

SERHS

SERVICIOS INTEGRALES PARA LA HOSTELERÍA, LA RESTAURACIÓN Y LAS COLECTIVIDADES



Páginas especiales dedicadas a la memoria de **Ramon Bagó i Agulló**



**SERHS FOOD
CRECE EN CATALUÑA
Y SE IMPLANTA EN
ASTURIAS**



**SERHS DA
PROYECCIÓN A LA
DIVISIÓN DE TURISMO
CON EL ACUERDO CON
GRUPO BARCELÓ**



SERHS Serveis pone en marcha la nueva herramienta de Gestión de Presencia de Docugestiona



SERHS Tourism se integra de forma directa con Hotelbeds

Desde el pasado 30 de junio, SERHS Tourism está ya integrado de forma directa con Hotelbeds, proveedor internacional, con contratación tanto urbana como vacacional, con un portfolio de más de 70.000 hoteles.

Dicha integración permite incorporar los siguientes destinos al motor de reservas: Nueva York, Londres, Roma, París, Islas Mauricio, Marrakech, Playa del Carmen, Cancún, Cuba, República Dominicana, Guadalupe, Martinica, Miami, Venecia, Berlín, Barcelona, Milán, Madrid, Florencia, Praga, Orlando, Copenhague, Amsterdam, Lisboa y Munich. Y, de forma progresiva, añadirá el resto de destinos.

Esta acción permite a la división de turismo utilizar la última versión de conexión, APitude, ideada para hacer más sencilla y rápida la comunicación entre los sistemas del sector y para incrementar la proyección de los 3,6 millones de este 2018, a los 6,25 millones para el próximo 2019.

SERHS Serveis ha puesto en marcha la nueva herramienta de Gestión de Presencia. Una herramienta más actual, fácil de usar e intuitiva que la que se disponía hasta ahora. Se trata de un gestor online de presencia y ausencia para trabajadoras y trabajadores. Este producto supone una mejora eficiente en el ámbito de los Recursos Humanos de cualquier empresa, porque proporciona una gestión telemática y automatizada de cada profesional desde cualquier dispositivo. La nueva herramienta de gestión permite: un fichaje de registro - presencia y ausencia - de los trabajadores, cómodo y adaptado a cada empresa. Es de fácil y rápida instalación, permite un acceso

SE TRATA DE UN GESTOR ONLINE DE PRESENCIA Y AUSENCIA PARA TRABAJADORAS Y TRABAJADORES.


inmediato a los informes de horas y a la planificación de vacaciones de los equipos y, además, proporciona informes puntuales de seguridad y gestión de visitas a la plataforma. Asimismo, dispone para cada perfil de usuario - trabajador/a o administrador/a - de secciones específicas para personalizar, gestionar y consultar todos los registros que se realicen en la herramienta. Con esta herramienta, SERHS Serveis proporciona a sus clientes un mecanismo de administración de personal innovador, cómodo, sencillo y ágil, dando a las empresas facilidades a la hora de gestionar su personal de forma online, ahorrando tiempo y dinero.



4

REPORTAJE

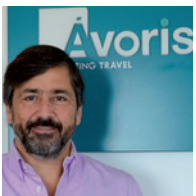
Nueva web e-commerce de SERHS
Distribución



7

EDITORIAL ESPECIAL


Ramon Bagó, un hombre positivo.
Por Josep Puig



8

ENTREVISTA


Gabriel Subías, Consejero delegado de Ávoris



14

ESPECIAL TEMA PORTADA


A la memoria del amigo Ramon Bagó.
Por Jordi Ten



22

REPORTAJE

Nit de la SERHS, homenaje a Ramon Bagó



25

ACTUALIDAD

SERHS da proyección a la división de Turismo con el acuerdo con el Grupo Barceló



33

ACTUALIDAD

La división de SERHS Food crece en Cataluña y Asturias



Nueva web e-commerce de SERHS Distribución

SERHS Distribución mejora su portal web para llegar a los 100 M de € en ventas online en 3 años



SERHS Distribución ha realizado una importante inversión tecnológica en su portal web de venta www.serhdsdistribucion.com, que en estos momentos prevé cerrar 2018 con una facturación online de 50 millones de euros, cerca del 25% del total de las ventas de la División.

Pioneros en el desarrollo de una web -hace 10 años- especializada en profesionales del sector HORECA (hoteles, restaurantes, bares y colectividades) para realizar ventas y transacciones online, los crecimientos han sido continuos año a año. Tanto es así que, en los últimos 3 años, se ha situado en el 20% de media anual. La mejora en el portal servirá para llegar a los 100M de euros en ventas online en los próximos 3 años. Así pues, el pasado mes de junio se puso en marcha un nuevo portal web con una visión más amplia y con el objetivo de constituirse como el centro vehicular de toda la relación y actividad generada entre los clientes de SERHS Distri-

SERHS DISTRIBUCIÓN SE POSICIONA ENTRE LOS LÍDERES DEL SECTOR HORECA CON UNA FACTURACIÓN DE 200M DE EUROS ANUALES

bución y la empresa. El e-commerce representa, no solo la punta del iceberg de la transformación digital de la División sino, también, la carta de presentación en un nuevo entorno cambiante, exigente y en continua evolución como el actual. A día de hoy, por ejemplo, los pedidos realizados a través de la web, y desde el dispositivo móvil, se sitúan en el 40% y llegan, en su mayoría, de bares y hoteles.

El nuevo portal de venta online de la división de Distribución de SERHS es más intuitivo y fácil de usar. Los cambios lanzados el pasado mes de junio han mejorado, de forma considerable, la navegación de los usuarios y, de rebote, la búsqueda de productos.

En la información facilitada se detallan aspectos como los alérgenos y las características definidas en las fichas técnicas.

Además, incorpora nuevas herramientas de gestión para los usuarios de negocios HORECA como una zona de facturación, un espacio de multi-listados, y la opción de hacer seguimiento y tener un histórico de los pedidos. Con la posibilidad de ser customizado para grandes cuentas, la nueva web de SERHS Distribución dispone de un equipo de más de 30 profesionales, entre gestores especializados y técnicos de sistemas, con el objetivo de ofrecer un mejor servicio y una mejor atención al cliente.



LA FACTURACIÓN DEL PORTAL **WWW.SERHSDISTRIBUCIO.COM** SUPONE CERCA DEL **25% DEL TOTAL** DE LAS VENTAS DE LA DIVISIÓN.
LOS **PEDIDOS** REALIZADOS **A TRAVÉS DE LA WEB**, Y DESDE EL DISPOSITIVO MÓVIL, SE SITUAN EN **EL 40%**



www.serhsdistribucio.com es la **WEB PIONERA** para profesionales del sector de hotelería y restauración y prevé cerrar 2018 con unas ventas de 50M de euros.



La nueva web será el centro vehicular de toda la relación y actividad generada entre los clientes y la empresa.



La División, que se posiciona entre los líderes del sector HORECA, dispone de 15 plataformas de distribución, presenta un portfolio de 5.000 productos de **MARCAS LÍDERES** del mercado y cuenta con **MÁS DE 800 TRABAJADORES**.



facturación online de **50 M d'€** cerca del **25%** del total de las ventas de la División.



ventas y transacciones online, en los últimos 3 años, se han situado en el **20%** de media anual.



los pedidos realizados a través de la web, y desde el dispositivo móvil, se sitúan en el **40%**



la nueva web de SERHS Distribución dispone de un equipo de **más de 30** profesionales.



SERHS Food ofrece un nuevo servicio Food Truck en el Aeropuerto de Barcelona

Rapidez, calidad y buenos precios son elementos que han convertido el nuevo Food Truck de SERHS Food en una oferta de éxito para los taxistas del Aeropuerto de Barcelona. La línea de negocio de Corporate & Events de la división de Food ha puesto en marcha el primer servicio de Food Truck exclusivo para el colectivo de taxistas que cubren habitualmente el área del Aeropuerto del Prat de Barcelona. Con este nuevo proyecto de restauración, SERHS Food presta una asistencia de calidad largamente reivindicada por el sector del taxi.

Ya desde los primeros días de servicio

se hizo evidente el éxito de esta apuesta por el modelo de "restaurante con ruedas" y las grandes posibilidades de crecimiento. El nuevo proyecto es más que un camión de comida, y responde a la tendencia actual en términos de consumo. De hecho, el Food Truck de SERHS Food, que opera bajo la marca Fast & Good, está equipado para ofrecer platos combinados, bocadillos fríos y calientes, bollería y, evidentemente, café y refrescos. De este modo, la división de Food sigue marcando la diferencia con proyectos donde la calidad del producto y la eficacia del servicio son su mayor objetivo.

Jordi Vila y Carles Balcells, nuevos directores de los Vilars Rurals de Cardona y Sant Hilari



Desde este mes de mayo Jordi Vila ha asumido la dirección del Vilar Rural de Cardona con el objetivo de implantar nuevos procedimientos y mejoras en la gestión del Vilar. Con una amplia trayectoria profesional en el sector del turismo rural, anteriormente Vila ocupaba el cargo de maître en el mismo Vilar Rural. Antes de su incorporación al Vilar Rural de Cardona, Vila había formado parte de los equipos de dirección y gestión del grupo Rosa dels Vents y de Lleure Dos Mil. El nuevo director del Vilar Rural de Cardona aporta también formación en gestión de equipos y en recursos humanos.

Asimismo, durante el mes de junio, Carles Balcells se ha incorporado a SERHS Hotels como nuevo director del Vilar Rural de Sant Hilari Sacalm con el encargo de consolidar un nuevo modelo de gestión del Vilar Rural y de implantar nuevos procedimientos y mejoras para aumentar la calidad del servicio. Con formación en gestión hotelera, un máster en Dirección de Empresas Hoteleras y un MBA (Master in Business Administration), Balcells había formado parte anteriormente de SERHS Hotels como director del mismo Vilar Rural de Sant Hilari y del Hotel SERHS El Montanyà. Con más de veinte años de experiencia en el sector hotelero, antes de su reincorporación a SERHS Hotels, Balcells ha asumido diferentes responsabilidades en la cadena Sercotel y los grupos Meliá y Husa, entre otros.



35 años de la Revista Publintur

Con una tirada de 410.000 ejemplares, la revista Publintur, que edita la empresa de comunicación, diseño y artes gráficas vinculada a SERHS, Publintur, celebra su 35º aniversario. Galardonada en 1992 con el Diploma Turístico de la Generalitat de Catalunya, la publicación, pensada como una Sales Guide sobre Cataluña para turistas, con toda la actualidad sobre su riqueza cultural, artística, paisajística y culinaria, entre otros, se edita en dos versiones. Una en catalán, castellano y ruso, y otra en inglés, francés y alemán. Hoy por hoy, cuenta con una amplia red de distribución, de más de 480 puntos en Cataluña.





JOSEP PUIG I LÓPEZ
ACCIONISTA DE SERHS
DIRECTOR GENERAL (1991-2017)

Ramon Bagó, un hombre positivo

“SU PASIÓN ERA CREAR. CREAR EMPRESAS, ORGANIZACIONES QUE HICIERAN AVANZAR AL PAÍS, CREAR PUESTOS DE TRABAJO, OPORTUNIDADES, MIRANDO SIEMPRE ADELANTE”.

Hoy, esta editorial no puede sino empezar expresando un sentimiento de profunda tristeza por la pérdida de nuestro Presidente y reiterar nuestro más sentido pésame a toda su familia.

Todos los que lo hemos conocido, y hemos trabajado muchos años con él, estamos de luto. Son muchos años, muchos, de trabajo, de complicidades, de momentos buenos y malos. En definitiva, toda una vida compartida de proyectos y realizaciones bien palpables. Pero esta pérdida, que es un punto y aparte en la vida de nuestra empresa, nos lleva a rea-

lizar una mirada retrospectiva de todos estos años pasados.

Un hombre positivo: sí, sin duda. Una persona que nos sabía entusiasmar con profunda empatía para sacar adelante proyectos, a veces al inicio “sueños” que, poco a poco y con esfuerzo, se iban haciendo realidad. Su capacidad de crear complicidades y su empuje se nos contagiaba a todos, al tiempo que lo hacía su tozudez, el no desfallecer y el superar obstáculos. Siempre fue ejemplar.

