

MENJADOR SALUDABLE I SOSTENIBLE

Servei de menjador –
Llar d'Infants

CATALUNYA SCHOOL SERVICES, SL



Barcelona, 15 de Juliol de 2020

Benvolgut/da,

A Catalunya School Services, S.L. el servei de menjador és sinònim d' educació, qualitat, gastronomia, diversitat i diversió. Tot això ho aconseguim mitjançant eines eficaces i eficients, oferint sempre el millor producte: de primera qualitat, de proximitat i ecològic, fomentant l'alimentació saludable, mediterrània i sostenible, amb un equip humà que treballa diàriament amb objectius comuns per aconseguir la màxima satisfacció dels nostres clients.

A continuació us presentem el nostre servei de menjador per llar d'infants que es pot adaptar en funció de les necessitats que considereu, afegir millores i/o modificacions per aconseguir un servei òptim.

Us convidem a un dels nostres centres i pugueu experimentar el nostre servei en primera persona, per nosaltres seria un plaer poder compartir la nostra manera de treballar i el nostre menjar. També podeu demanar referències als nostres centres: Sagrat Cor de Sarrià, Rambleta del Clot, Mercè Rodoreda, Institut Montserrat Roig, CEIP Ferran de Sagarra, Escola Miguel de Unamuno, Centre d'Estudis Montseny, Escola Josep Maria Madorell, Llar d'Infants El Lledoner.

Catalunya School Services, S.L.

931870335

clients@cat-school.cat

ÍNDEX

○ Catalunya School Services, SL	03
○ La Nostra Gastronomia	06
○ Proveïdors Locals i Proximitat	18
○ Qualitat, Medi Ambient i Prevenció de Riscos Laborals	27
○ Supervisió	33
○ Equip Humà	36
○ Les Nostres Premisses	38

Benvinguts a Catalunya School Services, SL

Som una empresa amb més de 10 anys d'experiència en el sector de la restauració per a col·lectivitats, càtering i servei de lleure en centres d'ensenyament, llar d'infants, empreses i residències amb instal·lacions pròpies de cuina.

El nostre servei és totalment personalitzat i ens adaptem a les necessitats del client aportant solucions a mida.

Oferim un menú equilibrat, variat i saludable, basat en la dieta mediterrània, amb productes de temporada i ecològics, adequats a l'edat dels infants, tenint en compte les preferències culturals i/o patologies possibles. Els nostres menús es poden consultar en suport físic (paper) com també a la pàgina web del centre amb totes les seves variants.

Assegurem la qualitat del nostre servei des de l'elaboració del menú fins a l'arribada a taula complint amb la normativa sanitària vigent i amb un sistema de control eficient per garantir la seguretat i qualitat dels aliments.

Apliquem polítiques mediambientals per minimitzar l'impacte de la nostre activitat i servei com la reducció del plàstic, entre d'altres mesures.

Seleccionem als millors proveïdors mitjançant un sistema de revisió exhaustiva que garanteix la qualitat, traçabilitat, eficiència, sostenibilitat i proximitat dels productes.

El nostre equip està format per professionals que compten amb un àmplia experiència en el sector, en alguns casos de més de 40 anys. Les principals premisses de la Direcció de l'empresa són: formació, motivació, integració, igualtat i conciliació laboral. I diàriament treballem per poder aconseguir tots els objectius.

Serveis

Gestionem el menjador de la llar d'infants fent-nos càrrec de:

Gestió del personal.

Supervisió i control del servei.

Compra, recepció i emmagatzematge de matèries
primeres i auxiliars.

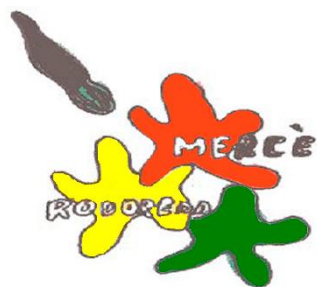
Servei de dietètica i nutrició. Assessorament
nutricional i elaboració de menús personalitzats.

Compliment de les normatives de riscos laborals,
Protecció de dades i assegurances.

Control de qualitat del servei.

