

OFERTA SERVICIO COMEDOR

CURSO ESCOLAR 2016-2017



Quiénes Somos

Somos una empresa joven y dinámica que centra su actividad en servicios de catering para Restauración y Colectividades (comedores escolares, residencias, centros de día, centro de discapacitados, centros sociales,...)

Tras más de veinte años de experiencia, nuestro compromiso ha sido siempre la CALIDAD y nuestro objetivo la plena satisfacción de nuestros clientes.

Para ello contamos con unas infraestructuras e instalaciones modernas que nos hacen capaces de realizar cualquier técnica culinaria y diferentes tipos de servicio.

Contamos con un gran equipo humano de profesionales de alta escuela capaces de desarrollar el servicio de una forma excelente esforzándose cada día en la búsqueda de nuevas técnicas que nos hagan ir mejorando día a día nuestros servicios.





NUESTRA FÓRMULA EMPRESARIAL

Nuestro objetivo es la prestación de nuestros servicios de una forma personalizada basándonos en la incorporación de nuevas tecnologías dentro del sector agroalimentario.

NUESTROS PRINCIPIOS



- Calidad de nuestras materias primas
- Seguridad e Higiene
- Garantía de Servicios
- Eficacia económica
- Valor Gastronómico
- Desarrollo tecnológico
- Atención al cliente



INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

Nuestro centro de producción y almacenes centrales se encuentra en El Cuervo (Sevilla) a tan sólo 38 km de Rota.

Nuestras instalaciones están equipadas con maquinaria de última tecnología dentro del sector, encontrando en ellas: Hornos de Convención Rational, Abatidores de Temperatura, Sistemas de envasado natural, carros fríos y calientes, y sistemas de almacenaje que garantizan un adecuado tratamiento de las materias primas.

Para el transporte contamos con una gran flota de camiones frigoríficos homologados según la ley actual y además con sistemas de transporte de comida innovadores que permiten mantener cada producto en su mejor estado de conservación y consiguiendo no romper la línea de servicio.

POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTAL



La dirección de nuestra organización es consciente y asume su compromiso con la calidad y los requisitos ambientales que son obligatorios en la prestación de este tipo de servicio.

En todos nuestros departamentos tenemos implantados sistemas de calidad internos que actualizamos periódicamente buscando siempre ofrecer la mejor calidad.

Nuestro responsable de producción conjuntamente con nuestro Departamento de Calidad son los responsables de la implantación y actualización del sistema de autocontrol sanitario (Sistemas APPCC), tal y como se estipula el artículo 17,1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de Enero de 2002.

Con estos sistemas de control controlamos desde la recepción de nuestras materias primas hasta la entrega de la comida a nuestros clientes, consiguiendo un control de trazabilidad exhaustivo.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

