



A L J A C A T E R I N G



Los comienzos de esta empresa familiar, dedicada a servicios de catering, datan del 1973 con la puesta en marcha del autoservicio del edificio de oficinas Sevilla 1 y la antigua fábrica HYTASA.

LO QUE ERAMOS Y LO QUE SOMOS

Posteriormente, se hizo cargo del servicio de comedor del Colegio Porta Coeli, para algo más tarde, crear la primera cocina, en una pequeña nave industrial en Mairena del Aljarafe, desde donde se comenzó a distribuir comidas a diversos colegios de Sevilla y su provincia.

Actualmente, ALJACATERING S.L. tiene su sede en Sevilla capital, donde desarrolla su actividad de elaboración de comidas y servicios derivados.

Continúa siendo empresa familiar, cuyos miembros y un equipo de profesionales integran su plantilla.

La empresa, ha ido adaptándose a las normativas vigentes en cada momento, así como a las innovaciones tecnológicas que van apareciendo, lo que la convierte en modelo de empresa moderna e innovadora.

Su producción se distribuye entre numerosos centros escolares, escuelas infantiles, residencias para mayores, centros de estancia diurna, fábricas, hoteles y restaurantes en Sevilla, Cádiz, Málaga y Jaén, y cursa su expansión al resto de las provincias de Andalucía.



Aljacatering, si bien cuenta con la tecnología más puntera en la elaboración, conservación y distribución de su producto, no ha perdido su identidad de empresa familiar en cuanto a trato directo y personal con el cliente.

LO QUE NOS DIFERENCIA

El objetivo comercial de Aljacatering, se limita a Comunidad Autónoma Andaluza, porque nuestro estilo, basado en la interrelación cliente-empresa, no tendría lugar si abarcáramos clientes más allá de esta limitación geográfica.

Los productos para la elaboración de los platos, provienen principalmente de Andalucía y nuestros cocineros, guisan al estilo de la tierra, primando la dieta mediterránea en el diseño de los menús.

En colaborando con la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía en su campaña contra la obesidad infantil, hemos implantado el “menú saludable” como opción principal.

*Somos, por ello,
una empresa andaluza para Andalucía*







La cocina central de Aljacatering, desde donde parte la distribución a los diferentes centros o empresas, está equipada con la última tecnología de las principales firmas de maquinaria para hostelería industrial, tales como marmitas industriales, sartenes basculantes, hornos, abatidores de temperatura, centrifugadoras para el secado de verduras, envasadoras al vacío, etc.

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Dispone de un sistema de cámaras frigoríficas adaptadas al orden de mercadería y temperatura según las diferentes categorías de productos, tal como establece la ley vigente referente a la conservación de alimentos.

Además, cuenta de un novedoso sistema de medición, registro de temperaturas y gestión de alarma, instalado recientemente por la firma TESTO, y automatizado con el programa TESTO SAVERIS, el cual permite medir la temperatura y humedad en el ambiente y en procesos y transmitirla a una base central donde son registrados y tratados.

El mundo de la hostelería avanza a gran velocidad, por lo que requiere un esfuerzo continuo en formación. Entendemos que para ofrecer un servicio de calidad es necesaria una actualización constante de la formación de nuestro equipo humano.

EQUIPO HUMANO

La plantilla de Aljacatering está compuesta por más de 80 profesionales y está dividido en las siguientes áreas de trabajo:



Dirección y Administración

Desde esta área se coordinan todos los departamentos y sedes de Aljacatering. Abierta a todo tipo de información o sugerencias de nuestros clientes y alerta a cualquier eventualidad en los servicios.

Área de Calidad y Supervisión de Centros

Dirigida por un veterinario, se encarga del control sanitario en toda la cadena de producción, desde la manipulación de los alimentos hasta la conservación y transporte de los menús.

Los supervisores de centros realizan visitas periódicas a los centros para llevar un seguimiento del servicio y del cumplimiento de los planes de higiene y de la normativa de seguridad alimentaria.

Además, están en contacto permanente con el cliente para atender todas sus necesidades y solucionar cualquier eventualidad que pudiera surgir.

Área de Producción

El equipo de producción está compuesto por cocineros especialmente formados y cualificados para la elaboración de comidas para colectividades.

Diseño de menús

Los menús son elaborados por una nutricionista que los diseña según las necesidades dietéticas de cada grupo de comensales.

Área de Limpieza

La limpieza es uno de los puntos más importantes en todo el proceso de producción; por ello, el equipo de limpieza de Aljacatering está totalmente cualificado para el cumplimiento de la normativa vigente.