Els nostres clients

Escola Viver
Castell de Sant Feliu



SAGRAT
COR
SARRIÀ





La Nostra Gastronomia

Els nostres menús estan basats en la dieta mediterrània i la cuina tradicional.

Les propostes i planificació del menú únic per la llar d'infants les realitza el nostre departament de Dietètica i Nutrició.



PRODUCTES DE TEMPORADA

Utilitzem a les nostres receptes productes frescos de temporada, així com locals i de proximitat.



VALORACIÓ NUTRICIONAL

Valorar i estudiar dietèticament tots els àpats (grups d'aliments, freqüències de consum, gramatges, valoracions nutricionals).



PRODUCTES ECOLÒGICS

Introduïm als nostres menús arròs, verdures, llegums i fruita ecològics.



CUINA TRADICIONAL

Propostes relacionades amb la cultura, entorn i gastronomia de la zona.



TÈCNiques CULINÀRIES SALUDABLES

Tècniques variades i saludables, apropiades a l'edat, tenint en compte la textura, temperatura, sabors i una presentació adequada i atractiva.



ADEQUATS A L'EDAT DELS INFANTS

Propostes adaptades a l'edat i característiques dels comensals.



En l'elaboració dels menús seguim una bona estructura i configuració dels àpats. Aquesta consta de 2 opcions:



El dinar és un dels àpats principals del dia i per això els nostres menús inclouen:

- **Farinacis** com a elements energètics, preferentment integrals i/o llegums i/o verdures.
- **Aliments proteics** (d'origen animal o vegetal): carn, peix, ous i/o llegums.
- **Guarnició** (opció 1) com a element regulador de les funcions orgàniques que controlen o afecten als processos de producció d'energia, de creixement i reparació dels teixits. Verdures i/o farinacis.
- **1 ració de postres** com a complement de vitamines i minerals es donarà quatre dies a la setmana fruita. Fruita de temporada i làctic 1 vegada /setmana per majors d'1 any.

1 opció PRIMER PLAT



Arrossos, sopes, cremes, verdures,
pastes, llegums i hortalisses

1 opció SEGON PLAT



Carn, peix, ous, llegums amb guarnicions
de verdures, hortalisses o farinacis

POSTRES



Fruita de temporada o làctics sense
sucre

PA + AIGUA



Pa blanc i integral



- Menús adaptats

- ➔ Menús per alumnes amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries (sense lactosa, sense gluten, sense peix, sense llegums,...)
- ➔ Dietes astringents o "toves" esporàdiques per a trastorns digestius lleus.
- ➔ Menús per hàbits culturals o religiosos (sense porc, oví lactovegetarià, etc.)
- ➔ Dietes terapèutiques per a la diabetis, obesitat, etc. que requereixin una adaptació de l'alimentació.

A continuació, adjuntem exemples dels nostres menús



MENÚ LLAR D'INFANTS

1ª SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR 1r. PLAT	ARRÒS BLANC BULLIT AMB MONGETA I PASTANAGA	PURÉ DE PATATA I PORRO	FIDEUS A LA CASSOLA	CREMA DE PORRO I CARBASSA	LLENTIES *GUISADES AMB VERDURES
2n. PLAT	TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM	ESTOFAT DE VEDELLA AMB ENCIAM I TOMÀQUET	RAP AL FORN AMB CEBA I CARBASSÓ	TALL RODÓ DE GALL DINDI AL FORN AMB PASTANAGA RATLLADA	
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT NATURAL	FRUITA DE TEMPORADA
BERENAR	IOGURT NATURAL AMB MUSLI	PA AMB OLI I FORMATGE FRESC	FRUITA NATURAL I BASTONET DE PA	ENTREPÀ DE GALL DINDI I FRUITA	IOGURT NATURAL AMB CEREALS