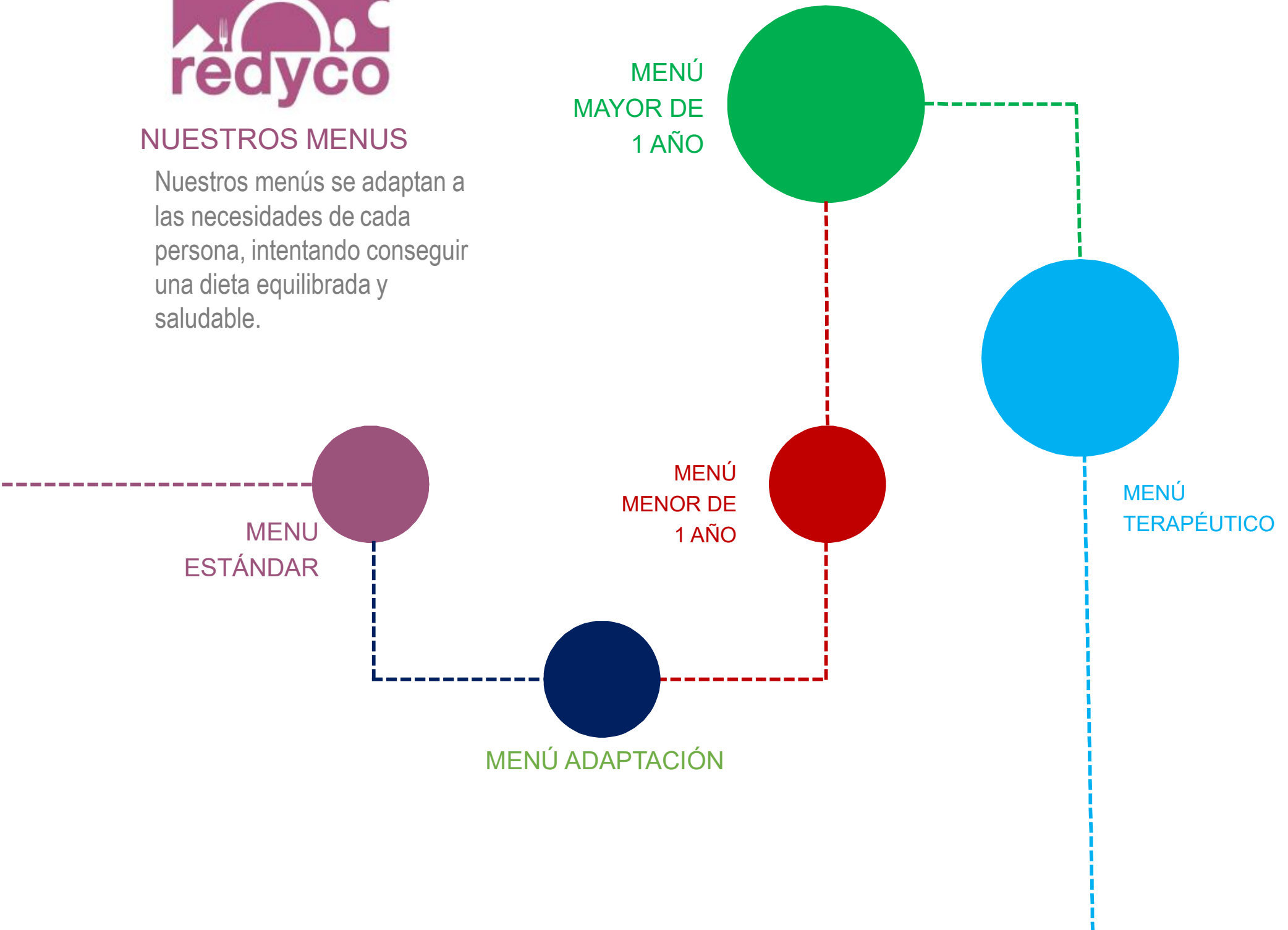
En nuestra empresa utilizamos diferentes formas de servicio en función a las necesidades de cada cliente entre las que destacamos:

-  **01** Línea Caliente: Cada día llega el producto elaborado tradicionalmente en nuestras cocina central.
-  **02** Cocina in situ: Elaboración total en las instalaciones del cliente.
-  **03** Línea Mixta: Algunos productos de CTH y otros elaborados en el propio centro
-  **04** Línea Fría: El producto se elabora mediante sistemas de autoclave y se conserva refrigerado y envasado para luego ser transportados y una vez en la cocina del cliente se regenera en hornos de convención.



NUESTROS MENUS

Nuestros menús se adaptan a las necesidades de cada persona, intentando conseguir una dieta equilibrada y saludable.





Menú Estándar

Incluimos todos los productos y texturas

Una dieta equilibrada y proporcionada contiene alimentos de todos los grupos en las cantidades que indica la siguiente figura (el peso aconsejado de cada ración tiene carácter orientativo).

Una ración es la cantidad de un alimento que se incluye en las comidas. Cada ración tiene un peso aconsejado con carácter orientativo para facilitar la elaboración de la dieta diaria.

Un menú diario debe ser variado y conservar el equilibrio nutricional.

Primer
Plato

280 GR – 300 GR

Segund
o
Plato

160 GR – 180 GR

Postre



Menú Adaptación

Primer plato triturado
Segundo plato sólido

Se ofrecen 2 alternativas en la comida para adaptar a cada niño/a su alimentación dependiendo de el grado de tolerancia, aceptabilidad, madurez del sistema digestivo.

La introducción de los alimentos debe hacerse de forma paulatina y siguiendo el criterio de los profesionales de la salud.

Primer
Plato
triturado
280 GR – 300 GR

Segundo
Plato
sólido
150 GR – 170 GR

Postre





Menú menor de 1 año (6-9 meses)

Primer plato triturado Sólo se utiliza verduras y pollo

Etapa de aprendizaje (probar, masticar y manipular los alimentos, utilización de cubiertos y hábitos de higiene básicos).

- Descubrimiento de olores, gustos y texturas
- Proporcionar el entorno idóneo, relajado y cómodo durante las comidas que facilite las buenas prácticas alimentarias y ofrezca interacción social y desarrollo cognitivo.
- Diversificación alimentaria paulatina a partir del 6º mes de vida con la incorporación progresiva de los diferentes alimentos dependiendo del grado de madurez del sistema digestivo, aceptación y tolerancia del niño/a.

