

# Pirâmide Alimentícia



# agenda

---

1. Quiénes somos
2. Qué ofrecemos
3. Nuestro compromiso
4. Nuestras garantías
5. Nuestros clientes
6. Colectividades



# ¿quiénes somos?

---



- Llevamos más de 40 años dedicados al servicio de comidas preparadas a colectividades.
- Hemos prestado nuestros servicios a colegios, escuelas infantiles, centros asistenciales y empresas.
- Somos un buen aliado de nuestros clientes, por competentes, responsables y honestos.

**Nuestro objetivo día a día es ofrecer una propuesta gastronómica casera, equilibrada y de calidad que haga feliz a nuestros comensales y favorezca su bienestar diario.**

# ¿qué ofrecemos?

---



- **Todos los eslabones del proceso de elaboración son importantes.** Cuidamos al máximo cada uno de ellos para que el resultado sea excelente.
- **No sólo la materia prima cuenta.** El trato cercano, la profesionalidad y la implicación con cada cliente nos han permitido crecer y conseguir la fidelidad de nuestros clientes.

**Ayudamos a comer sano y equilibrado cada día.**

# nuestros servicios

---



Llevamos a tu mesa, a tu evento o a tu oficina platos caseros y naturales realizados con mucho mimo e ilusión, ¿cómo necesitas que te ayudemos?



Catering en las instalaciones del cliente



Llevamos el menú diario a su oficina con **Equilifood**



Se lo llevamos desde nuestras cocinas centrales



Catering a medida y para llevar con **Lunch Bouchée**

Queremos hacerte la vida más a fácil.



# nuestro compromiso

---



- Favorecer el bienestar de las personas con nuestro "granito de sal"...
  - ✓ Mejorando el día a día de las personas con una alimentación sana y natural...
  - ✓ Colaborando en la creación de hábitos alimenticios saludables.
- El trabajo bien hecho, la calidad y atención personalizada son tres pilares fundamentales en los que se basa nuestro trabajo diario, fruto de nuestros valores como empresa.

No sólo importa comer bien ...



# nuestras garantías (I)

---



**Clientes satisfechos...**

## ▪ Calidad y nutrición:

- ✓ Menús analizados microbiológicamente.
- ✓ Menús auditados por consultoras externas.
- ✓ **Sistema de autocontrol APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) para identificar y evaluar los peligros y medidas preventivas en la recepción, la preparación, la transformación y el envasado hasta el almacenamiento, el transporte y el suministro de los menús.
- ✓ **Estudios calóricos y nutricionales** para ofrecer una dieta mediterránea, sana, sabrosa y equilibrada, **y dietas específicas** para quienes tienen necesidades particulares por motivos de salud, alergias o religión.
- ✓ **Cocinas homologadas con registro sanitario 26371/M.**
- ✓ **Auditorías internas:** estado higiénico-sanitario en la producción y cumplimiento de la legislación.
- ✓ **Seguimiento nivel de servicio.**
- ✓ **Cursos formación y reciclaje.**

## nuestras garantías (II)

---



**Clientes seguros y en buenas manos...**

- **Seguridad:**
  - ✓ Sólo trabajamos con **proveedores homologados** por certificados oficiales.
  - ✓ Utilizamos las **últimas tecnologías en conservación y transporte**, para que el sabor, la frescura y las vitaminas estén garantizadas en cada elección.
  - ✓ Cumplimos todas las garantías como avalan:
    - ✓ nuestro **registro sanitario 26371/M**,
    - ✓ nuestro **certificado de Transporte de Mercancía Perecedera (TPM) M-VC-03-004** y
    - ✓ la implantación del **sistema de autocontrol APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) según R.D. 2207/1995.
  - ✓ Y por supuesto contamos con una **póliza de responsabilidad civil**.
  
- **Experiencia:**

**Más de 40 años** atendiendo cocinas y comedores privados y públicos.

# nuestros clientes están en...

---

... centros de enseñanza y centros de día ... en grandes empresas y pymes de la Comunidad de Madrid.