2 ^a SETMANA					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR 1r. PLAT	ESPAGUETIS AMB Salsa DE TOMÀQUET	MONGETA AMB PATATA	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES	CREMA DE CARBASSA	CIGRONS GUIATS AMB PATATA
2n. PLAT	CROQUETES D'AU CASOLANES AMB ENCIAM	FILET DE BRUIXA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT	POLLASTRE ROSTIT AMB CEBA	MANDONGUILLES CASOLANES A LA JARDINERA	TRUITA A LA FRANCESA AMB PASTANAGA RATLLADA
POSTRE	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT
BERENAR	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ I LLET	PA AMB OLI I FORMATGETS AMB SUC	IOGURT AMB GALETES	ENTREPÀ DE GALL DINDI I SUC	IOGURT AMB GALETES

3 ^a SETMANA					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR 1r. PLAT	PURÉ DE PORRO, CARBASSA I ARRÒS	SOPA DE PISTONS	MONGETA VERDA AMB PATATA	CREMA DE CARBASSÓ	MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET
2n. PLAT	SALSITXES DE POLLASTRE AMB ENCIAM	FRICANDÓ DE VEDELLA A LA JARDINERA	LLENTIES GUISADES	PERCA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT	POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I PASTANAGA
POSTRE	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT
BERENAR	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ I LLET	PA AMB OLI I FORMATGETS AMB SUC	IOGURT AMB GALETES	ENTREPÀ DE GALL DINDI I SUC	IOGURT AMB GALETES

4ª SETMANA					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR 1r. PLAT	ESPIRALS DE COLORS AMB SALSA DE TOMÀQUET	CREMA DE PASTANAGA	SOPA D'ARRÒS	PÈSOLS AMB PATATA	VERDURES AL FORN
2n. PLAT	FILET DE LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ	TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM	HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS	OU DUR AMB PASTANAGA RATLLADA	LLIBRETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET AMANIT
POSTRES	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
BERENAR	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ I LLET	PA AMB OLI I FORMATGETS AMB SUC	IOGURT AMB GALETES	ENTREPÀ DE GALL DINDI I SUC	IOGURT AMB GALETES
LLEENDA	VERDURA  OUS 	PASTA  CARN 	ARRÒS  PEIX 	PATATES  LACTIS 	LLEGUNS  FRUITA 

* S'augmentarà el volum de les racions segons les necessitats del nen o nena.

Catalunya School Services, s.l. Avgda. Meridiana 354, 2n AB - 08027 Barcelona

Tel: 931.870.335 Fax: 931.870.336 clients@cat-school.cat www.cat-school.cat



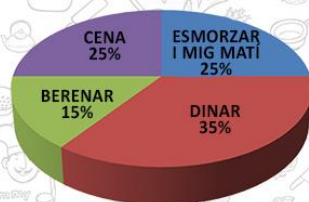
Recomanacions per a una alimentació saludable

RECOMANACIONS ESMORZARS I MIG MATÍ

1. FARINACIS: PA, CEREALS...
2. LÀCTICS: LLET, IOGURT, FORMATGES...
3. FRUITES: LA MILLOR OPCIÓ ÉS UNA PEÇA DE FRUITA FRESCA SENCERA DE TEMPORADA

EXEMPLE GRUP D'ALIMENTS ESMORZAR: LÀCTICS + CEREALS + FRUITA
TORRADA DE PA AMB FORMATGE I BROQUETA DE FRUITA DE TEMPORADA

PERCENTATGE ENERGÈTIC DE CADA ÀPAT



RECOMANACIONS BERENAR

TRIAR DOS OPCIONS DEL GRUP ANTERIOR ALTERNANT AMB L'ELECCIÓ DEL MATÍ
IOGURT AMB CEREALS

BEGUDA

MILLOR ELECCIÓ L'AIGUA

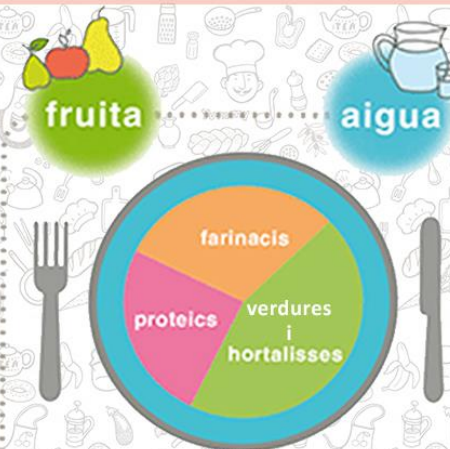
RECOMANACIONS PELS SOPARS

SI DINEM

LLEGUMS
CEREALS O FÈCULES
VERDURES
CARN
OU
PEIX
FRUITA
LÀCTICS

PODEM SOPAR...