Primer Plato Triturado

Solo verduras y pollo
280 GR – 300 GR

Postre





Menú mayor de 1 año (a partir de 9 meses)

Primer plato triturado
Ya se introducen todos los productos

En esta etapa se introducen nuevas texturas con presentaciones y cocciones que faciliten al pequeño la comida, dando paso a nuevas experiencias gustativas que acompañaran a su proceso de transición entre lactante y caminante.

Primer Plato Triturado

Introduciendo nuevos
ingredientes
280 GR – 300 GR

Postre





Menú Terapéutico

Son aquellas dietas que se necesitan para el tratamiento de determinadas enfermedades y que sirven para curarlas o compensarlas, a veces, como único tratamiento o como tratamiento combinado con otras medidas terapéuticas.

Celíaco

Sin lactosa /
Sin legumbre

Sin huevo, sin
cerdo, sin
carne

Reflujo

Diabético /
Bajo en grasa

Bajo colesterol
/
Ácido úrico

Musulmán

Clientes y Volumen de Negocio

Entre nuestros clientes encontramos centros de enseñanza, residencias, centros de día, centro ocupacionales, colegios, etc....

Entre nuestros clientes detallamos aquellos que se pueden tener como referencia.



Centros de Adultos

CENTRO DE DÍA DE
DISCAPACITADOS ESPERIDA
(ESPERA)

RESIDENCIA DE DISCAPACITADO
ESPERIDA

RESIDENCIA DE DISCAPACITADOS
FEGADI (LA LÍNEA)

CENTRO OCUPACIONAL FEGADI
(PUERTO REAL)

FUNDACIÓN ENLACE PARA LA
FAMILIA (CHICLANA)

Escuelas Infantiles

COLEGIO HUERTA SANTA ANA

COLEGIO CALDERON DE LA BARCA

ESCUELA INFANTIL BLANCANIEVES

ESCUELTA INFANTIL MADRE DE DIOS

ESCUELA INFANTIL EL PRINCIPE

ESCUELA INFANTIL CASA AZUL

ESCUELTA INFANTIL PANDORA

ESCUELAS INFANTILES DEL GRUPO SENDA

Gracias al esfuerzo de todo nuestro equipo humano, hemos logrado este año un crecimiento anual del 27 % con respecto al 2016, cuyo éxito estamos asumiendo con profesionalidad y eficacia.

En la actualidad elaboramos 2800 comidas diarias entre nuestros clientes de la provincia de Cádiz y Sevilla.

¿ POR QUÉ ENTENDEMOS QUE SOMOS LA MEJOR OPCIÓN PARA LLEVAR A CABO VUESTRO SERVICIO?

VENTAJAS:

- ✓ CAPACIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA
- ✓ CERCANÍA DE NUESTROS CENTRO DE PRODUCCIÓN
- ✓ ATENCIÓN COMERCIAL PERSONALIZADA YA QUE SOMOS UNA EMPRESA FAMILIAR Y EL CONTACTO SERÁ DIRECTO Y RÁPIDO
- ✓ EMPRESA DINÁMICA Y JOVEN CON UN GRAN EQUIPO HUMANO
- ✓ CONTAMOS ADEMÁS CON UN DEPARTAMENTO DE CATERING PARA EVENTOS PARA PODER CUBRIR NECESIDADES DE EVENTOS QUE EL CENTRO REQUIERA

Por todo ello, consideramos que somos una empresa capaz de gestionar vuestro servicio con la mayor de las garantías.

Catering para eventos

Dentro de nuestra empresa contamos con un servicio de catering para eventos especializados en eventos sociales (congresos, convenciones, gestión de cafeterías,...).

Este servicio se ofrece en nuestros centros como complementario a cualquier celebración que el centro necesite, ofreciendo una gestión integral del mismo y descuentos en su contratación





BODAS

BAUTIZOS

COMUNIONES

CONGRESOS

COMIDAS
DE EMPRESA



TARIFAS

- Menú Estándar
 - Menú Especiales
- Precio: 2,10€

- Menús Purés
- Precio: 1,80€

¡¡ APROVECHATE!!

CONTRATA TU SERVICIO DE COMEDOR EN LA MODALIDAD
LÍNEA CALIENTE A PRECIO DE LÍNEA FRÍA



Avda. del Progreso, 25 - Parque Logístico de El Cuervo - 41749 El Cuervo - SEVILLA
Email info@redyco.es
www.redyco.es