Hay que recordar que toda esta energía estuvo pensada al servicio de nuestra empresa, sí; pero también al servicio del país. Siempre se implicó en los asuntos públicos con la ilusión y con la voluntad de que la sociedad catalana prosperara, fuese adelante. Implicado en el mundo local, fue alcalde de Calella durante muchos años, primer Director General de Turismo de la Generalitat restaurada, e impulsor de la Fira de Turisme de Catalunya, colaborando con la Cámara de Comercio de Barcelona, entre un largo etcétera de responsabilidades.

Fue persona de visión a largo plazo. Siempre pensaba en el futuro, tanto si se trataba de SERHS, como de los ámbitos de gestión política desde el mundo municipal hasta el del turismo, pasando por el de la sanidad, con una contribución clave en la creación y desarrollo de la red de Hospitales Comarcals de Catalunya.

Siempre actuó sin sectarismos, dando oportunidades de desarrollo profesional a muchos jóvenes que iniciaban su carrera profesional, en todos los ámbitos en los que actuó. Cualquier persona que tuviera ganas de trabajar, con evidente honestidad, eficacia y eficiencia, tuvo siempre su apoyo sin tener en cuenta su manera de pensar.

Su pasión era crear. Crear empresas, organizaciones que hicieran avanzar al país, crear puestos de trabajo, oportunidades, mirando siempre adelante. Y a ciencia cierta que lo consiguió.

El Turismo fue una de sus “obsesiones”. Se volcó desde sus inicios, trabajó para tirar adelante una nueva actividad económica que representaba una gran oportunidad para nuestra sociedad. Él fue uno de los pioneros que construyó la estructura de lo que hoy es uno de los puntales económicos de Catalunya.

SERHS fue su “sueño”. Con unos inicios sencillos, la compañía ha realizado un largo y provechoso camino, tanto para sus socios y trabajadores, como para la aportación a la renta nacional de Catalunya. Su visión de que la sociedad iba cambiando, que las relaciones comerciales y económicas debían replantearse con los nuevos tiempos y la impulsión de manera decidida de dotarnos de las nuevas tecnologías hizo que se comenzara una nueva etapa en la historia de la entidad destinada a encarar un futuro distinto del vivido hasta entonces.

Por todo ello, la trayectoria de este “hombre positivo”, nos debe hacer reflexionar y estimular a seguir su ejemplo y conseguir, como él quería, que nuestra entidad y el país tuvieran un futuro brillante.

Hoy que lo que tenemos es su ausencia, nos hacemos nuestras sus tres grandes pasiones: la familia, SERHS y Catalunya.

 **Avoris**
SUSTAINING TRAVEL





“UNA DE LAS CLAVES DE NUESTRO **MODELO DE INTEGRACIÓN VERTICAL** ES LA COMPRA UNIFICADA Y EL **CONTROL TOTAL** SOBRE EL PRODUCTO QUE OFRECEMOS A NUESTROS CLIENTES Y DE ESTA FORMA DOTARLE DE UN **ALTO VALOR AÑADIDO**”



¿En qué está centrando sus esfuerzos Ávoris a día de hoy?

Desde que llegamos al grupo en el año 2011, nuestros esfuerzos han estado centrados en sentar las bases de un grupo vertical a nivel tecnológico y humano, así como en lograr un volumen que nos permitiera convertirnos en un operador relevante. Una vez conseguido esto seguimos con nuestro plan estratégico, cuyos pilares para los próximos tres años pasan por la internacionalización del grupo, la innovación y seguir avanzando en nuestro proceso de digitalización.

Así pues, ¿cuáles son, hasta hoy, los resultados que se derivan de estos esfuerzos y qué valoración hace?

Creo sinceramente que nos hemos convertido en uno de los actores relevantes del panorama turístico y con una cierta capacidad de influencia en él, por otro lado tenemos presencia en todas las ramas de la actividad, hemos planteado una nueva cultura de relación con el cliente y el proyecto es estable, sano y por supuesto rentable. A nivel cuantitativo hemos ido creciendo a dos dígitos de forma sostenida en los últimos 4 años, alcanzando en 2017 una facturación de 1.825 millones de euros, y con buenas perspectivas para los próximos años.

En un sector que se está estructurando en grandes grupos turísticos internacionales, ¿qué diferencia la propuesta de Ávoris del resto?

Lo que diferencia nuestro modelo de negocio es que Ávoris no es un conjunto de empresas sino que es un único operador turístico verticalmente integrado y con múltiples actividades. Nos focalizamos en trabajar para el cliente, ponerlo en el centro de todas las decisiones que tomamos y aportarle valor añadido. Además, otro factor diferenciador es nuestra apu-

esta por la innovación y la digitalización. Y por último, pero no menos importante, el gran equipo humano que compone la familia Ávoris que es consciente de nuestra propuesta y que lucha día a día por hacerla realidad.

El pasado mes de mayo, se anunciaba el acuerdo entre SERHS y Ávoris para la integración del negocio de intermediación turística de SERHS Tourism al de Grupo Barceló. ¿Qué supone esta operación para Ávoris?

Siempre estamos atentos al mercado en la detección de oportunidades, que nos permitan complementar nuestro porfolio de producto o acceder a nuevos nichos de clientes, de manera que nos aporten en temas que hacen mejor que nosotros, o que nos den la posibilidad de avanzar más rápido en nuestro plan estratégico. SERHS Tourism encajaba perfectamente en nuestra visión ya que por una parte tiene una posición de liderazgo en la contratación de Costas y, por otra, nos daba acceso a una importante cartera de turoperadores de Europa, Países del Este de Europa y Rusia.

Sin duda esta operación va a generar sinergias muy positivas, ya que aúna la fuerza de contratación de SERHS Tourism con la capacidad de distribución de las diferentes marcas que componen Ávoris.

Definen Ávoris como un ‘modelo global de integración vertical con marcas especializadas’ ¿Qué ventajas tiene este modelo de negocio?

Una de las claves de nuestro modelo de integración vertical es la compra unificada y el control total sobre el producto que ofrecemos a nuestros clientes y de esta forma dotarle de un alto valor añadido, factor que consideramos básico; por otro lado el tener un gran portafolio de marcas especializadas nos permite poder

ofrecer productos adaptados a todas las tipologías de clientes.

El futuro de la intermediación turística, ¿por dónde tendrá que pasar, a medio plazo?

Con la velocidad a la que se desarrollan los acontecimientos, es realmente difícil contestar a la pregunta. Como hemos visto en los últimos años, principalmente por los cambios en los hábitos de comportamiento de los clientes y por el gran desarrollo tecnológico, han aparecido nuevos actores con modelos de negocio disruptivos que eran difíciles de prever hace poco tiempo. Por eso estoy convencido que a medio plazo aparecerán nuevos modelos que impacten en la intermediación turística. Respecto a la intermediación tal como la conocemos hoy, estoy convencido que todo pasa por aportar valor añadido al cliente, mejorando su experiencia en todo el ciclo de viaje y ofreciéndole oportunidades, productos y servicios adaptados a sus necesidades. Otros factores clave son sin duda la digitalización y la innovación.

En el momento del acuerdo, manifestó su ‘satisfacción’ por la operación. ¿Qué valoración hace, una vez hecha efectiva la integración?

Quizás es todavía pronto para valorarlo en su totalidad, ya que llevamos poco tiempo trabajando juntos, y no hemos podido ver el efecto en nuestros clientes. Pero lo que sí estamos percibiendo y es importantísimo, es que todos los que formamos parte de este nuevo equipo, que incluye a las personas de SERHS Tourism, compartimos una misma visión del negocio y el compromiso hacia nuestros clientes; por mi experiencia cuando esto ocurre el resto resulta mucho más sencillo.



MITT 2018: SERHS Tourism colabora con una treintena de operadores rusos y del entorno

Ante el cambio de tendencia en los flujos turísticos del mercado emisor ruso, SERHS Tourism y Publintur asistieron, un año más, a la MITT, la Feria Internacional de Turismo de Moscú, del 13 al 15 de marzo,



en el stand de Catalunya. La simbiosis existente entre SERHS Tourism y la empresa de diseño, artes gráficas y comunicación Publintur, que este año celebra su 35º aniversario, permitió, como en otras campañas, la edición de un catálogo donde aparecen los destinos más significativos para este mercado estratégico.

La participación de la división de Turismo en la Feria Internacional de Moscú, una de las más importantes del mundo, fue clave para afianzar y, en algunos casos, mejorar las colaboraciones con el mercado

ruso. Entre éstas, destaca con especial relevancia el importante proyecto iniciado con uno de los tour operadores de referencia de San Petersburgo, así como el acuerdo con el Patronato de Girona - Costa Brava para llevar a cabo acciones concretas y de valor añadido para atraer turistas rusos y de países vecinos.



Nuevos bufetes de diseño en los Hoteles Sorra Daurada Splash y Oasis Park Splash del grupo Eco Hotels

SERHS Projects ha llevado a cabo el suministro y la instalación de los nuevos bufetes y reforma integral de los comedores de los hoteles Sorra Daurada Splash y Oasis Park Splash, ambos del grupo Eco Hoteles Gestió. El cambio de imagen que se ha proyectado desde SERHS Projects ha sido muy importante respecto al estilo del bufet anterior. Se ha ampliado mucho el espacio y se ha dividido en diferentes zonas específicas: la zona de primeros platos fríos y calientes, con un área incorporada específica de pizza; la zona de platos calientes con un amplio showcooking y espacio reservado para los segundos platos y el área específica para el postre y muebles adicionales para los desayunos. Los muebles han sido realizados en madera blanca y las encimeras con Silestone blanco, incorporando el acero inoxidable como material principal en el resto de estructura. Además, en todo el espacio se ha instalado el sistema de iluminación LED, que permite una notable reducción de costes, además de contribuir a incrementar la vida útil del sistema de alumbrado.

La decoración del comedor y los bufets han conseguido una integración total dentro de este espacio de comedor de los hoteles, dando un aire más moderno y agradable, rasgos diferenciales de cada proyecto de restauración de SERHS Projects.

Más de 3.000 familias ya disfrutan de las ventajas del Club Vilars

El Club Vilars, el programa de fidelización de Vilars Rurals nacido en noviembre de 2017, ya cuenta con más de 3.000 familias miembros. El Club es una herramienta que permite ofrecer diferentes ventajas a las familias que son miembros, familias que ya conocen Vilars Rurals y que los tienen como uno de sus destinos preferidos.

Entre los objetivos del Club también está fomentar la repetición de los clientes que ya

conocen Vilars Rurals, y llegar a nuevos clientes gracias a la recomendación personal y la prescripción de los miembros del Club a aquellas familias que aún no conocen el proyecto de Vilars Rurals. El Club, darse de alta al cual es totalmente gratuito y se puede hacer a través de club.vilarsrurals.com, permite a sus miembros acumular puntos por cada



estancia que realicen en Vilars Rurals. En función de los puntos acumulados, las familias pueden disfrutar de diferentes ventajas en su próxima visita a Vilars Rurals: un cóctel de bienvenida, regalos para los niños, acceso a la zona de wellness o actividades familiares adicionales, entre otros. Asimismo, los miembros del Club Vilars también tienen acceso a un espacio online privado con los puntos que tienen acumulados, su nivel

de socio, y diferentes descuentos y promociones exclusivas.

En los últimos tres meses, el crecimiento de los miembros del Club se ha intensificado y la cifra de personas socias se ha multiplicado por tres, pasando de las 1.000 familias miembros en marzo de 2018 a las más de 3.000 a finales de septiembre.