VERDURES I HORTALISSES CUIDES O CRUES, CEREALS
LLEGUMS, VERDURES I HORTALISSES
CEREALS, FÈCULES, VERDURES
CEREALS, LLEGUMS O VERDURES
CEREALS, LLEGUMS O VERDURES
CEREALS, LLEGUMS O VERDURES
FRUITA O LÀCTIS
FRUITA



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)

En cas d'intolerància o al·lergia a qualsevol aliment, s'ha de substituir aquest per un de permès que aportí els mateixos nutrients, amb l'objectiu de mantenir una correcta alimentació

• Oferta gastronòmica professors/es

MENÚ BASAL

Primer Plat



Arrossos, sopes, cremes, verdures,
pastes, llegums i hortalisses

Segon Plat



Pollastre, carn, peix, ous

MENÚ DE RÈGIM

Primer Plat



Verdures, amanides, sopes o cremes

Segon Plat



Planxa: peix, carn, aus, ous

Oferim als professors/es una amanida variada diària.

Tots els segons plats van acompanyats de guarnició. El menú inclou fruita fresca de temporada, lactis varis, pa i aigua.

A wide-angle photograph of a strawberry field. The plants are arranged in neat, curved rows, each covered by a layer of blue plastic mulch. The field stretches towards a distant, forested hill under a clear blue sky. A white oval with an orange border is superimposed over the upper middle of the image, containing the text 'Proveïdors locals i proximitat' in a stylized orange font.

Proveïdors locals i proximitat



Treballem amb proveïdors seleccionats seguint criteris de proximitat, qualitat de la matèria primera, eficàcia logística, resposta ràpida i eficient davant qualsevol problema, homologació i compliment de les normatives.

● ALIMENTBARNA

Adreça: Can Cuiàs, 27 Montcada i Reixac (BARCELONA)



Grup empresarial avícola, amb seu central a Montcada i Reixac; que integra tot el procés productiu; des de la cria dels animals y el seu sacrifici, fins a la distribució al punt final de venda o consum.

Certificat rei del galliner:



Productes amb garantia halal*.



Certificat d'escorxador ecològic



**Producte halal són totes aquelles mercaderies que segueixen les directrius i normes que les fan aptes per als consumidors musulmans.*

• **coMERCIAL ERLISO**

Adreça: Passatge Montserrat Isern 21 - 23
L'Hospitalet de Llobregat 08908 (BARCELONA)



Empresa dedicada a la distribució de producte fresc i de qualitat amb més de 60 anys d'experiència en el sector de l'alimentació. Des de carn fresca, elaborats, precuinats, ovoproductes, fins a brous i cremes casolanes. Disposen d'una estructura logística adaptada als productes que subministren, amb unes instal·lacions frigorífiques situades que permeten mantenir des de la recepció del producte fins a l'expedició d'aquest, unes correctes i òptimes condicions higièniques, així com el NO trencament de la cadena de fred.

• **PREPA**

Adreça: Carrer Carles Buhigas, 0
08420 Canovelles, (BARCELONA)



Elabora els productes durant la nit amb fermentació llarga i massa mare. També elaboren pa pre-cuit (congelat) per poder enforar al gust del consumidor i una línia de pa ecològic tant cuit com pre-cuit. Un pa de alta qualitat i 100% ecològic.

• **cooPERATIVA LA FAGEDA**

Adreça: Mas Els Casals, s/n
17811 Santa Pau, La Garrotxa (GIRONA)



La Fageda és un projecte social nascut el 1982 a La Garrotxa per millorar la qualitat de vida de persones amb discapacitat intel·lectual. És una entitat catalana d'iniciativa social sense ànim de lucre. Els productes s'elaboren amb llet fresca de la pròpia granja, un procés industrial i rigorós, integrat i aferrat físicament a les vaques amb exhaustius controls de qualitat.