Expedición y Reparto

Nuestros auxiliares de reparto no solo se encargan de la distribución de las comidas en los distintos centros, también controlan la temperatura en origen y destino.



Estamos capacitados para ofrecerservicios a escuelas públicas y privadas, residencias universitarias, de mayores y otras entidades o empresas, en todo el territorio de la comunidad autónoma andaluza.

CLIENTES Y SERVICIOS

La infraestructura de instalaciones y logística de Aljacatering, permite una media de producción diaria de aproximadamente diez mil comidas diarias.

Nuestros clientes...

Escuelas Infantiles y Centros Escolares.

La primera etapa de la vida, es más susceptible a contraer enfermedades alimentarias a no encontrarse completado su sistema inmune, y también que debido al proceso de desarrollo, necesitan un aporte nutricional equilibrado que les permita crecer manteniendo el peso adecuado evitando la obesidad infantil tan extendida en la actualidad. Formamos parte de su educación integral; en ocasiones supone un reto gratificador colaborar con los profesores en este importante aspecto.



Mayores

La personas mayores necesitan el aporte nutricional adecuado que equilibre el déficit de vitaminas y minerales que conlleva la edad.

Nuestros dietistas diseñan menús de manera que se que suplan tales deficiencias y los adaptan a cualquiera de las patologías más comunes de los residentes, cuando esto es necesario.

Los cocineros se encargan luego, de que nada de lo anterior, suponga un impedimento a la hora de satisfacer el paladar de estas personas que tanto entienden sobre comidas.

Son los mejores catadores. Por este motivo, sus felicitaciones constituyen el mayor cumplido para esta empresa.

Empresas Privadas.

Tenemos gran experiencia en esta modalidad de servicios. Atendemos a factorías, hoteles (comidas para grupos) , restaurantes, productoras de cine y televisión en rodaje o plató, comidas de juntas extraordinarias, etc.

Servicios Sociales.

Los servicios a domicilio a personas necesitadas contratados desde entidades públicas, supone un paso adelante para la calidad de vida de este colectivo. Nos satisface formar parte de esta iniciativa.

Eventos.

Es la parte más festiva de la empresa. Bodas, comuniones, bautizos, a precios muy competitivos y servidos en el lugar que deseen.

Menús clásicos y contemporáneos, diseñados por el chef de nuestro restaurante PLATÓN (www.comenplaton.com), Víctor Funez, que compiten en calidad, precios y variedad de servicios gracias a la infraestructura y volumen de compra de la empresa.

Este apartado merece especial atención, porque cuando hablamos de platos preparados, nos referimos a la posibilidad de contratar una gama de platos envasados en una o más raciones, por el sistema de línea fría, que etiquetados con la marca del cliente o la nuestra, puedan venderse en tiendas de alimentación.

PLATOS PREPARADOS

Esta modalidad, ofrece también la posibilidad de cubrir o ampliar la oferta gastronómica de establecimientos de restauración, sin necesidad de disponer de cocina y cocineros.



Aljacatering cuenta con una dietista que elabora los menús conjuntamente con el chef.

NUESTROS MENÚS

La dietista estudia las necesidades nutricionales de cada grupo. Cuando se trata de escolares, cuida especialmente, que el aporte nutricional y las calorías les alimente al tiempo que guarden el equilibrio preciso para evitar el sobrepeso. Los padres o tutores son informados del porcentaje diario que reciben en la comida del colegio, a fin de que complementen su alimentación completa diaria en el mismo sentido.

Cuando se trata de personas mayores, el proceso es el mismo pero en este caso, el aporte nutricional se establece para comidas y cenas (excepto en centros diurnos).

Sobre la base del criterio de la dietista, el chef diseña los platos, de manera que tanto escolares o mayores, puedan comer al estilo tradicional de la tierra, y a poder ser de su casa.



MENÚS ESPECIALES

En ALJACATERING elaboramos cualquier tipo de menú. Nuestra dietista, previo informe médico del usuario, elaborará un menú específico que se adapte a sus necesidades.

Entre las más importantes destacamos las siguientes:

Basal

Diseñada para permitir una rotación de platos cada cinco semanas. Se ofrece así una dieta variada y equilibrada sin caer en la monotonía.

Diabética

Está adaptada según la proporción de Hidratos de carbono. No contiene grasas saturadas. El tipo de fruta será dependerá de la temporada evitando incluir la no recomendada.

Depresora Lípidos

Dieta baja en grasa. Proporciona un aporte adecuado de energía y nutrientes, mediante procesos de elaboración más suaves.

Triturada

Amplia gama de sabores, colores, texturas y temperatura.

