



PELIGROS EMERGENTES EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

serunion 

Ponente: GONZALO BAS ALBERDI
gonzalo.bas@serunion.elior.com



 JORNADAS DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
ODESO
2 0 1 5



INDICE

- **Presentación**
- **Factores de aparición
peligros emergentes**
- **Peligros emergentes en
restauración colectiva**
- **Nuevas tendencias en
Homologación de
proveedores**

SERUNION: DIMENSIÓN Y ALCANCE

5.341 M€

EN VENTAS

106.000

COLABORADORES

18.000

RESTAURANTES Y PUNTOS DE VENTA

3,8 M

MENÚS

13

PAÍSES

Elior es número 1 del sector
en España, Francia e Italia.

Serunión es una empresa española,
filial del grupo internacional Elior,
tercer grupo de restauración
colectiva de Europa.

GRUPO INTERNACIONAL DE PRESTIGIO





**ESTADOS UNIDOS
MÉXICO
CHILE
REPÚBLICA DOMINICANA
ISLA DE SAN MARTÍN**

CON UNA AMPLIA PRESENCIA INTERNACIONAL

**ALEMANIA
BÉLGICA
FRANCIA
ITALIA
LUXEMBURGO
MARRUECOS
PORTUGAL
REINO UNIDO
ESPAÑA**

410 M €

EN FACTURACIÓN ANUAL

18.000

EMPLEADOS

2.900

CLIENTES

450.000

COMENSALES DIARIOS

Serunión, **LÍDER DEL
MERCADO ESPAÑOL** en
restauración colectiva.

NUESTRAS CIFRAS

serunion 



NUESTROS SEGMENTOS
DE ACTIVIDAD



PELIGROS EMERGENTES: MANUAL DE CAMPO



FACTORES DE PROBABILIDAD



TIPOS DE PELIGROS



MANUAL DE ACTUACIÓN

FACTORES DE PROBABILIDAD: Condicionantes



ALIMENTOS: condicionante de multiplicación de peligros similares

SECTOR: condicionante de multiplicación de peligros distintos

CONSUMIDOR FINAL: condicionante de vulnerabilidad

2. PELIGROS EXISTENTES

Investigación de nuevos



PELIGROS INTRINSECOS AL SECTOR:
inherentes al proceso productivo

PELIGROS CLÁSICOS MULTISECTOR:
microbiología clásica y fisicoquímicos de normas higienico-sanitarias

PELIGROS EMERGENTES: suma de factores de probabilidad, faltas de investigación o no rentables