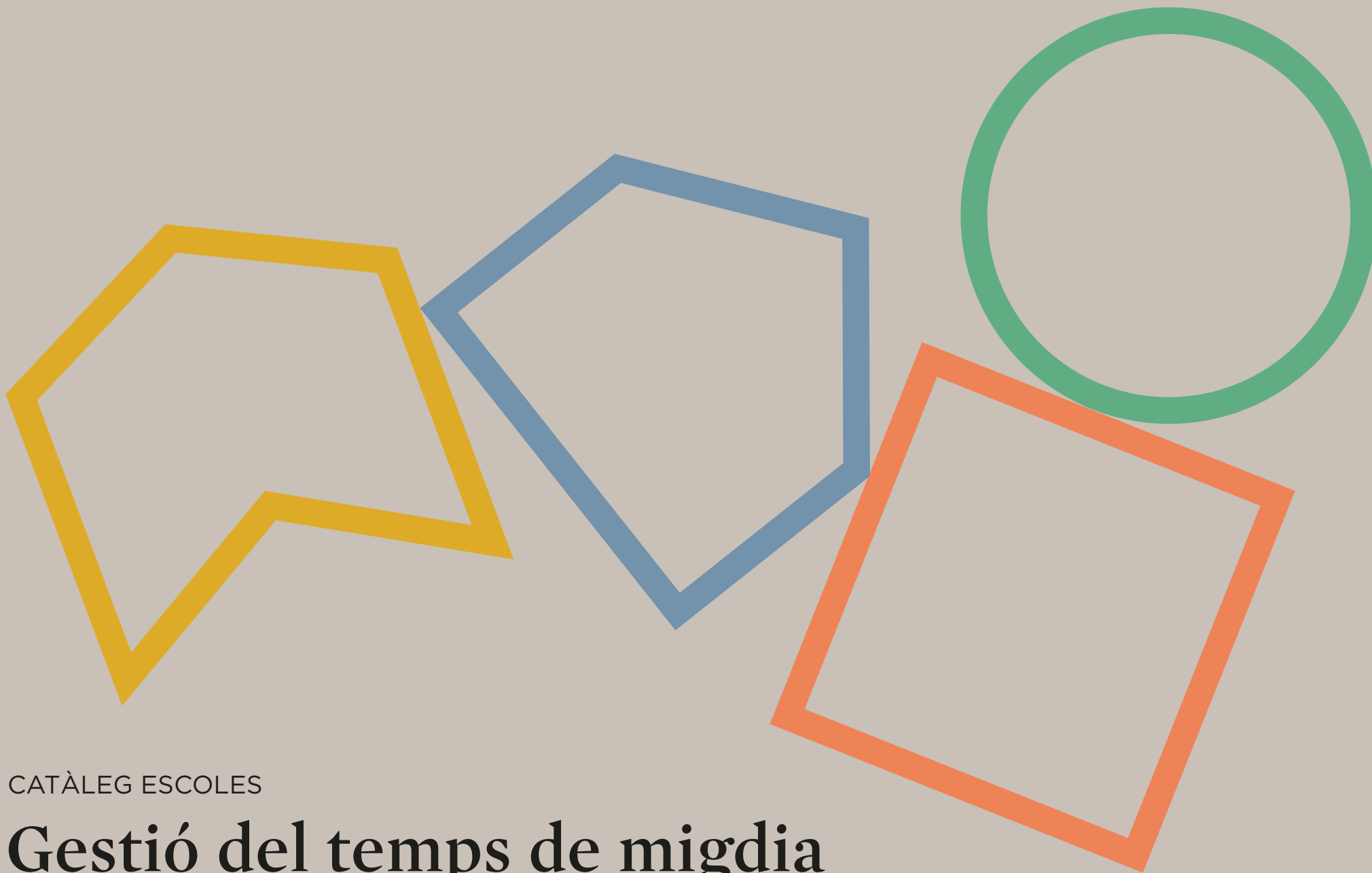




CATÀLEG ESCOLES

Gestió del temps de migdia

La nostra missió es basa en reCrear espais de lleure, gastronòmics i pedagògics amb molta creativitat, innovació, diversió i, sobretot, professionalitat.

