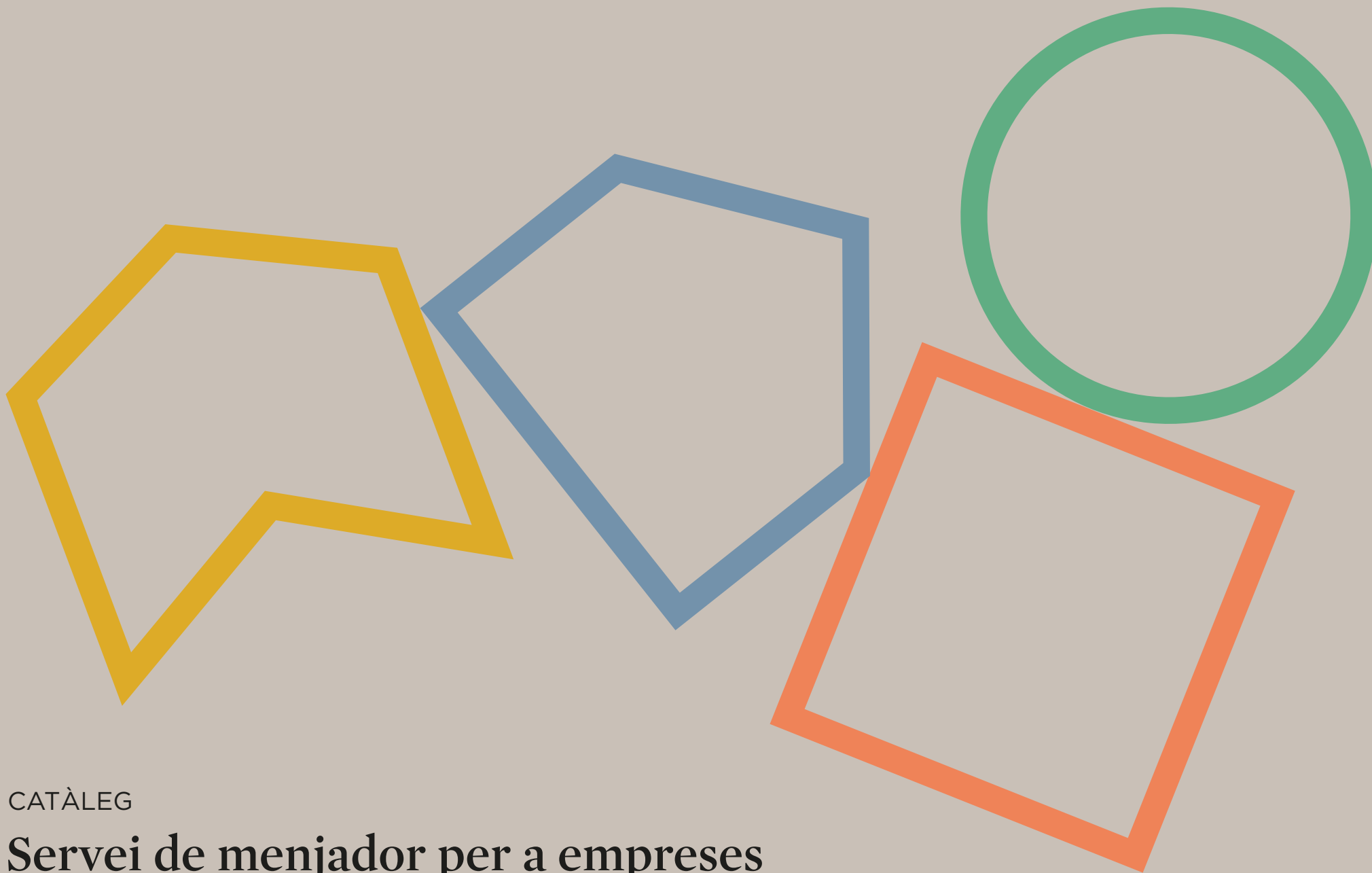




CATÀLEG

Servei de menjador per a empreses

ÍNDEX

Som gastronomia col·lectiva	03
Som valors	04
Som un servei a mida	05
Som alimentació saludable	07
Som alimentació sostenible	08
Som propers i ecològics	09
Som millora constant, qualitat i seguretat	10
Som equip	11