Celíaca

Elaborada por personal específico en cocina tipo bunker completamente aislada. Garantizamos el uso de productos aptos para celíacos tales como pastas, salsas, etc.

Actualmente estamos en proceso homologación por ASPROCESE (Asociación Provincial de Celiacos de Sevilla).

Religiosa Musulmana

Dietas en las que los platos no se elaboran ni tienen contacto con cerdo o alcohol.

Otras dietas

Dietas astringentes y especiales para alergias y/o intolerancias, según necesidades del servicio.

Las dietas más delicadas, como pueden ser las celiacas o intolerancias a ciertos productos, se elaborarán en nuestras instalaciones por el personal que ALJACATERING S.L. tienen destinado y cualificado para este tipo de menú. Éstos, irán envasados e identificados en barquetas individuales.



Decir de uno mismo, resultaría prepotente. Preferimos dejar a nuestros clientes que lo hagan.

GARANTÍA DE CALIDAD Y SERVICIO

Y lo hacen, con la permanencia de tantos años recibiendo los servicios de Aljacatering, a pesar de, en algunos casos haber probado con la competencia; la confianza hacia cualquier propuesta de innovación que les exponemos; las recomendaciones a otros centros sobre la empresa. Todo ello, constituye nuestro mejor sello de garantía.

Los platos servidos por Aljacatering en “Línea Fría” se presentan termosellados en atmósfera protectora con una caducidad máxima de 15 días, lo que permite al catering disponer permanentemente de un stock de comidas preparadas y envasadas para resolver cualquier eventualidad.

Los menús se entregan de forma rutinaria al cliente con antelación a la fecha prevista para su consumo.



Aljacatering, S.L. cumple la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y medio ambiente.

GARANTÍA HIGIENICO SANITARIA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento CE 852/2004, Real Decreto 3484/2000 y Real Decreto 202/2000 se garantiza la calidad higiénico-sanitaria de cada uno de los procesos mediante la implantación, mantenimiento y verificación continua por parte de la empresa externa VETASA, S.L. de un Sistema de Autocontrol conforme a los principios APPCC.

El Servicio Municipal de Inspección Veterinaria (Departamento de Salud y Consumo) realiza supervisiones periódicas de las instalaciones y procesos, siendo sus informes muy favorables.

La limpieza de recipientes de transporte y menaje de cocina, se lleva a cabo en un túnel de lavado automático de alta temperatura, que garantiza la desinfección de los mismos.

Una flota de furgonetas isotérmicas y frigoríficas reparte las comidas alojadas en recipientes herméticos e isotérmicos homologados para estos usos.



LÍNEA FRÍA

Aljacatering ha depositado todo su esfuerzo en la implantación de la Línea Fría para la mayoría de los centros que atiende, por ser este sistema, el que ofrece mayor calidad y garantía higiénica sanitaria para su conservación y distribución.

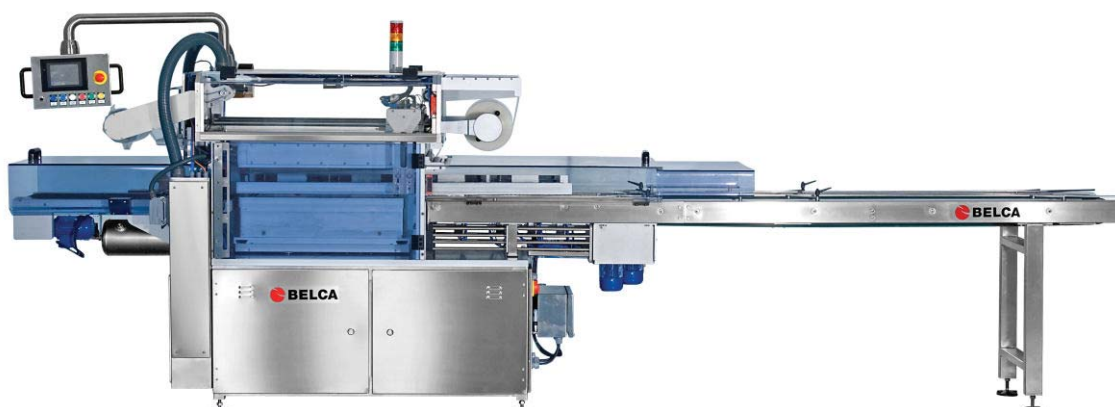
MODALIDADES DE SERVICIO

Sepamos que es la línea fría...

El sistema de cocina en línea fría consiste en el enfriamiento rápido del plato mediante modernos refrigeradores que, sin romper la cadena de frío, conservan intactas las propiedades y calidad de los alimentos hasta su consumo.