Fa més de trenta anys que cuidem la salut i l'alimentació de milers de persones, cada dia.

A ReCrea, cuinem per a tu, cuinem per a vosaltres.

01.

Cuidem el més important: **la salut i el benestar** de les persones.

02.

Estimulem **la descoberta i el plaer** a través d'una cuina de sensacions i gaudi.

03.

Treballem amb matèries primeres de **proximitat i ecològiques**.

04.

Creem **espais de gaudi** des de la perspectiva educativa, social i mediambiental.

05.

Formem equips de professionals molt qualificats amb **autèntica vocació** de servei.

06.

Basem els nostres objectius interns en **la motivació, la integració, la igualtat i la conciliació laboral**.

07.

Adoptem mesures per assolir **la igualtat d'oportunitats** entre dones i homes.

08.

Col·laborem amb centres per a persones amb capacitats diverses i **facilem la seva integració** en el món laboral.

Gestió de cuina

Gestionem el menjador escolar i ens encarreguem de tot el servei. Oferim cuina in situ o realitzem el transport del menjar al vostre centre.

Si necessiteu més informació, trobareu desglossats aquests serveis en la següent pàgina.

Gestió del lleure i monitoratge

Juntament amb l'escola, preparem entorns educatius i pedagògics des dels quals transmetem els valors essencials per garantir el bon desenvolupament dels nens i les nenes. El nostre objectiu és reforçar en l'alumnat l'adquisició d'hàbits saludables en matèria d'higiene, alimentària i social.

Comptem amb excel·lents professionals per fer del temps de migdia un espai de creació, diversió i entreteniment. Garantim que el conjunt d'activitats proposades contribueixin en el seu descans i relaxament, de manera que puguin afrontar les activitats lectives de la tarda amb plenes facultats.

Altres serveis

Ens adaptem a les teves necessitats. Oferim un servei d'acollida matinal i de tarda. Proposem serveis d'activitats extraescolars. Fem propostes per campus i casals.



Gestió de cuina

Amb el nostre servei integral cobrim totes les necessitats del vostre centre: des dels serveis de cuina fins a la gestió econòmica i administrativa i serveis de consultoria.

Servei de cuina

Realitzem menús sota els preceptes de la dieta mediterrània, tot apostant per productes de proximitat i ecològics.

Servei de nutrició i dietètica

Oferim un servei de dietètica i nutrició amb assessorament nutricional i elaboració de menús personalitzats.

Servei de compres

Realitzem la reposició del parament i equips de cuina. Comprem, recepcionem i emmagatzemem les matèries primeres i auxiliars.

Servei de neteja

Ens encarreguem de la neteja de les instal·lacions per mantenir la higiene i garantir la seguretat dels nostres clients. Utilitzem productes de neteja que no perjudiquen el medi ambient.

Control de qualitat

Apliquem protocols estrictes per assegurar la qualitat des de l'elaboració del menú fins a l'arribada a taula, tot complint amb la normativa sanitària vigent i amb un sistema de control eficient per garantir la seguretat i qualitat dels aliments.

Gestió del personal

Comptem amb un departament propi de recursos humans, amb la qual cosa realitzem la contractació de personal i altres tasques administratives relacionades amb la gestió dels treballadors/es.

Assegurem l'acompliment de les normatives de riscos laborals, protecció de dades i assegurances.

Gestió econòmica i financera

Duem a terme tota la gestió econòmica-administrativa.

Consultoria

Estudiem i proposem innovacions per la vostra cuina: des de la maquinària, manteniment, millores, noves inversions en mobiliari, així com altres solucions.

Supervisió

Volem garantir el millor servei. Realitzem una supervisió diària i propera en conjunt amb l'equip directiu de l'escola, l'AFA i les famílies.

Assistència 24/7

Oferim assistència 24 hores al dia, els set dies de la setmana.

- *Productes de temporada*
- *Cuina tradicional*

Seguim les recomanacions dels **programes d'educació alimentària** que ens indica la normativa vigent, així com **les pràctiques de vida saludable** que vetllen per la bona salut de la població infantil i juvenil, per estructurar i configurar la nostra oferta gastronòmica.