Montserrat acoge la salida anual de la Comisión de Seguimiento

En la reunión de trabajo se votaron los premiados a mejor líder y colaborador de proyecto 2017



El pasado 31 de mayo, Montserrat acogió la tradicional salida anual de trabajo de la Comisión de Seguimiento de SERHS, en la que también participaron miembros del Consejo de Administración de la corporación. Como en ediciones anteriores, el encuentro sirvió para que la Comisión celebrara la votación que debía escoger los mejores líder y colaborador de proyecto 2017, entre las diferentes candidaturas presentadas por las divisiones de negocio de la compañía. La mañana sirvió para hacer una visita a las diferentes y renovadas instalaciones del Monasterio, como el audiovisual de Montserrat, un espacio totalmente reformado que responde a la voluntad del monasterio de dar respuesta y contenido a la visita de miles de peregrinos y visitantes que quieren saber qué es y qué significa Montserrat. Tal y como

explican en su web, **“la exposición gira sobre tres ejes fundamentales: montaña, monasterio y santuario”**. También visitaron la obra expuesta en el Museo. A mediodía, el Padre Manel Gasch, mayordomo-administrador de Montserrat, recibía a los miembros del Consejo de Administración y de la Comisión de Seguimiento en una recepción privada en las instalaciones del Monasterio, en la que hizo repaso de la historia, la organización y el día a día de la congregación. Después de seguir el Canto de la Escolanía y una vez celebrado el almuerzo, en el Salón de Piedra del Hostal Cisneros, la Sala Venerable de la cuarta planta del edificio acogió la reunión de trabajo de la Comisión que, como es habitual, hizo seguimiento de los aspectos más relevantes de la corporación de las últimas semanas.

EL ENCUENTRO SIRVIÓ PARA QUE LA COMISIÓN CELEBRARA LA VOTACIÓN QUE DEBÍA ESCOGER LOS MEJORES LÍDER Y COLABORADOR DE PROYECTO 2017



Eudec se sitúa a la cabeza en la elaboración de platos preparados mono ración libres de alérgenos



Raimon Bagó, nuevo presidente del Clúster Foodservice de Cataluña



La 1ª Jornada del Clúster Foodservice de Cataluña, dedicada a la innovación bajo el título 'Innovation Day' y celebrada en el Castillo de Castelldefels, fue el espacio en el que Raimon Bagó, hasta ahora vicepresidente de la entidad, fue elegido como nuevo presidente. En su discurso, el director general de SERHS Food agradeció la confianza depositada y destacó el trabajo realizado por el presidente saliente, Jaume Von Aren, de quien puso en valor el compromiso y la dedicación de los primeros años. El nuevo presidente de la entidad habló de los nuevos retos que tiene hoy el Clúster y la obligación de no bajar el listón para **"trabajar y colaborar con las 53 empresas que formamos parte de la entidad, y para seguir dibujando, definiendo y potenciando las líneas estratégicas del Clúster Foodservice en los próximos años"**.

Desde su constitución, en enero de 2014, el Clúster Foodservice ha contribuido a forjar la relación con todas las empresas que forman parte, de ámbitos tan diversos como la producción, la logística, la restauración colectiva, las nuevas tecnologías o la investigación y el conocimiento.

Algunos estudios estiman que la cifra de europeos que sufre algún tipo de alergia alimentaria oscila entre los 11 y los 26 millones de personas. Si estos datos los extrapolamos a todo el mundo, se calcula que entre 220 y 520 millones de personas sufren alguna alergia alimentaria y esto representa una carga importante para la salud mundial. En este sentido y a nivel español, Eudec - la marca de SERHS Food especializada en platos tradicionales preparados - se ha comprometido a dar respuesta a este segmento de la población con la creación de un nuevo catálogo que cuenta con 15 platos preparados libres de alérgenos mono ración. Todas las referencias del nuevo catálogo son aptos para celíacos. Más allá del glu-



ten, los tres alimentos que producen más alergias alimentarias entre la población son: los huevos, la leche de vaca y el pescado. Así pues, este nuevo proyecto de Eudec incluye platos preparados libres de cualquiera de los 14 alérgenos definidos por la Ley Española de Información Alimentaria, por lo que la propuesta supone un importante avance en la oferta de cocina "Ready to Eat".

Los primeros 15 platos monoración incluyen diversas propuestas como las cremas de verduras, los arroces, las ensaladas de quinoa, los macarrones, la dorada o la hamburguesa de ternera, entre otros. Todos estos platos están elaborados de manera tradicional con productos de proximidad y de temporada.

UNA COCINA INDEPENDIENTE LIBRE DE ALÉRGENOS EN LA CAR DE MATARÓ

SERHS Food cuenta con una cocina independiente que garantiza la ausencia de alérgenos en los alimentos. Esta línea de producción de la Cocina de Alto Rendimiento es independiente y autónoma del resto de la planta, ya que solo comparte la zona de descartonaje. Se define, por tanto, como una línea de producción completa, ya que cuenta con sus propias zonas de cocina, preparación y envasado, evitando al 100% la contaminación de alérgenos.

RAMON ERA UNA PERSONA CAPAZ DE
SACRIFICAR SU TIEMPO SIN ESPERAR
NADA A CAMBIO. TAN APASIONADA QUE
CONMOVÍA, ERA AMIGO DE LA GENTE Y
AMIGO DE SUS AMIGOS.





A la Memoria

DEL AMIGO RAMON BAGÓ, UN HOMBRE DE ACCIÓN Y FIRMEZA,
COFUNDADOR Y PRESIDENTE DE SERHS S/COOP Y DE GRUP SERHS

Por Jordi Ten i Figueras · Consejero y vicesecretario del CAD Grup SERHS

Se hace difícil con este escrito dejar patente un recuerdo emocionado para nuestro presidente, compañero y amigo, Ramon Bagó i Agulló. Su vida ha sido un ejemplo de tenacidad, esfuerzo y de estima y compromiso con el país. Muchos de nosotros hemos estado vinculados a la trayectoria personal del amigo Ramon, una persona hecha a sí misma, con la que hemos compartido ilusiones, inquietudes y proyectos en numerosas ocasiones, tanto en el campo de las iniciativas empresariales, como en el ámbito social y político. Su pérdida ha sido triste y dolorosa y, en especial, para todos aquellos que como compañeros, colaboradores y como consejeros le hemos acompañado en este gran proyecto empresarial que ha sido y es SERHS.

Ramon hoy forma parte de la gran historia de SERHS, una entidad con una alta reputación corporativa, que nació al abrigo del cooperativismo y sus valores, por eso su recuerdo perdurará siempre entre todos nosotros. Como decía Ramon, SERHS **"es el resultado del esfuerzo de mucha gente que cada uno, en su lugar, ha hecho posible su evolución ascendente"**. Aun así, debemos convenir que todas las grandes empresas o proyectos vitales necesitan un gran liderazgo y este ha sido el papel que le tocó asumir al amigo Ramon. Él propició, a lo largo de más de 40 años, un clima de autenticidad, de confianza y de respeto. Ramon ha sido quien ha ejercido de cartógrafo a la hora de varar, zarpar y pilotar este gran barco, donde bajo el bauprés aparece el mascarón de proa con el nombre de SERHS.

Ramon insufló las velas con energía, implantó una filosofía y una manera de ser y de hacer que proviene de unas raíces profundas y que han marcado también nuestro talento. Son los valores del trabajo, de la estima hacia el país y una mentalidad progresista en ver las cosas, a lo que se tiene que añadir una arraigada cultura del esfuerzo y del trabajo bien hecho. Todos estos aspectos le permitieron desplegar un liderazgo firme donde volcar talento y mucha tenacidad. Un ejemplo de este afán fue ir más allá del Mediterráneo. Inició un modelo de estrategia de internacionalización en la ciudad de Natal, Rio Grande do Norte, en la costa noreste de Brasil, donde se construyó un moderno complejo hotelero. Fue un largo camino no exento de dificultades iniciado en 1997. El proyecto cristalizó con la inauguración de este nuevo establecimiento, el 20 de febrero de 2006. Hoy en el hall del SERHS Natal Grand Hotel encontramos nuestra huella. Una inscripción inequívoca de dónde venimos y que nos enorgullece: "Som i serem" ("somos y seremos")

Ramon fue un gran luchador en el mundo laboral para poder disfrutar de una situación personal mejor que la de sus padres, lo que por ser "hijo de rojo" no siempre le resultó fácil. Caracterizado por su habilidad de saber transformar en equipo y de descubrir y conocer los valores de las personas a primera vista, trabajó, con grandes éxitos, especialmente en el mundo del turismo, un sector que le apasionaba.

Con el paso de los años, para muchos,

esta relación se tradujo en confianza, estima y amistad. SERHS es y ha sido su gran obra, donde invirtió grandes dosis de ilusión, entusiasmo y mucha dedicación. Esto lo hizo con firmeza y clarividencia, adelantándose siempre a los acontecimientos; lo hizo con honradez, por encima de hipocresías, de preocupaciones y problemas, que no faltaron. Pero lo hizo con la seguridad del liderazgo: humanidad, claridad y valentía.

A todos nos cautivó su mirada puesta en el futuro, con ambición, contagiando su visión a todo el mundo y pensando en grande a la hora de hablar de SERHS. Hablaba de lo que tenía que venir, de lo que seríamos y de cómo habría que desarrollar esta obra que, desde el inicio, puso en valor a las personas por encima de los intereses económicos.

Esta obsesión le llevó a impulsar iniciativas en el campo de la innovación, promocionando nuevos servicios y creando nuevos productos, sin olvidar aquellas ideas desarrolladas en el campo de las políticas sociales. Así, cabe destacar la incorporación al accionariado de los trabajadores, a quienes calificaba de ser la verdadera columna vertebral de la corporación; el programa de valores corporativos, que le llevó a hacer una peregrinación por todo el territorio visitando cada una de las empresas reuniéndose con sus equipos para conseguir proyectar un gran sentido de pertenencia y un importante lazo humano; y la ilusión con que participaba en la Fiesta de la Familia SERHS o promoviendo el programa "SERHS lidera a través del talento".



También tanto en las Juntas Generales de Accionistas como en los Consejos de Administración, o en las Comisiones de Seguimiento, recordaremos sus intervenciones sentidas y estimulantes a la vez que nos transmitía esperanza y optimismo. Especialmente a lo largo de estas últimas décadas, ante situaciones complejas que provenían de este entorno cambiante en el que vivimos, donde la globalización y la necesidad de ser competitivos han ido acompañadas de períodos de fuerte crisis económica.

Ramon era una persona capaz de sacrificar su tiempo sin esperar nada a cambio. Tan apasionada que conmovía, era amigo de la gente y amigo de sus amigos. Cuando el norte estaba fijado, lo defendía con vehemencia y, al hacerlo, podía proyectar un carácter fuerte acompañado de un rictus o una mirada muy personal. Pero, a menudo, fue la manera de llegar a buen puerto y de materializar todo lo que hizo. Muchos hemos tenido la satisfacción de compartir momentos emotivos, anécdotas, viajes y conversaciones que nos acompañarán siempre en el recuerdo. La ausencia de Ramon deja un vacío importante entre todos aquellos que tuvimos la fortuna de compartirlo. Su traspaso no solo supone la pérdida de una figura paterna, sino también la de un amigo. Creo que podemos estar de acuerdo que Ramon siempre persiguió sus sueños, como si la vida no se acabara, con vigor, energía y mucha intensidad. Él ha formado parte de nuestra vida y, por ello, colaborar con él ha sido un gran honor y una gran escuela.

Tampoco podemos pasar por alto la fuerza con que movió a la gente joven a participar y engrandecer SERHS, animándolos en este trabajo colectivo. Facilitó caminos profesionales a muchas personas porque creía en su capacidad de ac-

DAR CONTINUIDAD A SU LEGADO Y HONRAR HOY SU RECUERDO NOS EXIGE NO DESFALLECER.

ción, pero a la vez les daba libertad en el trabajo y les exigía responsabilidad.