• GRANJA DEL MONTSENY

Adreça: Crt. Sant Celoni
Campins, 08470 (BARCELONA)



És una petita granja a la falda del Montseny on es produeix llet diàriament de les seves vaques. Van iniciar un projecte amb l'objectiu de produir uns làctics de qualitat amb el sabor d'abans i la qualitat que saben que dona tenir la matèria primera més important, la seva llet, i van crear el iogurt, com el de tota la vida i perfecte per infants. Van aconseguir el premi or al Lactium 2018 pel iogurt natural. Tota la producció s'elabora amb llet de les vaques de la granja del Montseny.

• ADISA

Adreça: Castellar del Vallés 08211 (BARCELONA)



Proveïdor de productes casolans sense gluten i altres intoleràncies

És una empresa de distribució de productes sense gluten, sense lactosa, sense ou o lliure d'al·lèrgens, i productes vegans. Principalment treballen amb fabricants de proximitat, productes de quarta gama, pastissers i forners que tenen registre sanitari, fitxes tècniques homologades i segells de garantia com "ESPIGA BARRADA".

• EMBOTITS BUNDÓ

Adreça: Av. Héroes 1808, 34
43720 L'Arboç (TARRAGONA)



Potent i coneguda empresa de fabricació, elaboració i distribució a nivell nacional de carns fresques de porc, anyell i vedella, embotits i derivats. Tot el procés productiu es realitza sota mesures higièniques molt exigents, fins arribar a l'envasat final, on cada peça, cada producte passa un últim i definitiu control de qualitat.

- **PENEDES DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA, SA**

Adreça: C/ Vidre, Polígon Industrial El Foix, 1
43720, L'Arboç (TARRAGONA)



Empresa comercialitzadora de productes de primeres marques garantint la bona qualitat del producte mitjançant una acurada selecció dels proveïdors i un rigorós control de qualitat. Proveïdor que ens subministra pastes i farines, llegums, arròs, sucres, oli, embotits i patés, begudes, conserves, cereals, espècies i fruits secs.

- **HORT DEL SILENCI**

Adreça: C/ Major, s/n
25212, Plans de Sio (LLEIDA)



Empresa que cultiva amb pràctiques agrícoles sostenibles, elabora el producte mantenint el màxim les propietats nutricionals i finalitza el procés productiu envasant, etiquetant i distribuint el producte seguint sempre els controls de qualitat i seguretat alimentària requerits. Proveïdor que ens subministra cigrons i lleties ecològiques i de proximitat, així com pastes Bio.

- **LEGUMBRES EL MARAGATO, SL**

Adreça: Camino Los Molinos, s/n
24700, Astorga (LEÓN)



"Legumbres el Maragato" selecciona i envasa des de fa més de cinquanta anys les més tendres i saboroses llegums de Lleó. La regió lleonesa és molt rica en la producció de llegums. Maragato disposa d'una planta de producció ampliada i renovada des de 2018 amb una tecnologia d'última generació especialitzada en neteja i selecció de llegum oferint un producte final d'alta qualitat.

- **FERRER - ALIMENTOS DE CONFIANZA**

Adreça: Carrer Mas de Bigas, 2
08500 Vic, (BARCELONA)

Empresa referent en la distribució d'alimentació congelada i peix fresc en el sector amb més de 90 anys d'experiència. S'han professionalitzat en orígens i espècies per oferir la millor qualitat/preu, important directament de les millors zones en tot el planeta (Nueva Zelanda, Vietnam, Argentina, etc.). A les sales d'elaboració – fresc i congelat – treballen la matèria primera sota les normes de qualitat. Disposen de seguretat ISO i IFS.



- **ASSOLIM ALIMENTARIA, SL**

Adreça: C/ Vicenç Bou, 5
Polígon Industrial Sud, 08440, Cardedeu (BARCELONA)

Empresa que es dedica al subministrament de productes alimentaris per a col·lectivitats, que treballa amb les millors marques del mercat. Des de fa tres anys i mig disposen d'una selecció del millor peix de les millors llotges, i portat directament també des de Galícia. Proveïdor que ens subministra producte fresc, tant carn com peix.