Incloem propostes gastronòmiques relacionades amb l'entorn, les festes i celebracions per **fomentar la immersió cultural** a través del menjar.

- *Productes ecològics*
- *Tècniques culinàries saludables*

Elaborem propostes variades, saludables, basades en els preceptes de **la dieta mediterrània**. Les matèries primeres que fem són de qualitat i de proveïdors ètics, locals i de proximitat.

Utilitzem **productes de temporada i ecològics**, adequats a l'edat dels infants, tenint en compte les preferències culturals o patologies possibles.

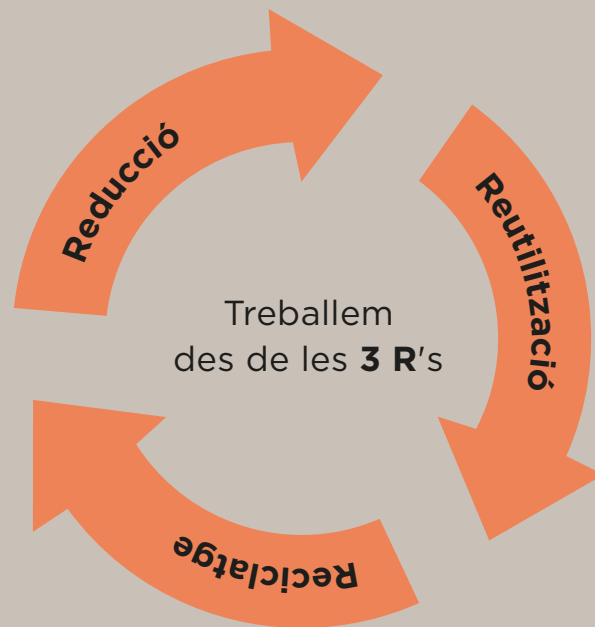
Aportem **racions adequades** a l'edat i característiques particulars dels infants.

- *Valoració nutricional*
- *Proporcions adequades a les diverses edats*

Els nostres favorits!

- Aigua
- Oli d'oliva verge extra i oli alto oleic
- Aliments frescos per davant d'aliments precuinats i fregits





Tenim en compte la reducció, la reutilització i el reciclatge.

Reducció

Calculem porcions adequades per reduir el malbaratament alimentari.

Reutilització

Adquirim matèries primeres a granel.

Reciclatge

Tenim en compte el cicle de vida dels materials que utilitzem.

Apliquem polítiques mediambientals per minimitzar l'impacte de la nostra activitat i servei. Apostem per la utilització de plàstic 100% ecològic i reciclable i paper.

Combatem l'emergència climàtica des de diversos eixos:

- Reduint la proteïna d'origen animal i fent servir més presència de llegums, fruites i hortalisses.
- Millorant l'eficiència energètica de la cuina i implantant sistemes que minimitzin l'impacte ambiental.



La pausa del migdia és un moment de descans, però també és un espai de socialització on els infants poden treballar l'educació de la salut i la higiene, la creació d'hàbits de vida saludable, relacions socials, convivència i coeducació, així com l'adquisició d'autonomia en la vida quotidiana. Per tant, el menjador escolar s'emmarca dins del procés educatiu de l'infant. Dit això, el temps de migdia s'interrelaciona amb 4 conceptes:

L'espai de dinar

Al voltant del menjar, barregem aspectes purament nutricionals amb tota una infinitat de factors culturals, socials i particulars de cada persona, que condicionen, en un moment determinat, la tria alimentària. Això implica que l'alimentació és un procés conscient i voluntari, susceptible de ser educada. Aquest fet converteix al menjador escolar en un espai educatiu per a l'adquisició d'uns hàbits alimentaris correctes.

L'espai físic: el menjador

És important reunir tots els condicionants necessaris per convertir l'espai físic del menjador en el lloc idoni per poder desenvolupar la nostra tasca educativa en hàbits alimentaris, de comportament a taula i d'higiene: ambient confortable i acollidor; espais amplis amb una disposició de taules correcta i cadires d'alçades adequades; inclusió de rentamans, etc.

