pirámide con una textura tersa y esponjosa que ofrece escasa resistencia al corte del cuchillo o a la masticación. Su sabor inconfundible y los nutrientes siguen ahí.

«Continuaremos con nuestro crecimiento sostenible y afianzaremos nuestros planes de investigación, desarrollo e innovación. Nuestra meta es seguir expandiéndonos por el territorio. Aunque no descartamos Navarra, nuestra intención es implantarnos pronto en Álava y Gipuzkoa», proyecta Alonso, convencida de que la cocina de Derio aún puede cumplir con las expectativas de muchos paladares vascos.

## Platos de merluza y salmón para compensar el veto a la panga

### :: D. LÓPEZ

**BILBAO.** A principios de 2011, «por petición de las agrupaciones de padres, los sindicatos y los partidos políticos», la panga se retiró de forma fulminante de las dietas de los colegios del País Vasco. La Organización de Consumidores y Usuarios alertó de los índices de metales y pesticidas de este pescado de origen vietnamita. Eurest Euskadi tomó nota de las reclamaciones y lo sustituyó rápidamente. Desde entonces han ofrecido todo tipo de alternativas. «Por razones de seguridad, las piezas que se incluyen en los menús se presentan sin espinas. Trabajamos el bacalao, la merluza, la trucha asalmonada, el bonito o el salmón. A partir de enero de 2017 se incorporará un producto de innovación que tiene como base un pescado azul de nuestra tierra».

### Compromiso ecológico

La revista 'Fortune' ha premiado «el potencial del grupo para velar por la naturaleza, fortalecer los vínculos sociales y mejorar la vida de las personas». Además de impulsar campañas de sensibilización, con menús ecológicos los días conmemorativos más relevantes en materia medioambiental, Eurest Euskadi ha optimizado el reciclaje de residuos y subproductos de la cadena alimentaria. Además resalta que «están cambiando silenciosamente la manera en la que comemos, para que sea más beneficiosa, tanto para el planeta como para nuestra salud». En ese sentido, han sido «pioneros» en la promoción del flexitarismo, una dieta que busca reducir las proteínas de origen animal, sobre todo de carne roja, que van sustituyendo por las aves y el conejo.

al punto de control, donde se concentran las áreas de producción y compras, e iniciamos un circuito que siempre marcha hacia delante. «El producto nunca debe volver atrás». La cadena de trabajo se asemeja a una coreografía en la que siempre rige el orden y la disciplina. La jornada laboral, por ejemplo, ha comenzado puntualmente a las cuatro de la madrugada. Hoy el menú constará de lentejas con chorizo y merluza al horno. Las materias primas (el 30% procede de proveedores locales) se retiran de las

**asebi** asociación BIZKAIA elkartea  
Espina bífida e hidrocefalia

En ASEBI encontrarás toda la información y orientación necesarias. Llama o ven.

C/ PEDRO ASTIGARRAGA, 2 LOCAL 4  
48015 BILBAO (BIZKAIA)

TEL.: 944473397 // 685782365

e-mail: info@asebi.es

www.asebi.es

**ACABE** BIZKAIA

Asociación Contra Anorexia y Bulimia Nerviosas

C/ Ronda s/n, 3º E (Sanbara), 48905 BILBAO.

Tfn. 94-656 92 03

acabeb@hotmail.com web: www.acabebizkaia.com

Si hay magia en el planeta, está contenida en el agua. Ese es un secreto que bien conoce el Grupo Ansareo AEB, S.L. especializados en venta, instalación, mantenimiento, reparación y alquiler de equipos de bombeo, presión, y contraincendios; expertos en agua.

El reciente acuerdo alcanzado entre el Grupo Ansareo AEB, S.L. y Xylem para convertirse en el servicio técnico oficial de Flygt, Lowara y Godwin (en País Vasco y Cantabria), tres productos estrella que abarcan el servicio en los campos tan diversos como la Sanidad, la construcción, industria, minería, agricultura o agua potable entre otros.

- Una nueva nave industrial de 1.000 metros cuadrados en el Polígono Granado (Ortuella)... que supone la ampliación del suelo industrial y trae consigo una apuesta de futuro en el sector

- La creación de entre 12 y 15 nuevos puestos de trabajo... que conlleva la regeneración del mercado laboral en el área de influencia y trae consigo la esperanza para los trabajadores

- Una inversión de dos millones y medio de euros... que genera confianza en una empresa con músculo financiero y trae consigo el sello del compromiso de una entidad apegada a su tierra



grupo ansareo AEB xylem  
Let's Solve Water

LOWARA  
godwin