## centros de enseñanza: colegios



## centros de enseñanza: escuelas infantiles



# nuestros clientes están en...

---

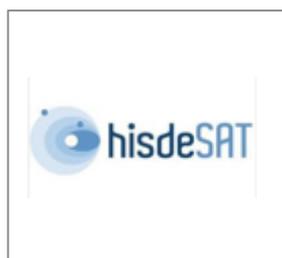
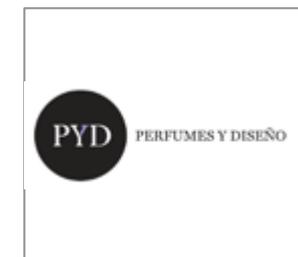
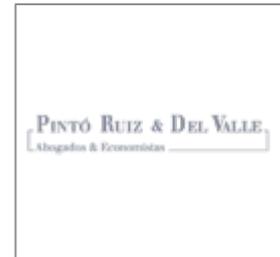
## empresas



# nuestros clientes están en...

---

## empresas





**Nos importa tu alimentación...**



# menú

---



Nuestro objetivo es **ofrecer cada día a nuestros jóvenes comensales un menú casero, sano y equilibrado** que les haga felices y les aporte toda la energía necesaria para el desarrollo de su actividad escolar.

Pero somos más ambiciosos, queremos favorecer el **desarrollo de hábitos de índole alimenticio, higiénico y de relación social:**

- ✓ Los niños deben comer y conocer todos los alimentos.
- ✓ Deben saber que antes y después de comer deben lavarse las manos.
- ✓ Tienen que aprender a respetar y convivir con sus compañeros.
- ✓ Debemos fomentar los unos hábitos saludables, tanto alimenticios como deportivos.

## menú > *colegios (a partir de 2 años)*

---



- Realizamos **estudios calóricos y nutricionales** de todos los menús escolares a través de la la Consultora en Nutrición y Salud AIZEA S.L., para ofrecer una dieta mediterránea, sana y sabrosa.
- Proponemos **dietas específicas** para quienes tienen necesidades particulares por motivos de salud, alergias o religión.
- Y ofrecemos **recomendaciones para las cenas**, que complementan de manera equilibrada la comida del centro.

## menú > *colegios*

---



Siguiendo las recomendaciones de la **CAM** y la estrategia **NAOS**, nuestros menús:

- ✓ Cumplen los requisitos nutricionales necesarios en cada etapa del crecimiento.
- ✓ Incluyen todos los grupos de alimentos.
- ✓ Aportan diferentes texturas y procesos culinarios.
- ✓ Fomentan las verduras y ensaladas.
- ✓ Se acompañan de fruta fresca y/o lácteo.



**¿De qué se componen los menús escolares?**

- ✓ Un primer plato (arroz, pastas, legumbres, verduras, cremas, sopas ...).
- ✓ Un segundo plato (carnes, pescados, huevos ...).
- ✓ Un postre (fruta, yogur, pan, natillas ...).
- ✓ Pan
- ✓ Agua

## menú > *colegios*

---



Con el fin de que cada alumno se **familiarice con todo tipo de alimentos y formas de preparación**, incluimos:

- ✓ Todos los grupos de alimentos aportando gran variedad dentro de cada uno de ellos.
- ✓ Diferentes texturas y procesos culinarios.
- ✓ Los segundos platos se acompañan de guarnición, fomentando las verduras y ensaladas.
- ✓ Los postres se componen de fruta fresca, un día a la semana se sirve un lácteo y ocasionalmente un postre dulce.

## menú > *colegios*

---



### Menú para el profesorado

Elaboramos un **menú completo** más acorde con sus necesidades de **adulto**.

### Información a los padres

Queremos mantener a los padres de nuestros niños informados de lo que comen en el colegio y puedan **planificar equilibradamente el resto de comidas** que sus hijos realizan en casa.