Su patrimonio personal siempre quedará entre nosotros. Ahora recordamos su figura, la de una persona con una mente abierta, con capacidad de iniciativa, con un carácter intrépido y alegre, sin olvidar su enorme capacidad de trabajo, talento y aptitud visionaria, pero realista. Condiciones que le permitieron desarrollar y empujar de manera ilusionada todo tipo de proyectos. Y es que Ramon también contribuyó con su esfuerzo personal al ejercicio de numerosas responsabilidades de gobierno en diferentes estados de la administración, y en la vida asociativa, entre otros. Desde allí, impulsó y desarrolló políticas de prosperidad para nuestro país. Y lo hizo sin renunciar nunca a sus ideales y a su identidad. **Estos últimos años durante el proceso, no se cansó de pregonar: "Debemos cerrar filas para avanzar en las libertades de nuestro pueblo y demostrar que no estamos dispuestos a renunciar a nuestro derecho a decidir".**

También lo recordaremos por su entusiasmo desbordante, energía desplegada, humor, humanidad y amor por la familia. Como también por su talante dialogante, la dinámica de empresario decidido y convencido y el empeño del trabajo bien hecho, actitudes que han dejado huella y que han sido reconocidas.

Ramon fue también un articulista, un gran viajero y un conferenciante escuchado. Si en algún aspecto se significó fue en el de decir siempre lo que pensa-

ba, independientemente que coincidiera o no con el discurso oficial del momento. Ramon, como empresario, como alcalde, como director general de Turismo, o como ciudadano de Cataluña, manifestó públicamente lo que había reflexionado. Esta calidad, junto con su manera de ser, hizo que se convirtiera en un hombre público que por una razón u otra siempre estuviera en primera línea. Muchas veces la interpretación interesada de algunas de sus palabras, seguramente debido a su exceso de pasión o sinceridad, le han reportado todo tipo de discusiones, ya de política de café o malintencionadas, donde no ha faltado la difamación.

Tras su traspaso el pasado día 3 de abril, a la edad de 84 años, han sido innumerables las muestras de afecto y apoyo recibidas, tanto a la familia como a esta corporación en forma de misivas, comunicados, correos electrónicos, llamadas, conversaciones y presencias sentidas en su funeral. Actitudes y ejemplos que son toda una muestra de reconocimiento sincero. Dar continuidad a su legado y honrar hoy su recuerdo nos exige no desfallecer. Nos exige seguir su ejemplo y nos anima a seguir trabajando. A seguir mejorando SERHS, haciendo que siga siendo una empresa de marcado carácter catalán y un referente también en el ámbito europeo. Esto solo se entiende con una participación activa y de trabajo en equipo, creando prosperidad y generando bienestar.

Todo esto nos exige -así nos lo expresó también Ramon asistiendo últimamente a varios consejos de administración- a alcanzar las metas que tiene fijadas hoy esta compañía, con convicción, compromiso, respeto y lealtad en torno a los que ahora toman el relevo y de manera especial en referencia al Consejero Delegado, Jordi Bagó i Mons.

Conseguirlo nos hará más fuertes y solidarios entre nosotros y será nuestro mejor homenaje a su memoria y a encarar el mañana. Y es que cuando uno quiere recordar todo lo que ha pasado en este período, se asusta y le cuesta creer la gran cantidad de cosas que han sucedido y el enorme crecimiento que, como grupo, hemos experimentado.

La historia es nuestro bagaje, el saber de la memoria, los compañeros de camino, y los legados que nos ha dejado Ramon lo mantienen vivo entre nosotros. Con estas palabras quiero hacer llegar también mi sentimiento de condolencia y estimación a su esposa Magda, a sus hijos y a toda la familia.

Amigo, descansa en paz.





Ramon Bagó, en 10 frases

Hombre elocuente y de mensajes directos y sencillos, fue un emprendedor con las ideas claras que encontró en la palabra - escrita y oral - la forma más fácil de compartir un sentimiento colectivo y de pertenencia. Estas son 10 frases para recordar:

- “El futuro tiene muchos nombres. Para unos es lo imposible, para otros lo desconocido y para los hombres y las mujeres de SERHS es una nueva oportunidad. Porque, por encima de todo, el futuro está escondido detrás de las personas que lo hacen”.**
En su escrito del Informe Anual de 2004.
- “Tienes que rodearte siempre de gente que sepa. Si tú estás contento, si crees en el proyecto y te encuentras integrado y disfrutas, no necesitas acabar la jornada a las seis para pasártelo bien “.**
En una entrevista al diario ARA el 11 de marzo de 2012.
- “Si no innovas estás perdido. Nosotros siempre decimos que si cuando a finales de año repasamos lo que hemos hecho y vemos que es lo mismo que el año anterior, es que no vamos bien”.**
En una entrevista a la Revista Mundo Empresarial con motivo del Premio Príncipe Felipe a la Excelencia Empresarial de febrero de 2006.
- “Estoy convencido de que si seguimos por este camino esta cooperativa llegará muy lejos porque hay grandes proyectos y hay gente preparada para sacarlos adelante.”**
En la Fiesta Mayor de SERHS el 20 de octubre de 1985.
- “Seguimos siendo un grupo con un gran sentido de país, que valora las personas por encima del dinero, que busca la innovación y la eficiencia”.**
En una entrevista a la Revista SERHS en febrero de 2016.
- “SERHS es un grupo con una gran proyección gracias a sus equipos de gente trabajadora”.**
En su discurso con motivo de la excursión anual de la Comisión de Seguimiento de 2017.
- “Es el apoyo de la gente lo que nos hace salir adelante”.**
En su discurso durante la Noche de SERHS de 2017.
- “En vez de pensar lo que la Cooperativa puede hacer por vosotros, pensad lo que vosotros podéis hacer por la Cooperativa”.**
Cuando parafraseó a JFK en una entrevista en la Revista SERHS de junio de 1988.
- “De lo que estamos más orgullosos es de nuestro personal, que yo lo llamo el alma del Grupo”.** En su escrito del Informe Anual de 2016.
- “Hemos creado y crearemos una obra importante, un proyecto empresarial fuerte que tendrá continuidad el día de mañana, algo que perdurará. Esto también es hacer país, sin lugar a dudas “.**
En el Valle de Núria, durante la redacción del Plan Estratégico Corporativo.

➔ Ramon Bagó, reconocido con el Premio Alimara In Memoriam

El pasado 19 de abril, el CETT - Campus Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía adscrito a la Universidad de Barcelona reconoció a Ramon Bagó i Agulló, cofundador y presidente de SERHS desde 1975 hasta 2018, con el Premio Alimara In Memoriam. Este galardón a título póstumo, que recogió Magda Mons, esposa de Ramon Bagó, se sumó, pues, a otros reconocimientos que Ramon Bagó recibió a lo largo de su vida como, por ejemplo, la Creu de Sant Jordi, la Medalla del Presidente Macià y la Medalla de Oro y el nombramiento de Hijo predilecto de la ciudad de Calella.

El CETT, campus internacional de formación y transferencia de conocimiento en turismo, hotelería y gastronomía adscrito a la Universidad de Barcelona, convocaba este año la XXXIV edición de los Premios Alimara. Turismo 360. Unos premios a la promoción turística, con el objetivo de generar una fotografía panorámica del turismo con una visión de 360 grados.





Microrrelatos: historias compartidas con Ramon Bagó



MIQUEL CEREZUELA

DSI DEP., CENTRO DE ATENCIÓN AL USUARIO
SERHS TOURISM & HOTELS



Hace muchos años, durante la década de los 90, yo era joven y también uno de los dos informáticos de SERHS por aquella época. Teníamos el despacho en la misma planta que el Presidente Bagó. Un día, a la hora de cerrar y en el momento preciso de abrir la puerta, coincidí con él en el pasillo. En ese momento quedé como 'acojonado', sin saber qué decir y esperando tener la suerte de que no me preguntara nada. El Sr. Bagó, lejos de preguntar o decirme nada, me pasó el brazo por encima del hombro y, mientras caminábamos por el pasillo, me dijo: "¿Qué chico, cómo vas?". Yo, en un acto reflejo e instintivo, también rodeé su hombro con mi brazo y le dije: "¡Muy bien!". Al instante, reaccioné y retiré el brazo. Pero era tarde. Por un momento, había olvidado que él era el presidente y yo un proyecto de informático. Noté que se le escapaba la sonrisa, mientras a mí me invadía la vergüenza y un rubor en la cara. Pero me quedé con la certeza de que el Sr. Bagó era una persona cercana y humana.

"EL SR. BAGÓ ERA UNA PERSONA CERCANA Y HUMANA", M. CEREZUELA



MARC BARRENA

SAT
SERHS DISTRIBUCIÓN, COFFEE



Nací en Calella, en el barrio de Pekín, y sus vecinos nos sentimos muy orgullosos de ser Pekinaires. Mi abuela era vecina y amiga de la infancia de Ramon Bagó. Había una relación afectiva con mi familia pero, él a mí, no me conocía. Quizás solo de vista, de subir al escenario de la carpa en los carnavales a recoger premios cuando Ramon era alcalde. Más de veinte años más tarde, y por casualidades de la vida - ya que dejamos Calella en 1992 para ir a vivir a la provincia de Tarragona - acabé trabajando en Facilcar. Un día, tenía que venir Sr. Bagó a hacer una visita institucional y a presentar el Plan Valors. Cuando terminó el acto, bajó y fue saludando uno por uno a todos los trabajadores de la empresa. Al llegar a mí, y al darme la mano, le dije: "saludos de un pekinaire a otro pekinaire". En ese momento, abrió mucho los ojos, me miró y me preguntó: "¿Quién eres?". Le respondí: "El nieto de Teresa". Me hizo tres o cuatro preguntas muy seguidas como "¿Qué haces aquí en Tarragona?", "¿Cómo están tus abuelos?", "¿Dónde están?". Hablamos muy poco, porque había mucha gente y no era el momento, pero me dio recuerdos para la familia y las gracias por haberle llevado más de setenta años atrás. Unos días más tarde, le expliqué a mi abuela lo que me había pasado y me dijo que se sentía muy feliz que aún recordara sus amigos, a pesar de haber estado en cargos de tanta importancia.



SERGI GUZMÁN

CATEGORY MANAGER FRED
SERHS DISTRIBUCIÓN



Tuve el placer de conocer y compartir mesa con Ramon Bagó en el almuerzo de directivos, como invitado finalista del concurso de ideas 2016. Me llamó la atención la ilusión con que seguía hablando de la empresa, después de tantos años dedicados a la misma, su buen humor y su permanente sonrisa. Infundía alegría y serenidad. Recuerdo que durante el almuerzo, siempre que hablaba, me apetecía callar y escuchar, no por quién era, si no por lo que decía y transmitía.

"ME DIO RECUERDOS PARA LA FAMILIA Y LAS GRACIAS POR HABERLE LLEVADO MÁS DE SETENTA AÑOS ATRÁS", M. BARRENA



"ME LLAMÓ LA ATENCIÓN LA ILUSIÓN CON QUE SEGUÍA HABLANDO DE LA EMPRESA, DESPUÉS DE TANTOS AÑOS DEDICADOS A LA MISMA", S. GUZMÁN



Trabajadoras y trabajadores de SERHS comparten, en estas páginas especiales, sus encuentros especiales con quien fue cofundador y presidente de SERHS, Ramon Bagó.



ROSER FLAQUER

RESPONSABLE DE SOCIAL SERHS
SERHS SERVEIS



Siempre había vivido en Calella, hasta que fui a estudiar a la Universidad en Barcelona. Una vez terminada la carrera, estuve viajando por diversos lugares del mundo, trabajando de periodista. En mi último trabajo, antes de empezar en SERHS, me tocó cubrir una rueda de prensa para la Agencia Catalana de Noticias. Era en la Diputación de Girona y versaba sobre el Salón Internacional del Turismo de Cataluña. Comparecía en aquella ocasión el Sr. Ramon Bagó, presidente del SITC y ex alcalde de mi ciudad. Cabe decir que su carisma y su pasión, por un mundo que conocía a la perfección, hicieron que en vez de un acto puramente protocolario, fuera un evento ameno pero a la vez enriquecedor.

Una vez finalizado mi trabajo puramente de periodista, me presenté como calellense al Sr. Bagó. Él me reconoció. Esta proximidad que me mostró, me hizo dar el paso y, por qué no, decidir intentar volver a casa, para trabajar de lo que había estudiado en una de las empresas más importantes de la zona.