- **GREEN GROWING ORGANICS**

Adreça: C/ Transversal, 7, nº 82
08040, Mercabarna (BARCELONA)

Empresa que produeix i distribueix fruita i verdura ecològica.



- **FRUITAS VIPS, SL**

Adreça: Carrer Can Rabella, 5
08750, Molins de Rei (BARCELONA)

Empresa sense intermediaris que comercialitza i distribueix fruita i verdura de proximitat.



- Proveïdors ecològics i de proximitat

A **Cat-School** hem introduït productes ecològics i de proximitat.



Els nostres productes compten amb el segell del **Consell Català de la Producció Agrària Ecològica**.



PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES DELS NOSTRES PRODUCTES

1

OLI D'OLIVA:

Utilitzem oli verge d'oliva per cuinar i per amanir a tots els nostres menjadors.

6

CARN:

Reduir el consum de carn vermella i derivats carnis processats.

2

FRUITES I VERDURES FRESQUES I DE TEMPORADA:

Potenciem el consum d'aliments d'origen vegetal. Fruita fresca, fruits secs, verdures i hortalisses de temporada i proximitat hi estaran presents en tot moment.

7

ÚS RACIONAL DE LA SAL I EL SUCRE

3

PEIX PREMIUM 1 o 2 COPS A LA SETMANA:

No s'ofereix en cap cas ni perca ni panga ni tilàpia. Oferim lluç, rap, rosada, bacallà, salmó, tonyina, seitó.

8

PROTEÏNA VEGETAL:

Potenciem el consum de proteïna vegetal en detriment de la proteïna animal.

4

NOUS CEREALS:

Anem introduint nous cereals com el cous cous, espelta, quinoa.

9

PA BLANC I INTEGRAL:

Oferim dos opcions, pa blanc i integral.

5

PRODUCTES LACTIS DE PROXIMITAT I D'EMPRESES AMB FINALITATS SOCIALS:

Són productes essencials per a la flora intestinal i la nostra principal font de calci.

10

NO PRODUCTES PRECUINATS

A young green plant with several leaves is growing out of a mound of dark, rich soil. The background is a bright, out-of-focus scene with green foliage and a clear blue sky, suggesting a sunny day. A white oval with a thin orange border is superimposed over the upper part of the image, containing the title text in a matching orange color.

Qualitat, Medi ambient i Prevenció de Riscos Laborals



• Qualitat

Apliquem un servei basat en:

- Complir amb la normativa sanitària vigent i de les mesures d'higiene reglamentàries, elaboració, servei i neteja.
- Anàlisis bromatològics periòdics.
- Auditories periòdiques.

Implantació i seguiment del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)

Podem definir el Sistema APPCC com "Un sistema preventiu que garanteix la innocuïtat d'un aliment, de forma lògica i objectiva".

PRINCIPIS APPCC

- ✓ Detectar qualsevol perill que s'hagi d'evitar, eliminar o reduir a nivells acceptables.
- ✓ Detectar els punts de control crític en la fase o fases en què el control sigui essencial per evitar o eliminar un perill o reduir-lo a nivells acceptables.
- ✓ Establir, en els punts de control crític, límits crítics que diferenciïn l'acceptabilitat de la inacceptabilitat per a la prevenció, eliminació o reducció dels perills detectats.
- ✓ Establir i aplicar procediments de vigilància efectius en els punts de control crític.
- ✓ Establir mesures correctives quan la vigilància indiqui que un punt de control crític no està controlat.
- ✓ Establir procediments, que s'aplicaran regularment, per verificar que les mesures adoptades són eficaços.
- ✓ Elaborar documents i registres en funció de la naturalesa i la mida de l'empresa alimentària per demostrar l'aplicació efectiva de les mesures adoptades.

• Programa de neteja

Dins de l'espai de cuina, el cuiner/a en cap serà el responsable de vetllar pel compliment de la programació diària i de supervisar a la resta de personal de cuina.

Com ho fem?