Enviamos un **email mensual** con:

- ✓ La planificación del menú semanal,
- ✓ descripción de los diferentes platos que lo componen,
- ✓ sus aportes nutricionales y energéticos y
- ✓ recomendaciones de cenas equilibradas.

## menú > *escuelas infantiles (de 0 a 3 años)*

---



**Sus necesidades  
cambian...**

- **Las necesidades nutricionales** del niño en edad infantil **van cambiando** dependiendo de su desarrollo.
- Deben introducirse paulatinamente cambios en su alimentación, así como diferentes texturas y sabores, pasando poco a poco de los purés a un menú completo.
  - ✓ Elaboramos los **purés con verduras y hortalizas frescas, aceite de oliva y sin sal.**
  - ✓ Según indicaciones del centro, añadimos proteína (carne magras, aves y pescado).
  - ✓ Siguiendo las pautas que dicta la CAM:
    - ✓ Evitamos entre los 6 y 12 meses: espinacas, coliflor, nabo, ajo y espárragos.
    - ✓ El pescado blanco no se introduce antes de los 10 meses.
    - ✓ Y las legumbres a partir de los 12 meses.

## menú > *escuelas infantiles*

---



- ✓ Teniendo en cuenta las dificultades de autonomía que tienen los niños de educación infantil, normalmente aquellos primeros platos que revisten cierta dificultad (p.e. judías blancas o pintas) se sirven en forma de puré.
- ✓ El segundo plato se sirve picado, limpio de piel, huesos o espinas.
- ✓ La fruta también se sirve pelada y partida para facilitar la ingesta.

Y por supuesto, preparamos **menús especiales para niños con alguna intolerancia** (celiacos, alergia a algún alimento, diabetes ... ) **o necesidades especiales por enfermedad o religión.**

**... queremos ayudarles a crecer.**

# servicios

---



Nos adaptamos a las necesidades de cada centro ofreciendo dos tipos de servicio:



## Catering en las instalaciones de los centros de estudio

### **cocina**

Este servicio está pensado para aquellos centros que **disponen de cocinas centrales** dentro de sus instalaciones. Nos trasladamos al centro y cocinamos en sus instalaciones, ofreciendo un servicio de catering de primera calidad.

### **servicio**

Incluye personal para el servicio y si fuera necesario, nos encargamos del equipamiento del comedor (vajilla, cristalería, cubertería, maquinaria y mobiliario de hostelería) e incluso de los monitores de vigilancia y juego en el patio.

# servicios

---



## Menús preparados en nuestras cocinas centrales

### cocina

Pensado para aquellos centros que **no disponen de estas instalaciones**.

El transporte se realiza en placas y termos de acero inoxidable (Gastronorm) y en vehículos isotermos. Así, **las comidas llegan en su punto de una manera segura** (todos nuestros transportistas están en posesión del certificado de manipulador de alimentos).

### servicio

Incluye camareros y si fuera necesario, nos encargamos del equipamiento del comedor (vajilla, cristalería, cubertería, maquinaria y mobiliario de hostelería) y de cualquier servicio adicional que nos solicite el cliente.

## y además ...

---



En los **periodos de vacaciones** colaboramos con empresas y centros de enseñanza que organizan campamentos urbanos en su instalaciones, ofreciendo desayunos, pic-nics, almuerzos y meriendas, con la misma ilusión y los mismos principios de todo el año.

Queremos favorecer el **desarrollo de hábitos de índole alimenticio, higiénico y de relación social:**

- ✓ Los niños deben comer y conocer todos los alimentos.
- ✓ Deben saber que antes y después de comer deben lavarse las manos.
- ✓ Tienen que aprender a respetar y convivir con sus compañeros.
- ✓ Debemos fomentar unos hábitos saludables, tanto alimenticios como deportivos.



**¡Come todos los días con nosotros!**