¡Y aquí estamos, 13 años después! ¡Haciendo un trabajo que me gusta, y con una familia en el lugar que me vio crecer! Roda el món i torna al Born! (da vueltas por el mundo pero vuelve a casa) ¡Gracias Sr. Bagó!



ESTEBAN MARTÍN

JEFE DE OPERACIONES PLATAFORMAS
LEVANTE - SERHS DISTRIBUCIÓN



Era el 35º aniversario de SERHS, y Eudivasa acababa de cambiar de instalaciones, situándose en el polígono Oliveral. El Sr. Bagó nos visitó para ver las nuevas instalaciones, aprovechando el aniversario, y el personal de almacén le pidió si quería hacerse una foto con ellos. ¡Y, por supuesto que aceptó! De hecho, a día de hoy, la foto sigue colgada en el tablón del personal de almacén. Fue una anécdota curiosa, ya que el personal de almacén se sintió importante y muy valorado.

**“SU CARISMA Y SU PASIÓN,
POR UN MUNDO QUE
CONOCÍA A LA PERFECCIÓN,
HICIERON QUE EN VEZ DE
UN ACTO PURAMENTE
PROTOCOLARIO, FUERA UN
EVENTO AMENO”, R. FLAQUER**



**“Y EL PERSONAL DE
ALMACÉN LE PIDIÓ SI
QUERÍA HACERSE UNA
FOTO CON ELLOS. A DÍA
DE HOY, LA FOTO SIGUE
COLGADA EN EL TABLÓN”,
E. MARTÍN**



LYDIA TUÉLA

DIGITALIZACIÓN
SERHS SERVEIS



Me gustaría destacar la enorme humanidad, la energía y el positivismo que nos regalaba siempre. Son muchos momentos los que hemos compartido a lo largo de los 33 años que llevo trabajando en el grupo en viajes, Noches de SERHS o, sencillamente, en encuentros cotidianos por los pasillos. Una de las anécdotas que recuerdo con mucha ternura, y que me dejó gratamente sorprendida, es cuando el día de mi boda con Joan, en 1985, apareció el Sr. Bagó en el banquete del Hotel Vila de Calella para felicitarlos. La figura del Sr. Bagó era una de aquellas que impresionaban y que viniera en persona, con esa alegría y simpatía que lo caracterizaba, nos hizo mucha ilusión. Traspasó la frontera de Presidente para presentar la cara más humana. ¡Es un recuerdo que guardaremos siempre!

**“EL DÍA DE MI BODA,
EN 1985, APARECIÓ
EL SR. BAGÓ EN EL
BANQUETE DEL HOTEL
VILA DE CALELLA PARA
FELICITARNOS.”, L. TUÉLA**

Ramon Bagó en 15 imágenes

FOTO 1. Ramon Bagó cuando era un crío iba a la Escuela de los Padres Escolapios. Era un caellense del barrio de "Pekin".

FOTO 2. Ramon Bagó llegó al mundo del turismo por casualidad, cuando un empresario textil adquirió un hotel en Calella, y le propuso dirigirlo. Como empresario, promovió diversas asociaciones y entidades gremiales.

FOTO 3. SERHS siempre fue el gran sueño de Ramon Bagó, un sueño que compartió con un grupo de personas, industriales hoteleros, con quien compartía, además de sueños, las mismas inquietudes.

FOTO 4. Fue elegido como primer alcalde democrático de Calella en 1979 por mayoría absoluta, así como en las elecciones de 1983 y 1987.

FOTO 5. Para Ramon Bagó "el período - en el que hizo de alcalde - fue en el que se hizo más con menos". En la imagen participando del "rancho" del carnaval.

FOTO 6. Entre los años 1980 y 1984 fue nombrado Director General de Turismo de la Generalitat de Catalunya. En la imagen con el Conseller Francesc Sanuy, en la ITB de Berlín.

FOTO 7. Para Bagó: "El turismo funcionará si es capaz de hacer cosas diferentes. En turismo, hacer lo mismo que hacen los demás no va a ninguna parte". La imagen pertenece a la recopilación gráfica de la inauguración del primer Camping Nudista de Cataluña.

FOTO 8. Ramon Bagó siempre vinculaba el éxito de la SERHS a, entre otras cosas, "la capacidad de entusiasmar y compartir un proyecto estimulante".

FOTO 9. Uno de los grandes proyectos de Bagó, y ejemplo de internacionalización, fue el SERHS Natal Grand Hotel en el estado de Rio Grande do Norte en Brasil. Este se hacía realidad en 2005.

FOTO 10. Ramon Bagó fue una persona de fuertes convicciones, que lo convertían en pionero en todos los aspectos de su trayectoria, tanto profesional como política. En la foto, el instante de entrega de una bandera catalana al Cuartel de la Guardia Civil. Un gesto, aún hoy, inusual.

FOTO 11-12 Y 13. A lo largo de su vida, fue reconocido con la Medalla del Turismo de Cataluña, la Creu de Sant Jordi, la Medalla del Presidente Macià y la Medalla de Oro e Hijo predilecto de la ciudad de Calella.

FOTO 14. Siempre con la mirada puesta en el futuro, Ramon Bagó aseguraba que "no puedes nunca dejar de crecer. Por qué tienes que pensar que aquellas cosas que funcionan hoy, mañana no funcionarán".

FOTO 15. Los suyos eran la razón de hacer y de ser de Ramon Bagó, a quien legó su pasión por el país, por el trabajo y por la familia.



FOTO 1



FOTO 4



FOTO 5



FOTO 8



FOTO 11



FOTO 12



FOTO 13



FOTO 14



FOTO 2



FOTO 3



FOTO 6



FOTO 7



FOTO 9




FOTO 10



FOTO 15





“ESTE AÑO NOS HEMOS ATREVIDO
A CAMBIAR - LA NOCHE - PARA
PROYECTAR UNA NUEVA
FORMA DE HACER”

JORDI BAGÓ, PRESIDENTE Y CONSEJERO DELEGADO DE SERHS



El recuerdo a Ramon Bagó, eje central de la celebración de la 42ª Noche de SERHS

JORDI BAGÓ, PRESIDENTE Y CONSEJERO DELEGADO DE SERHS: “HOY, LOS QUE FORMAN SERHS, TENEMOS LA RESPONSABILIDAD DE CONTINUAR SU LEGADO Y EL DE OTROS EMPRENDEDORES COMO ÉL”.

El vicepresidente del Govern destacó que “Grup SERHS es un claro ejemplo de cómo una empresa con unos grandes valores y con un firme compromiso es clave para el tejido económico y social de nuestro territorio”

El pasado 26 de julio, el Castell Jalpí de Arenys de Munt acogió la especial celebración de la Noche de SERHS de este año, dedicada al que fue cofundador y presidente de Grup SERHS, Ramon Bagó Agulló, desde 1975 hasta su traspaso el pasado mes de abril. Así pues, los más de 300 asistentes entre los que se contaban accionistas, colaboradores, personalidades y amigos de la corporación, participaron de esta sentida noche para el recuerdo en la que la danza y la música fueron las encargadas de expresar el sentimiento general con una propuesta artística elegante, y una cuidada coreografía cargada de una fuerte dosis de sensibilidad. El vicepresidente del Govern y conseller de Economía y Hacienda de la Generalitat de Catalunya, Pere Aragonès, presidió el evento y, junto con el presidente y consejero delegado de SERHS, Jordi Bagó, hicieron entrega de los tradicionales Premios SERHS a Mejor Líder de Proyecto, a Mejor Colaborador de Proyecto y a la Trayectoria y Compromiso con SERHS, que se enmarcan cada año en la celebración de la Noche de SERHS. Este último, que en su parlamento tuvo palabras de recuerdo muy especiales para Ramon Bagó, explicó que “hoy, los que formamos SERHS, tenemos la responsabilidad de continuar su legado y el de otros emprendedores como él”. Además, Jordi Bagó explicó que “la Noche de SERHS era un emblema de la

compañía que siempre se había hecho igual y que este año nos hemos atrevido a cambiar, precisamente para proyectar una nueva forma de hacer, que no es de ahora, sino que ya llevamos unos años tirando adelante”. “Esta era la primera noche que celebrábamos sin el presidente y era complejo hacer un acto de reconocimiento con la emoción que todos sentimos por la pérdida del presidente”, agregó Bagó en un acto presentado por la periodista Elisabet Carnicé. En su intervención, el vicepresidente del Govern, Pere Aragonès, quiso resaltar la figura de Ramon Bagó y también tuvo palabras muy sentidas para quien fue cofundador y presidente de SERHS, con el que coincidió en numerosas ediciones anteriores de la Noche en las que compartió confidencias y momentos de complicidad. Para Aragonès: “Grup SERHS es un claro ejemplo de cómo una empresa con unos grandes valores y con un firme compromiso es clave para el tejido económico y social de nuestro territorio, de nuestro país, sus más de 40 años de historia así lo avalan. Y esta nueva edición de la Noche de SERHS es una muestra más, recordando la figura y la importante labor llevada a cabo por Ramon Bagó”. Así mismo, Aragonès definió SERHS como un grupo que “se basa en sumar voluntades: primero nació como una cooperativa y luego se convirtió en un grupo empresarial y eso





“SERHS SE BASA EN SUMAR VOLUNTADES. PRIMERO COMO COOPERATIVA, LUEGO COMO GRUPO EMPRESARIAL”

PERE ARAGONÈS, VICEPRESIDENTE DEL GOVERN Y CONSELLER DE ECONOMÍA Y HACIENDA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

le ha permitido poder situar proyectos ambiciosos en una escala competitiva para la economía de nuestro país”.

El acto de entrega de los Premios SERHS fue, en esta edición especial, la antesala de la cena de pie de Los Bufets que Arcs Catering, el servicio de catering para eventos de SERHS Food, preparó y presentó con una exquisita selección de aperitivos, entrantes fríos y calientes, arroces, cocas, ahumados y quesos. Por primera vez, la Noche de SERHS dejó atrás el montaje de mesas más tradicionales para ofrecer a sus invitados una propuesta gastronómica diferente en la que la proximidad y la interactividad con los diferentes espacios habilitados en el Patio de Armas del Castillo y en el Balcón del Lago fueron los grandes protagonistas de la velada.

A las once, de forma puntual, la música y la iluminación sirvieron como prelude del momento más esperado de esta Noche de SERHS 2018: el homenaje a Ramon Bagó. Con el público reunido frente al escenario principal y con una voz recitando acompañada del piano, dio inicio al momento de recogimiento para recordar la figura del cofundador y presidente de la corporación desde su puesta en marcha, hace ya más de 40 años. Con la voz de Ramon Bagó como única protagonista, los asistentes pudieron recordar, ver y escuchar un reportaje protagonizado y explicado por él. Como clausura del homenaje, cuatro bailarines fueron los encargados de enviar el mensaje “Gracias por tanto, presidente”, con una danza llena de emotividad, sensibilidad y ternura y acompañada de una música que recordó a Ramon Bagó.

En la edición en recuerdo de Ramon Bagó de la Noche de SERHS asistieron autoridades como el alcalde de Arenys de Munt, Josep Rabasseda; el secretario general de Vicepresidencia, Economía y Hacienda, Albert Castellanos; y el director general de Turismo de la Generalitat, Octavi Bono. Así como representantes del mundo empresarial.



Premios SERHS del presente año

MEJOR LÍDER DE PROYECTO 2017

Oriol Moya, responsable de Infraestructura DICBA en SERHS Serveis Oriol Moya fue galardonado por su liderazgo al frente del proyecto de migración a Google Cloud de SERHS Tourism: ‘SERHS Google Cloud’. Para Moya: **“este proyecto nos ha servido para trabajar, codo a codo con diferentes proveedores y, sobre todo, con un partner internacional tan importante como Google”**.

MEJOR COLABORADOR DE PROYECTO 2017

Claudio Piacentini, Cycling Sales Manager de SERHS Tourism Claudio Piacentini fue galardonado por su destacada colaboración en el proyecto del primer Tour Operador especializado en cicloturismo ‘Bikefriendly by SERHS’. Para Piacentini: **“la clave del proyecto radica en haber abarcado**

un segmento muy específico del sector turístico, alejándonos de las iniciativas más tradicionales”.