La línea fría en seis pasos...

1. Elaboración. Los menús se cocinan de forma tradicional manteniendo temperaturas mínimas de 70°C en el interior de los alimentos consiguiendo así la destrucción de bacterias y agentes patógenos.



2. Enfriamiento rápido. Inmediatamente a su cocinado se introducen en abatidores de temperatura que consiguen el enfriamiento rápido de los platos en menos de 2 horas, minimizando así el tiempo en que estos permanecen en temperaturas de riesgo (20-50°C).

3. **Envasado y termosellado.** Los platos se envasan en barquetas multi-ración o individuales y se precintan mediante un sistema de termosellado.

4. **Almacenamiento en frío.** Una vez envasados se mantienen en cámaras de refrigeración a temperaturas que oscilan entre 0 y 4°C.



5. **Transporte refrigerado.** Los menús son distribuidos a los distintos clientes en vehículos refrigerados evitando que en ningún momento se rompa la cadena de frío. En los centros de destino, los alimentos se mantienen refrigerados hasta el momento de su consumo.

6. **Servicio en caliente.** Para el calentamiento de los platos se utilizan hornos especialmente diseñados para este sistema, los cuales permiten elevar la temperatura hasta los 70°C iniciales manteniendo intactas las propiedades nutritivas, calidad, textura y sabor de los alimentos.

El mismo día del servicio tras ser calentados en hornos regeneradores para que adquieran la temperatura ideal, se sirve a los comensales y listo. Es la mejor opción, sobre todo para los centros con pocos comensales, ya que abarata los costes logísticos.

LÍNEA CALIENTE

Esta modalidad de servicio es la que se venía llevando hasta que apareció la línea fría. Aunque Aljacatering la desaconseja, seguimos permitiéndola hasta que sea abolida por la administración.

Consiste en introducir los alimentos una vez elaborados en recipientes isotérmicos que guardan la temperatura por encima de 65°C durante al



menos diez horas.

No tiene más ventajas que la línea fría a excepción de que no hay que calentarla.

Sí tienen como inconveniente, que si el servicio de comidas se realiza en dos etapas horarias, cada vez que se abre el recipiente, va perdiendo calor o frío, según el contenido. Además, hay platos que por su modo de preparación, como los platos elaborados a la plancha y frituras, no llegan nunca a mantener los 65°C de temperatura que marca la legislación sobre higiene y seguridad alimentaria.

Una vez terminado el servicio, lo que queda en el termo debe ser arrojado a la basura ya que corre el peligro de fermentar aunque se conserve en neveras.

GESTIÓN INTEGRAL DE COCINAS

Otros servicios se desarrollan íntegramente (elaboración, atención del comedor y limpieza) en las instalaciones propias del cliente que lo solicita.

Para ello, el cliente debe disponer del espacio e infraestructura, que permitan elaborar las comidas y servir las de forma adecuada.

En estos casos, se llevan a cabo acuerdos entre clientes y empresas según la modalidad del servicio, adecuandonos a las necesidades de éstos.



Para la prestación de este servicio, ALJACATERING S.L. contará con la misma empresa de seguridad alimentaria (VETESA S.L.) y con personal propio de Aljacatering para la elaboración, implantación y mantenimiento del sistema de autocontrol y de los Planes Generales de Higiene.

Denominación Social: ALJACATERING S.L.

Representantes Legales: Daniel Mulet García, Sergio Mulet García
y David Mulet garcía

DATOS DE LA EMPRESA

Domicilio Social: Polígono Industrial El Pino, C/ Pino Salgareño nº 9,
41016 Sevilla

C.I.F.: B-41.554.072

C.N.A.E.: 6779

Datos Registrales: Tomo 1584, folio 51, hoja SE-9023

Actividad Principal: Servicios fde restauración y catering a colectivida-
des y otros.

Número de Registro Sanitario 26.0006400/SE

COCINA CENTRAL

Dirección: P.I. El Pino, C/ Pino Salgareño nº 9, 41016 Sevilla.

Teléfono: 954 999 608

Fax: 954 998 307

Correo electrónico: info@aljacatering.com

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Dirección: P.I. La Negrilla, C/ Pino Siberia nº 21 41016 Sevilla.

Teléfono: 954 047 469

Fax: 954 998 307

Correo electrónico: dirección@aljacatering.com



Polígono Industrial El Pino | Pino Salgareño 9 | 41016 Sevilla | Telefono 954 999 608 | Fax 954 998 307
info@aljacatering.com | www.aljacatering.com