L'educació alimentària

L'actitud dels nens/es davant cada aliment, el seu comportament a taula i al menjador, els seus hàbits d'higiene, etc., són reflexos del que han vist o après. Els educadors i educadores treballen amb l'objectiu de fomentar una actitud correcta de les situacions relacionades amb el menjar.

L'espai de lleure

El temps de migdia també ha de ser un temps lúdic que els infants poden aprofitar per descansar i gaudir d'activitats de grup i individuals, tot relacionant-se amb la resta de companys. Els educadors i educadores del menjador faciliten moments perquè aquest temps de lleure es porti a terme de forma ordenada i profitosa pel nen/a.

Posem tots els medis per tal d'aprofitar el temps de migdia a partir de quatre eixos:



L'eix alimentari:

Impulsem l'adquisició de bons hàbits en relació amb l'alimentació, treballem per transmetre la importància de dur a terme una alimentació saludable, tot introduint nous gustos i textures per tal d'evocar una sensació de gaudi en el moment de l'àpat.



L'eix higiènic-sanitari:

Creem entorns educatius sobre la necessitat de portar a terme uns hàbits higièncics i sanitaris correctes durant l'espai dedicat al dinar.



L'eix social:

Dotem als infants de les eines necessàries per aconseguir autonomia a l'hora de dinar, d'acord amb el seu moment maduratiu. D'aquesta manera també contribuïm a la millora de la seva autoestima. Tanmateix, fomentem l'adquisició d'hàbits socials mitjançant pautes de convivència, transmissió de coneixements i la pràctica d'hàbits, habilitats, actituds i valors.



L'eix ambiental:

Conscienciem sobre la importància d'aprendre a viure minimitzant l'impacte ambiental. Implantem criteris de sostenibilitat dins de l'espai de menjador escolar, a través de la reducció, reutilització i reciclatge de residus.

NEE: Necessitats Educatives Especials

Des de ReCrea ajudem a construir una escola per a tothom, un projecte per a cadascú. A través dels monitors/es d'atenció, posem en marxa tot un seguit de protocols destinats a aconseguir la inclusió dels nens i nenes en la dinàmica general de funcionament del servei de menjador, tot atenent a les seves necessitats particulars.

- Proporcionem a tot l'alumnat situacions educatives que permetin un progressiu descobriment i creixement personal.
- Promovem l'adquisició dels hàbits d'autonomia personal i social i de les habilitats de relació que permetin l'accés als entorns i serveis comunitaris de la forma més independent possible.
- Proporcionem la possibilitat de relacionar-se amb els altres per mitjà dels diferents llenguatges d'expressió i comunicació.
- Potenciem les habilitats i l'ocupació significativa en activitats d'oci i temps lliure.



Eduquem des de la igualtat de valors

La coeducació comporta la promoció d'una educació que potencia la igualtat real d'oportunitats i l'eliminació de tota mena de discriminacions per raó de sexe, així com la integració de forma explícita i amb continguts d'aprenentatge de la perspectiva de gènere.

Aquest mètode d'intervenció educatiu va més enllà de l'educació mixta, les bases del qual es fonamenten en el reconeixement de les potencialitats i individualitats de nens i nenes independentment del seu sexe.

En el menjador escolar promovem:

- Un llenguatge verbal i gràfic que tracti equitativament ambdós sexes.
- L'ús no sexista dels espais educatius dels quals fem ús durant el temps de migdia.
- La utilització de materials didàctics i curriculars que promoguin un tracte no sexista.
- L'orientació professional i acadèmica no estereotipada i sense discriminacions sexuals o socials.
- La gestió positiva de situacions de conflicte vinculades a comportaments i actituds de caràcter sexista, per motiu d'identitat de gènere o d'orientació afectiva sexual.



Som un punt de retrobament i conversa

13

- Organitzem **xerrades** periòdiques sobre temàtiques diverses, dirigides tant a l'alumnat com a les famílies per tal de **fomentar la conversa i l'escolta activa**.
- Programem **reunions informatives** i de benvinguda.
- Realitzem **enquestes de satisfacció** a les famílies per avaluar el nostre servei i plantejar propostes de millora.
- Comptem amb una **aplicació mòbil** de menjador que facilita l'accés a la informació rellevant.
- Organitzem jornades de **portes obertes** al menjador. Vine a tastar el nostre menú!
- Tenim diversos **canals de comunicació** disponibles: email, telèfon i xarxes socials.