GRUPO CACAOLAT, PREMIO TRAYECTORIA Y COMPROMISO 2018

En la 42ª edición de la Noche de SERHS, homenaje a Ramon Bagó, también se hizo entrega del Premio Trayectoria y Compromiso con SERHS que, este año, recayó en Grupo Cacaolat. Con más de 40 años de una exitosa colaboración, que se renueva año tras año, el consejero delegado de Grupo Cacaolat, Enric Crous, quiso poner de manifiesto en sus palabras de agradecimiento por el reconocimiento **“que ambas compañías siempre hemos tenido un objetivo común: entregar un buen producto al mercado: nosotros, desde el punto de vista industrial; y SERHS desde el punto de vista comercial”**.



SERHS da proyección a la división de Turismo con el acuerdo estratégico con Grupo Barceló

SERHS Tourism se convierte en una unidad de negocio de 300M de euros



Con esta operación, SERHS Tourism:



Será una unidad de negocio de **300M de €**



Tendrá una contratación directa de más de **4.000 hoteles**



Estará presente en **todos los destinos turísticos principales de la Península, Baleares y Canarias**



Dispondrá de una red de **700 oficinas minoristas de Grupo Barceló**

El pasado 10 de mayo, SERHS y Grupo Barceló firmaron un acuerdo para que SERHS Tourism, el negocio de intermediación turística de SERHS Tourism & Hoteles, se integrara a Ávoris, la división de viajes del Grupo Barceló. El acuerdo incluye asimismo la agencia mayorista Rhodasol. Con este importante acuerdo estratégico, SERHS da proyección a la división de Turismo que dispondrá de una red de más de 700 oficinas minoristas de Grupo Barceló, de contratación directa de más de 4.000 hoteles y con presencia en todos los destinos turísticos de la Península, Baleares y Canarias. Mediante este acuerdo, Ávoris se hizo con el 100% del negocio turístico de SERHS, agencia reconocida como líder en el ámbito del turismo receptivo y que actúa como distribuidor B2B en los principales destinos turísticos españoles. Esta operación ha permitido a SERHS

“ESTE ACUERDO, SIN LUGAR A DUDAS, REFORZARÁ AÚN MÁS LA POSICIÓN DE SERHS TOURISM EN EL MERCADO DE VACACIONES ESPAÑOL”

continuar con la implantación de su plan estratégico basado en la concentración de sus actividades clave. Asimismo, el consejero delegado de SERHS, Jordi Bagó, aseveró en el momento del acuerdo que esta operación **“era estratégica para SERHS, en su objetivo de ir tejiendo grandes alianzas con partners líderes en cada uno de los sectores de actividad de nuestro grupo”**, al tiempo que recordó que **“este acuerdo, sin lugar**

a dudas, reforzará aún más la posición de SERHS Tourism en el mercado de vacaciones español”.

Entre los objetivos que condujeron al acuerdo destacaban el hecho de poder desarrollar un proyecto estratégico de futuro para la marca de SERHS Tourism, complementario a la actividad de Ávoris, así como incrementar la posición en el mercado del negocio de intermediación turística de SERHS y consolidar su liderazgo, con la contribución a un proyecto empresarial con importantes perspectivas de crecimiento y con un plan de expansión a nivel nacional e internacional. La integración de SERHS Tourism a Ávoris se ha realizado manteniendo tanto la marca SERHS, por su liderazgo y reconocimiento a nivel nacional como internacional, como la plantilla y los equipos, y es efectiva desde el pasado 1 de septiembre.



SERHS Serveis celebra con éxito su 1ª Jornada de Clientes



El pasado 2 de marzo, SERHS Serveis celebró su 1ª Jornada de Clientes en el marco incomparable del Castell Jalpí de Arenys de Munt. En la jornada participaron cerca de un centenar de asistentes, y sirvió como

SOLUCIONES INNOVADORAS Y EQUIPOS PROFESIONALES DE GRAN TALENTO.

escenario para presentar la amplia oferta de servicios en Gestoría, Tecnología, Proyectos y Equipamientos que, desde la división, se pusieron en marcha en el mes de septiembre de 2017. Con Oriol Verdura al frente, en calidad de director general de SERHS Serveis, y con Àngels Bieto, como business development manager de SERHS Serveis TIC, se dieron a conocer las ventajas de colaborar y con-

fiar en SERHS Serveis: soluciones innovadoras y equipos profesionales de gran talento que hacen posible que nuestros clientes puedan hacer de su negocio un referente en el sector.

Por otra parte, el encuentro contó con la presencia y aportación de uno de los principales clientes de la división de Servicios de SERHS: Linde Material Handling Ibérica, de la mano de su directora de Recursos Humanos, Nieves Martínez Pons. Un caso de éxito que ayudó a plasmar las ventajas de la herramienta de gestión documental de SERHS Serveis, DocuGestiona.



SERHS Food Educa lanza una nueva app para las familias

El curso escolar 2018-2019 llega con novedades tecnológicas. En los centros educativos donde SERHS Food gestiona el proyecto educativo de alimentación se proporcionará a las familias un nuevo canal de comunicación mediante una nueva aplicación para teléfonos móviles. De este modo, SERHS Food da respuesta a los hábitos y necesidades actuales de la sociedad y cumple con la demanda de información de las familias con la puesta en marcha de la app "SERHS Food Educa", disponible para iOS y Android, con el objetivo de hacer más sencilla la comunicación con ellas. La nueva herramienta permitirá acceder de manera muy cómoda al menú diario o a los comunicados que se emiten de forma periódica. Además, los padres y las madres también podrán conocer el estado de sus recibos o dejar sus sugerencias, entre otras utilidades. Con esta nueva aplicación, SERHS Food quiere estar más cerca del centro escolar y de las familias y que esta herramienta sea de proximidad y de atención al usuario.



SERHS amplía y refuerza su posición en el negocio de la Distribución

Desde el pasado mes de junio, la corporación tiene el control del 90% de la sociedad SERHS Distribución gracias a una estrategia corporativa de adquisición de participaciones de socios minoritarios



SERHS ha ampliado y reforzado su posición en el negocio de SERHS Distribución con la adquisición de participaciones de socios minoritarios del pasado mes de junio. Con esta apuesta estratégica corporativa, SERHS se hizo con el 90% de la sociedad con el objetivo de acelerar su crecimiento en un sector - el de la distribución en el canal HORECA - en el que su liderazgo se ha consolidado en los últimos años, tanto en Cataluña como en el Arco Mediterráneo. Con esta operación, la corporación consolida su apuesta de crecimiento en el sector de la distribución en el canal HORECA.

SERHS Distribución impulsa al mismo tiempo su posición en el mercado, con la que hacer frente a un proceso de ampliación de zona de acción en el que la división ya está inmersa. A día de hoy, el negocio de SERHS Distribución cuenta

con una cartera de 25.000 clientes a los que proporciona un servicio integral a través de 15 plataformas. La flota de la división es de 775 vehículos y cuenta con 5.000 referencias de marcas líderes del mercado de bebidas, de alimentación y de frío, así como de café y de artículos de limpieza. El liderazgo de la división de negocio de Distribución radica, además, en las cifras de venta de su canal online que, en el último ejercicio, alcanzaron los 41,3M de euros.

Esta última operación de adquisición de participaciones de socios minoritarios es un nuevo impulso a la apuesta de SERHS por la distribución como uno de los ámbitos de actividad de la compañía en claro proceso de crecimiento y expansión.

SU LIDERAZGO SE HA CONSOLIDADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, TANTO EN CATALUÑA COMO EN EL ARCO MEDITERRÁNEO.





Crece el espacio para eventos y convenciones del SERHS Natal Grand Hotel de Brasil

Empresas como Danone, Nestlé o Toyota han elegido el Centro de Convenciones del SERHS Natal para sus eventos



El Centro de Convenciones del SERHS Natal Grand Hotel de Brasil ha ampliado el espacio disponible para reuniones y eventos de empresa con cinco nuevas salas que pueden alojar hasta 200 personas.

Con esta ampliación, el Centro de Convenciones del SERHS Natal dispone de un total de dieciséis salas con capacidad para acoger de manera simultánea hasta 1.300 personas.

Ubicadas en el tercer piso del SERHS Natal, las salas Turmalina, Esmeralda, Ámbar y Quartzó, totalmente modulares, están pensadas para reuniones y sesiones de trabajo de entre 30 y 60 personas. Los cuatro espacios de encuentro y trabajo se pueden combinar en una nueva cámara, la sala Agua Marinha, con capacidad para hasta 200 personas en formato auditorio.

Las nuevas salas están equipadas con aire acondicionado, sistema de iluminación por sectores y protección acústica, garantizando así la celebración simultánea de diferentes eventos con total comodidad y privacidad. Los nuevos espacios del Centro de Convenciones disponen de un acceso exclusivo, con una terraza y vistas al mar, y de una zona privada para coffee breaks y cócteles, también, con vistas al mar.

Con una oferta de servicios y de instalaciones que se completa con las diferentes opciones de alojamiento y ocio del hotel, el resort acoge congresos, ferias, presentaciones, encuentros y reuniones de trabajo, y también sesiones de motivación. Empresas como Danone, Nestlé o Toyota han elegido el Centro de Convenciones de SERHS Natal Grand Hotel como el espacio para sus eventos.

En marcha el Salary Reward, el nuevo Plan de compensación Flexible de SERHS Serveis



Salary Reward es el sistema de retribución que permite a cada trabajador decidir de forma voluntaria cómo percibir parte de su salario y adaptarlo a las necesidades personales y familiares de cada momento. Con este sistema, el trabajador puede disponer de más disponibilidad neta de su salario sin que a la empresa le genere un coste extra, gracias a la flexibilización de su nómina y pudiendo percibir una parte en dinero y la otra en productos o Servicios tales como: seguros de salud, guardería, formación, tarjeta de transporte y tarjeta restaurante. Salary Reward ayuda a optimizar la estrategia retributiva de la empresa, mejorar la capacidad de atraer y retener a los profesionales del negocio, apoyar un cambio cultural dentro de la propia organización, dar respuesta a cada individuo de forma personalizada y según sus necesidades, y externalizar la gestión de los beneficios.



Tercer año consecutivo de música clásica en el Castell Jalpí



Desde hace tres años, las noches de agosto en el Castell Jalpí suenan a música clásica. Este año, el Festival de Santa Florentina, que celebraba su XX edición, ofreció nueve días de actuaciones con propuestas musicales

de primer nivel como las de la soprano Natalia Labourdette, primer premio en el Concurso Permanente de Juventudes Musicales de España, premio EMCY - European Union of Music Competitions for Youth- 2015 y primer premio del XIV Certamen Nuevas Voces de Sevilla.

Destacó también la actuación de la Orchestre de Chambre Français, con su director Horts Sohm al frente, el cual fue nombrado por el Consejo de Europa en Estrasburgo "Miembro de Honor" del movimiento europeo. La orquesta, fundada en 1989, ha efectuado más de 1.300 conciertos y actúa periódicamente en París en la Sala Pleyel, en el Théâtre Champs-Élysées, en la Sala Gaveau, en el palacio de congresos, en la iglesia St. Pierre de Montmartre y en los principales festivales de Francia. También han tocado en Barcelona, Madrid, Granada y el Festival Internacional de Santander.

Éxito de la propuesta gastronómica de ARCS Catering

Durante nueve mágicas noches, el Castell Jalpí fue, pues, el escenario de referencia de reconocidos artistas nacionales e internacionales, así como de figuras

ESTE AÑO, EL FESTIVAL DE SANTA FLORENTINA, QUE CELEBRABA SU XX EDICIÓN, OFRECIÓ NUEVE DÍAS DE ACTUACIONES CON PROPUESTAS MUSICALES DE PRIMER NIVEL

emergentes. Un escenario que como, en las últimas ediciones, ofreció una propuesta gastronómica de altísima calidad. Dos horas antes de cada concierto, los asistentes pudieron degustar la gastronomía de ARCS Catering en dos formatos diferentes. Una cena con servicio de mesa, para el público que llegaba con más tiempo, para degustar los platos exquisitos de una cuidada carta de productos de temporada y proximidad. Y, para aquellos con menos tiempo, ARCS Catering les tenía preparada una comida más informal y fresca en el mismo patio de armas a base de tapas elaboradas, bocadillos gourmet y un especial surtido de bebidas.