Cuidar la salut de les treballadores i treballadors a través de l'alimentació no té més que beneficis. Les empreses que ofereixen servei de menjador poden atraure i retenir el talent més fàcilment. Un equip feliç i sa és un equip molt més productiu.

La nostra missió es basa en reCrear espais gastronòmics amb molta creativitat, innovació i professionalitat. Ens adaptem a l'entorn canviant de les oficines per oferir-te un servei de menjador adaptat a les teves necessitats.

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.

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

03.

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

04.

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

05.

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

06.

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

Som un servei a mida

05

Alimentació in situ

Gestionem la cuina del vostre centre i ens encarreguem de tot el servei.

Catering transportat en línia calenta

En el cas que no disposeu d'instal·lacions de cuina, oferim un servei de càterin g transportat en línia calenta. Ens assegurem de la qualitat i seguretat durant tot el procés: des de l'elaboració dels àpats a les nostres cuines centrals fins al lliurament i servei als vostres menjadors.

Utilitzem safates d'acer inoxidable i contenidors isotèrmics pel procés d'envàs per tal de mantenir la temperatura adequada tant dels aliments calents com de les propostes en fred.

Disseny a mida

Som conscients de la transformació de l'entorn de les oficines. Per això, treballem en conjunt amb la direcció de l'empresa per a dissenyar les opcions que més s'ajustin a cada necessitat.

Parlem?

Si necessiteu més informació, trobareu les característiques del nostre servei desglossades a la següent pàgina.



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 i apostem 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 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 de cuina 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 dels centres.

Assistència 24/7

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

Som alimentació saludable

07

- *Productes de temporada*
- *Opcions veganes i vegetarianes*

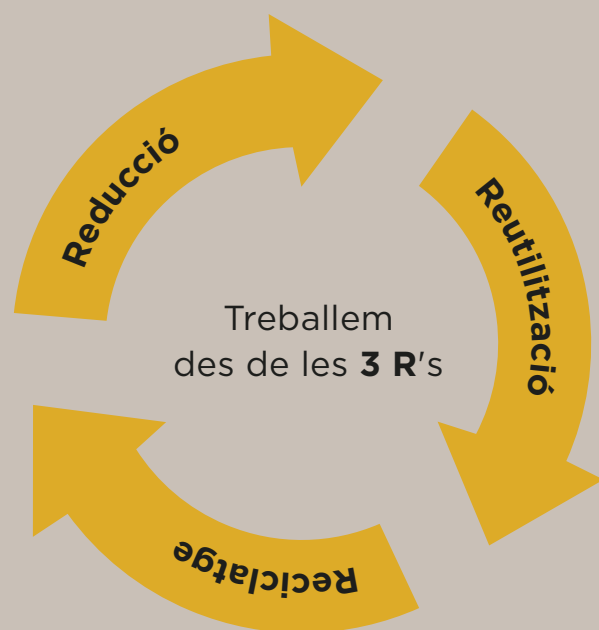
- *Productes ecològics*
- *Tècniques culinàries saludables*

- *Cuina tradicional*

Juntament amb el nostre servei de nutrició, **elaborem propostes de temporada** i les adaptem a les possibles patologies i necessitats de les vostres treballadores i treballadors.

Estudiem cada cas en particular i oferim **les millors opcions per cuidar la salut i el benestar** dels nostres clients.





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:

- Seleccionant productes de temporada i de proximitat.
- Millorant l'eficiència energètica de la cuina i implantant sistemes que minimitzin l'impacte ambiental.



Som propers i ecològics

09

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

11

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!