App menjador

Amb el nostre servei integral cobrim totes les necessitats del vostre centre: des dels serveis de cuina fins a la gestió econòmica i administrativa i serveis de consultoria.

Apostem per la transformació digital dels nostres serveis perquè volem garantir l'accés en temps real a informació rellevant, en qualsevol moment i des de qualsevol lloc.

Aquestes són les utilitats de l'app menjador:

- *Donar d'alta a l'infant al menjador.*
- *Actualitzar les dades.*
- *Consultar el menú del centre.*
- *Accedir a tota la informació sobre les assistències de l'infant al menjador.*
- *Efectuar els pagaments d'usuaris/es esporàdics.*
- *Consultar i efectuar el pagament de rebuts pendents.*
- *Comunicar-se directament amb la persona encarregada de la coordinació del centre.*
- *Consultar els informes de valoració de l'infant al menjador.*



Som propers i ecològics

15

Seleccionem els **nostres proveïdors** tot seguint criteris de proximitat i ètics, qualitat de la matèria primera, eficàcia logística, resolució de problemes ràpida i eficient, homologació i compliment de les normatives.



Supervisió

La supervisió del nostre servei és de vital importància. Tant des del punt de vista administratiu com des del punt de vista de la qualitat i seguretat:

- Fem visites setmanals i sempre que es requereixi.
- Planifiquem, organitzem i fem un seguiment exhaustiu del nostre servei.
- Coordinem i formem contínuament els nostres equips de treball.
- Proposem millores d'acord amb una anàlisi rigorosa.
- Procedim a la resolució d'incidències en temps mínims.

Covid-19

Juntament amb els nostres assessors en prevenció de riscos laborals, hem desenvolupat un pla de contingència per fer front a la Covid-19. Aquests plans contemplem la normativa vigent i les indicacions dels diferents òrgans competents.

El nostre objectiu és proporcionar als nostres clients la màxima seguretat i garantir la prestació del servei en les millors condicions possibles.

Amb la finalitat de mantenir un equip cohesionat, hem creat entorns de treball favorables per mitigar l'estrès. Continuem sumant la solidaritat, la comunicació i l'entesa mútua als nostres processos.

Facilem els fluxos d'informació i proporcionem les formacions necessàries per evitar els riscos de contagi.

Control de qualitat

Apliquem protocols estrictes per garantir la qualitat dels nostres processos i vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària vigent en matèria d'higiene, elaboració, servei i neteja.

- Elaborem anàlisis bromatològics periòdics.
- Duem a terme auditories periòdiques.
- Implantem i fem el seguiment del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític).

Neteja

Garantim la neteja i la higiene de les instal·lacions mitjançant programes interns de neteja, sanejament i higiene, adaptats a cada centre. Utilitzem productes de neteja biodegradables que no afecten el medi ambient.

Formem als responsables de cuina com a agents encarregats de l'acompliment dels programes de neteja i higiene creats per a cada centre.

Els nostres objectius es basen en:

- Protegir la salut del consumidor.
- Assegurar la qualitat òptima dels aliments enfront d'influències químiques i microbianes.
- Restablir el funcionament de les instal·lacions i estris després de la seva activitat.
- Allargar la vida útil de les instal·lacions i els estris.
- Complir amb les exigències estètiques.

Som equip

17

Els nostres professionals són la clau del nostre èxit

Comptem amb un equip divers amb molta preparació i experiència, amb il·lusió i vocació de servei.

A ReCrea considerem que tots els treballs i totes les persones mereixen el mateix respecte, reconeixement i oportunitats.

Incorporem plans per fomentar la igualtat i la diversitat a l'empresa, treballem programes de motivació per fomentar la cohesió dels equips i impulsem les formacions i la millora contínua.

Apostem per relacions horitzontals, basades en el respecte, la confiança i el tracte proper.



Segueix-nos a les nostres xarxes socials



Instagram:
@recrea____



Facebook:
@recreagastronomia



LinkedIn:
@recrea-gastronomia



Twitter:
@recrea____

Moltes gràcies!