Como cada año la Asociación Cultural Santa Florentina, organidora del festival, quiso agradecer y felicitar a todo el personal de ARCS Catering que desarrolla su labor en el Castell Jalpí, sede social de SERHS, destacando la amabilidad, la profesionalidad y la ilusión de trabajar en un acto cultural de estas características. La Gala de tenores del 24 de agosto fue el acto que cerró el ciclo de nueve conciertos en el XX Festival de Música Clásica de Santa Florentina. Un último espectáculo en que las maravillosas voces masculinas confirmaron la buena salud de un festival con un público muy fiel y entregado que consolida el éxito del festival año tras año en el marco incomparable del Castell Jalpí.

SERHS Distribución pone en marcha una nueva Línea Gastronómica de alta calidad

Los clientes de SERHS Distribución disponen, desde el mes de junio, de una nueva Línea Gastronómica de productos para la elaboración de una cocina de calidad, al mejor precio.

Se trata de una afinada selección de productos de alta calidad como son el entrecot de Nebraska, el foie de pato, los quesos de marcas líderes o los carpaccios premium, entre otros, que permiten ofrecer a los clientes del sector Horeca un amplio abanico de propuestas que contribuyen, decididamente, a enriquecer la creación de sus platos.

La presentación de esta gama de productos se ha editado en un formato de excelente realización y diseño, para transmitir, de forma precisa, el concepto y el tipo de producto elaborado.





Los hoteles SERHS de Barcelona renuevan y amplían sus bufetes de desayuno

Los hoteles SERHS Rivoli Rambla y SERHS Carlit de Barcelona, dos de los tres hoteles de SERHS en la capital catalana, han llevado a cabo durante la primera mitad del año una renovación y mejora de sus bufetes de desayuno. En este periodo se han renovado los espacios y las instalaciones destinadas al bufete de los dos establecimientos y se han introducido cambios en los productos, ampliando la variedad, introduciendo nuevos tipos de alimentos y adaptando los platos a las tendencias gastronómicas actuales.

Destaca la renovación del bufete del Hotel SERHS Rivoli Rambla, ubicado en la Rambla de Barcelona: se ha renovado el utillaje y la iluminación del bufete de este establecimiento, mejorando la distribución de los diferentes productos y la accesibilidad por parte del cliente, así como la presentación de los alimentos. Asimismo, se ha ampliado la variedad de productos y platos que se ofrecen en el bufete, al introducir diferentes variedades de granola y una mayor diversidad de mermeladas y zumos, reforzando la presencia de productos de proximidad con nuevos quesos y embutidos catalanes, y presentando ciertos productos de manera combinada, como por ejemplo unos nuevos vasos con yogur y fruta. También se ha ampliado y renovado la carta de

platos recién hechos que los huéspedes de SERHS Rivoli pueden pedir durante el desayuno: se han introducido nuevos tipos de sándwiches y crepes, se ha ampliado la variedad de tortillas, y se han creado nuevos platos exclusivos del hotel, como los "huevos SERHS", un nuevo plato creado por el equipo de cocina del SERHS Rivoli Rambla y que consiste en unos huevos poché con pan de chia, guacamole, salmón y salsa holandesa.

En cuanto a la mejora del SERHS Carlit, se ha renovado íntegramente el bufete, con una nueva zona de fríos y otra de calientes, y también se han mejorado las instalaciones del comedor. Asimismo, se han introducido nuevas presentaciones de productos, como por ejemplo la combinación de yogur y fruta, y se ha ampliado la variedad de fruta fresca y de opciones frías y calientes.

Las mejoras introducidas en los dos hoteles han tenido una repercusión directa en la valoración que los clientes hacen tanto del desayuno como del hotel a nivel general, con una mejora de las puntuaciones obtenidas en las encuestas de satisfacción. Junto con las valoraciones del Rivoli Rambla y del Carlit, destaca también la buena percepción que los clientes tienen del desayuno bufete del SERHS Del Port, el tercer establecimiento hotelero de SERHS en Barcelona.



SERHS Projects repite éxito en la última edición de Hostelco-Alimentaria

SERHS Projects estuvo presente en la nueva edición de Hostelco, en esta ocasión de la mano de Alimentaria, del 16 al 19 de abril. En un stand de 64m², SERHS Projects presentó sus productos más representativos, entre los que destacaban las cocinas profesionales. Se presentaron nuevos diseños de cocinas profesionales, de la mano de Mareno, miembro de Ali Group, el principal líder global en el mercado de los equipamientos para la restauración. Una de las novedades fue iChef, la primera cocina totalmente táctil, inteligente e innovadora, con pantalla propia que facilita al máximo el trabajo y que supone un 43% de ahorro de energía.

También se presentaron los bufetes, con un nuevo diseño semi-estandarizado y mejorado, para la total conservación de los alimentos y susceptible de personalización según los requerimientos de los clientes. Los carros de comida también tuvieron su espacio, de la mano de ElectroCalorique, partner exclusivo, que cumple con toda la normativa de seguridad higiénico-sanitaria vigente, y con la comodidad y ergonomía que demanda el sector. Asimismo, el stand disponía de Show-cooking, un área de demostración de preparación de comidas aptas para cocinar en hornos de la casa MerryChef, que aceleran los servicios sin renunciar a la calidad. Un nuevo concepto de cocina rápida, fácil y sin humos. Mientras que SERHS Equipments también estuvo presente con un espacio propio en el que se promocionaba la tienda online de maquinaria y mobiliario para la hostelería, con su catálogo abierto de más de 8.000 productos y la calidad de las mejores marcas del sector.





Las oficinas y la cocina de Alto Rendimiento de SERHS Food celebran el primer año en funcionamiento

SERHS Food celebra el primer aniversario de la inauguración oficial de la Cocina de Alto Rendimiento de Mataró



EN ESTE PRIMER AÑO, LA PLANTA **HA INCREMENTADO SU PRODUCCIÓN EN UN 40%** Y SIGUE CON UN RITMO ALTO DE CRECIMIENTO



Un año después, la apuesta por las soluciones innovadoras y eficientes como apoyo integral para la gestión de la restauración profesional es un éxito en todos los sentidos. El pasado 21 de abril, la Cocina de Alto Rendimiento de Mataró de SERHS Food, así como sus oficinas centrales, cumplieron un año desde su inauguración oficial. A día de hoy la planta, con una extensión de 2.500 m², ha incrementado su producción en un 40% y sigue aumentando a muy buen ritmo. En este primer año, uno de los espacios con una valoración más positiva de la CAR de SERHS Food es la cocina independiente libre de alérgenos, la cual da servicio mayoritariamente a centros educativos y sanitarios.

Así mismo, la zona de oficinas y el vestíbulo principal han sido testigos de numerosas visitas de clientes y empresas interesadas en conocer las instalaciones que reflejan la filosofía de SERHS Food. Una filosofía que responde al compromiso de elaborar un producto alimenticio de máxima calidad, siguiendo los principios básicos de la cocina tradicional, y contando con la última

tecnología capaz de proporcionar los estándares más altos en seguridad alimentaria y una producción respetuosa con el medio ambiente. Durante el circuito, especialmente diseñado para grupos, las visitas del último año han podido seguir en directo todos los procesos que conforman el proceso de elaboración de las recetas, desde que se recibe la materia prima hasta el envasado de producto terminado. Asimismo, el vestíbulo de la nave con gradas y zona de showcooking sirve para la realización de talleres, demostraciones y conferencias, complementando de esta manera las visitas a las instalaciones.

Hoy por hoy, SERHS Food está fuertemente implantado en el Principado de Cataluña y mantiene una importante apuesta de crecimiento en las Islas Baleares, Valencia y en puntos del estado español. La Cocina de Alto Rendimiento de Mataró está preparada para una gran versatilidad y flexibilidad que le permite cocinar todo tipo de recetas y formatos de presentación y conservación tales como envasado al vacío, en ATM, pasteurizado y ultracongelado.



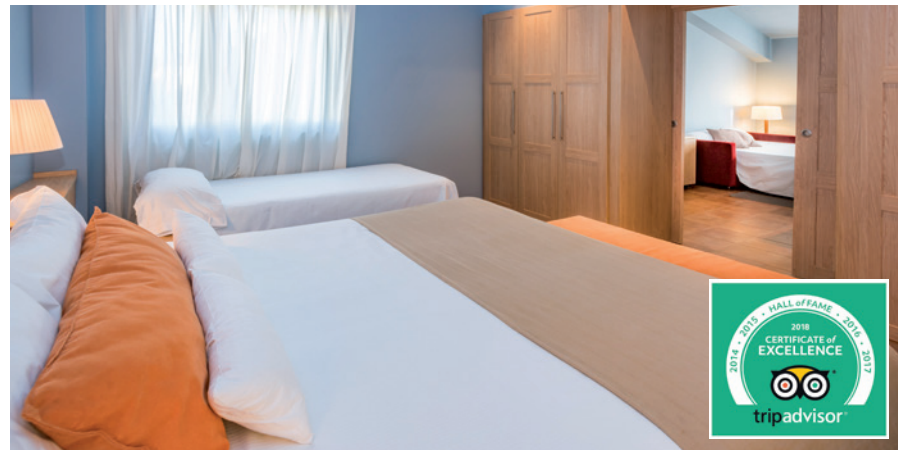
Reconocimientos de TripAdvisor a la calidad y el servicio de Vilars Rurals y del SERHS Natal Grand Hotel

La web de viajes TripAdvisor ha reconocido, un año más, al Vilar Rural de Arnes, al Vilar Rural de Sant Hilari y al SERHS Natal Grand Hotel de Brasil por la calidad de su servicio.

El Vilar Rural de Sant Hilari ha sido premiado por segundo año consecutivo con el TripAdvisor Travelers' Choice en la categoría de Mejores Hoteles para Familias, y se alza como el único establecimiento de turismo rural de todo el Estado español que ha obtenido el premio en esta categoría. Concedido a menos del 1% de los establecimientos con presencia en TripAdvisor, este galardón se obtiene a

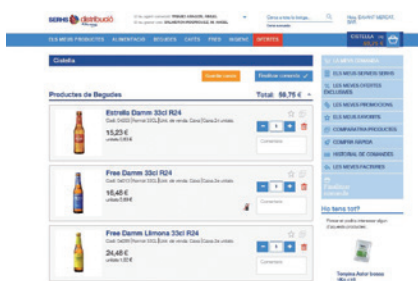
partir de las valoraciones de las familias que visitan los establecimientos.

Por su parte, el Vilar Rural de Arnes revalida por quinto año consecutivo el Certificado de Excelencia de TripAdvisor, que reconoce el compromiso con la excelencia en la hospitalidad del Vilar Rural. La obtención de este galardón por quinta vez ha permitido que el Vilar Rural de Arnes haya accedido al Salón de la Fama de TripAdvisor, club del que también forma parte el resort SERHS Natal Grand Hotel de Brasil, que este 2018 ha revalidado por octavo año consecutivo su Certificado de Excelencia.



Los pedidos realizados a través del e-commerce de SERHS Distribución ya representan el 40%

El portal de venta de la división de Distribución de SERHS supone ya el 40% de los pedidos de producto y son, de forma mayoritaria, de bares y hoteles. Con estos datos se pone de manifiesto la confianza de los clientes en esta herramienta online, así como su eficacia para estos tipos de establecimiento. El e-commerce de SERHS Distribución se convierte en una herramienta importante y complementaria para la acción de mercado de la división, a través de la cual los clientes



pueden hacer efectiva la compra de bebidas, productos de alimentación y productos de limpieza, entre otras, de una manera rápida, eficiente y segura. Con la mejora del nuevo portal web, SERHS Distribución tiene

como objetivo alcanzar los 100M de euros de ventas online en los próximos 3 años, con una media de crecimiento anual del 20%. Para visitar el nuevo portal de SERHS Distribución solo se debe poner en el navegador www.serhsdistribucion.com para descubrirlo.



SERHS Serveis firma un nuevo acuerdo de colaboración con la FIHRT

SERHS Serveis y la Federación Intercomarcal de Hostelería, Restauración y Turismo (FIHRT) firmaron un nuevo acuerdo de colaboración para ofrecer e integrar soluciones en materia de Gestoría (SERHS Serveis Gestiona), Tecnologías de la Información y la Comunicación (SERHS Serveis TIC) y de Proyectos y Equipamientos para los sectores del canal HORECA (SERHS Serveis Projects).

La FIHRT cuenta, a día de hoy, con 18 gremios asociados (hoteles, restaurantes, bares, campings, entre otros), distribuidos por toda el área geográfica de Cataluña. Vela para dar cobertura a todos sus asociados, aportándoles las mejores ventajas y posicionamientos en todos los ámbitos. Así pues, SERHS Serveis se convierte en la apuesta de la FIHRT para convertir a todos los agremiados en expertos del sector de la hostelería con la introducción de mejoras en los equipos de los gremios, tanto a nivel directivo como de equipamiento técnico de trabajo; nuevas herramientas de digitalización, de acuerdo con las exigencias cada día más significativas del sector; y herramientas de gestión documental, para disfrutar en tiempo real del acceso y control a toda la documentación que interviene en su día a día, y en las relaciones contractuales entre los asociados, proveedores y clientes finales; entre otros servicios.



Septiembre arranca con empuje para la división de alimentación

SERHS Food crece en Cataluña y Asturias

La división aumenta su presencia territorial con las adjudicaciones de restauración del Hospital Arnau de Vilanova de Lleida y de 19 escuelas de la ciudad de Oviedo



Nuevos territorios de implantación de los servicios de restauración colectiva de SERHS Food



Oviedo: 19 escuelas
Lleida: Hospital Arnau de Vilanova
Bages: 16 escuelas

En julio y agosto, la división de SERHS Food se adjudicó la gestión de la restauración del Hospital Arnau de Vilanova de Lleida y de 19 escuelas de la ciudad asturiana de Oviedo. Con estas dos nuevas adjudicaciones, que se pusieron en marcha este mes de septiembre y con las que la división consolida la apuesta por la restauración colectiva sanitaria y educativa, SERHS Food aumentará de manera importante su presencia territorial en Cataluña y en el Estado, con la puesta en marcha del servicio en la capital leridana y en la ciudad asturiana. El lote adjudicado del Hospital Univer-

sitario Arnau de Vilanova de Lleida incluye, además de la restauración para pacientes y trabajadores del centro, la gestión de la restauración del Hospital Santa María, con sus cuatro cafeterías para estudiantes y para docentes. Ambas instalaciones hospitalarias suman un total de 600 camas y más de 2.500 trabajadores y se estima que la gestión anual será de más de 160.000 pensiones para pacientes y más de 8.500 pensiones para trabajadores. La adjudicación de 19 escuelas de Oviedo supondrá para SERHS Food el servicio de 3.225 menús diarios y 400 de-

sayunos en un contrato de cuatro años con la posibilidad de prórroga de dos más.

El crecimiento de SERHS Food, con estas dos nuevas adjudicaciones, se debe a dos factores claves para la división: por un lado, a la especialización y, por otro, a la flexibilidad. Son estos los dos aspectos centrales sobre los que pivota la estrategia de SERHS Food a medio plazo, a la hora de dar servicio con una asistencia que persigue la excelencia con una propuesta alimentaria centrada en la satisfacción de la persona.

SERHS FOOD EDUCA TAMBIÉN GANA PRESENCIA EN LA COMARCA DEL BAGES

SERHS Food Educa gestiona desde este mes de septiembre 16 escuelas públicas de la comarca del Bages, en la Cataluña central. El servicio de cocina y monitorización se gestionará, en algunos casos, desde la propia cocina del centro y, en otros, desde la Cocina de Alto Rendimiento de Mataró con un servicio de transporte en caliente que ofrece grandes ventajas en cuanto a variedad de menús, seguridad alimentaria y gestión de alergias e intolerancias. Las 8 poblaciones donde se reparten los 16 centros escolares suponen un servicio de 900 menús diarios y la renovación de los 60 trabajadores existentes, además de la contratación de nuevos trabajadores necesarios para desarrollar el proyecto educativo de SERHS Food Educa.

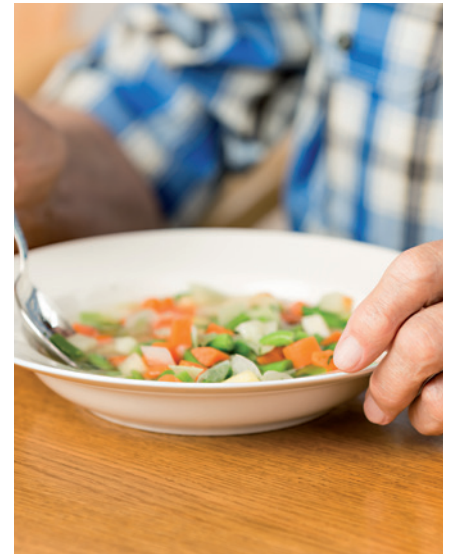




SERHS Food gestiona tres nuevos servicios de atención domiciliaria

Desde este 2018, SERHS Food gestiona los servicios de atención domiciliaria y comedores sociales de los municipios de Santa Coloma de Gramenet, Vilafranca del Penedès y Granollers. Estos tres servicios se suman a los ya ofrecidos en las ciudades de Badalona y Vic y, al mismo tiempo, consolidan la apuesta de SERHS Food por este modelo de gestión alimentaria de proximidad y con unas necesidades y características especiales a las que SERHS Food puede hacer frente gracias a su Cocina de Alto Rendimiento y una propuesta personalizada y pensada para cada usuario. De los tres municipios, la gestión más completa es la que se presta en Santa Coloma donde, además del servicio de atención domiciliaria, SERHS Food gestiona el come-

edor social, la posibilidad de "take away" y el servicio de lavandería y duchas. Los servicios de atención domiciliaria son un conjunto de tareas que se realizan en el hogar de personas o familias que se encuentran, por motivos físicos o sociales, en situaciones de carencia de autonomía temporal o permanente para poder realizar las tareas habituales de la vida cotidiana. Esta tipología de servicio incluye dos tipos de apoyo por parte de las administraciones. En aquel relacionado con la atención de las necesidades del hogar es en el que se incluye el servicio de comida, con las dietas específicas y establecidas. Unas necesidades que SERHS Food ofrece con su cocina hecha a medida a las necesidades individuales de los usuarios.



Una veintena de estudiantes internacionales de turismo y restauración hacen un stage en los Vilars Rurals



Vilars Rurals ha puesto en marcha una prueba piloto de incorporación de estudiantes internacionales en prácticas durante los meses de verano. Gracias a esta iniciativa, durante aproximadamente cuatro meses, los Vilars Rurals de Arnes, Cardona y Sant Hilari Sacalm han acogido un total de 21 alumnos extranjeros de hostelería y restauración, que han realizado un stage para adquirir experiencia en diferentes especialidades como la cocina, la atención en sala, la recepción y la animación. Los estudiantes que

se han incorporado a Vilars Rurals procedían de diferentes países de Europa, América Latina y África. La iniciativa se ha puesto en marcha en colaboración con la empresa Animafest, especializada en poner en contacto escuelas y estudiantes que quieren hacer prácticas en el extranjero, con empresas del sector hotelero y de la restauración. Durante su estancia en Vilars Rurals, además de recibir formación y experiencia profesionales, los estudiantes reciben también alojamiento, dietas y una

DE CARA A LA TEMPORADA DE INVIERNO, EL HOTEL SERHS SKI PORT DEL COMTE, EL ÚNICO ESTABLECIMIENTO HOTELERO UBICADO A PIE DE PISTAS DE LA ESTACIÓN DE ESQUÍ, SE INCORPORARÁ TAMBIÉN AL PROYECTO

ayuda económica. Al mismo tiempo, la iniciativa también ha permitido dar a conocer el concepto de los Vilars Rurals, único en toda Cataluña, entre futuros profesionales internacionales de la hostelería. De cara a la temporada de invierno, el Hotel SERHS Ski Port del Comte, el único establecimiento hotelero ubicado a pie de pistas de la estación de esquí, se incorporará también al proyecto acogiendo 8 estudiantes en prácticas durante la temporada de invierno.



Promenade: un nuevo proyecto inspiración de SERHS Projects



Siguiendo con las nuevas tendencias en diseño, naturalidad, innovación y funcionalidad, se estrena la nueva cocina del Aqua Hotel Promenade de Pineda de Mar, diseñado y ejecutado por SERHS Projects. Esta nueva cocina ha sido un proyecto com-

pleto, de diseño, suministro e instalación integral de todo el espacio de cocina en 380m², con una nueva distribución que permite mejorar los espacios y circuitos de trabajo, completamente personalizada de acuerdo con las necesidades de nuestro cliente. En el proyecto se han cuidado, como siempre, todos los detalles. También, la selección de equipamiento y maquinaria, en que se ha trabajado con las mejores marcas del mercado. Toda la maquinaria cumple con los más exigentes estándares en materia de

SERHS PROJECTS APUESTA POR DISEÑOS Y PROYECTOS QUE CONTRIBUYAN A PRESERVAR EL MEDIO AMBIENTE

mayor eficiencia energética gracias al sistema de unión que incorpora capaz de evitar cualquier fuga térmica; y el sistema de iluminación LED, instalado en los equipos de las campanas extractoras y cámaras frigoríficas, así como en la zona de bufete del mismo Hotel Promenade. SERHS Projects apuesta por diseños y proyectos que contribuyan a preservar el medio ambiente. Y, al mismo tiempo, trabaja en todas aquellas ideas que supongan un ahorro en la ejecución de cualquier proyecto de hostelería.

sostenibilidad y eficiencia energética. Algunos ejemplos son el túnel de lavado instalado, el sistema de recuperación de energía que proporciona a la máquina un ahorro energético y beneficios al medio ambiente, los paneles instaclack, diseñados para aportar



SERHS Food prioriza la satisfacción individual en la elaboración de sus recetas

El pasado 14 de junio, el Castillo de Castelldefels acogió la 1ª Jornada del Clúster Foodservice de Cataluña dedicada a la innovación bajo el epígrafe 'Innovation Day', con el objetivo de poner el foco en las últimas tendencias y usos de las TIC en el sector de la alimentación. Raimon Bagó, director general de SERHS Food, que participó en este encuentro, puso de manifiesto que **"la tecnología nos ha de servir para adaptarnos a las necesidades individuales de los usuarios"**, en el ámbito de la restauración colectiva.

Para el director general de SERHS Food, **"a la hora de elaborar una comida, tenemos que poner en el centro de nuestra actividad la persona y su singularidad. Esto nos lo permite una cocina como la de Alto Rendimiento de Mataró con la que producimos a día de hoy"**. La Cocina de Alto Rendimiento que SERHS Food puso en marcha en la capital del Maresme se proyectó y diseñó pensando, precisamente, en ofrecer una cocina hecha a medida de las necesidades individuales de los usuarios de la restauración colectiva. Tanto es así que sus instalaciones permiten elaborar recetas específicas, por ejemplo, de triturados, texturizados y libres de alérgenos, entre otros. SERHS Food apuesta, pues, por que su servicio de restauración colectiva se convierta de referencia en la elaboración de recetas dirigidas, esencialmente, a la satisfacción individual, a la vez que respondan a criterios nutricionales dentro de una propuesta alimentaria variada y rica. Además, como explica Raimon Bagó, **"esto es lo que nos hace diferentes del resto, pensar en la singularidad, en la diversidad de cada uno de nuestros usuarios. Y, todo ello, con las máximas garantías de seguridad alimentaria, de calidad de producto y con una gestión eficiente y profesional"**.



A la memoria de
Ramon Bagó i Agulló
cofundador y presidente de SERHS (1975-2018)