- Programa intern de neteja, sanejament i higiene
- Aquest programa s'adapta a cada centre
- Implantació del programa al centre amb el/la responsable de cuina

❖ *Utilitzem productes de neteja biodegradables que no afecten al medi ambient*

OBJECTIUS DEL PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- ✓ Protegir la salut de consumidor.
- ✓ Assegurar la qualitat òptima dels aliments enfront de influències químiques.
- ✓ Assegurar una qualitat òptima dels aliments enfront de influències 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.



• Menjador sostenible

Cat-School és conscient del seu compromís de realitzar les seves activitats de manera que garanteixi la **satisfacció del client** i el respecte a l'entorn.

Objectius:

1. REDUCCIÓ

Estudiem el malbaratament i dissenyem un pla d'acció.

- Implantem un sistema de gestió per minimitzar al màxim l'impacte ambiental (matèries primeres, envasos i embalatges, producció a la cuina).
- Utilització de plàstic 100% ecològic reciclable i paper: gots, tovallons, bobina de mans, coberts d'un sol ús, bosses per a pícnic i safates de dietes adaptades.
- Reducció de la proteïna animal dels menús.

Bosses de plàstic reciclat per picnic



EFICIENCIA ENERGÈTICA: Ens comprometem a reduir el consum energètic durant el nostre servei aplicant mesures que millorin l'eficiència energètica. El nostre responsable de manteniment farà un estudi de consum energètic de les instal·lacions on es desenvolupi el servei i proposarem les mesures necessàries.

2. REUTILITZAR

Analitzem si es factible donar una segona vida als residus.

APROVISIONAMENT SOSTENIBLE: IOGURT A GRANEL

Servit en gotets reutilitzables per evitar la utilització de plàstic

DIETES ADAPTADES:

Recipients reutilitzables



3. RECICLAR

Segregació dels residus en origen d'acord amb la seva naturalesa.

Objectius: disminuir els residus generats; optimitzar la separació de residus, educar als infants de la importància de reciclar, complir amb la normativa

4. REVALORITZAR

Convertim residus en recursos (oli, compost)

OLI USAT: Reciclem tot l'oli que fem servir a la cuina a través de Harmonia Renewable Energy, S.L., empresa gestora de residus que després s'encarrega de convertir-ho en una energia neta i renovable.



DONACIÓ D'EXCEDENTS: Busquem les possibilitats que la llei ens permet per poder fer donatius dels excedents d'aliments a col·lectius de risc o associacions benèfiques.



COMPOST: promovem el compostatge per reciclar bioresidus col·laborant amb l'hort de la llar d'infants.



• Prevenció de Riscos Laborals

Degut a les noves necessitats en l'àmbit de la seguretat i la salut laboral per la crisi sanitària actual, hem desenvolupat conjuntament amb els nostres assessors en prevenció de riscos laborals un pla de contingència en prevenció de riscos per a cada centre i protocols específics COVID-19.

A més es revisaran i s'actualitzaran les mesures d'emergència, la coordinació d'activitats empresarials, la formació als treballadors/es i tot el que sigui necessari per complir tant amb la normativa com amb la seguretat al servei. Es farà un seguiment dels treballadors/es especialment sensibles davant la COVID-19 i un protocol d'estudi i actuació dels casos.

El nostre objectiu és proporcionar als nostres clients la màxima seguretat que actualment es requereix en els llocs de treball i garantir la prestació del servei en les millors condicions possibles.

A close-up photograph of two people's hands working on a document. On the left, a hand in a white shirt sleeve holds a pen. On the right, a hand with pink nail polish points at a document. The document features a pie chart with a section labeled 'NEW' and a flowchart with a box labeled 'NEW CASE'. A white oval with an orange border is superimposed over the center of the image, containing the word 'Supervisió' in orange script.

Supervisió



A Cat-School sabem que la supervisió és de vital importància per al procés administratiu, ja que ens ajuda a donar un millor servei i a dirigir els nostres projectes per la ruta més adequada cap als nostres objectius.

El supervisor/a del servei:

- Supervisa, coordina i planifica el servei del temps de migdia.
- Supervisa i verifica el compliment del servei d'acord amb els estàndards de qualitat, seguretat alimentària, medi ambient i prevenció de riscos laborals.
- Fa visites setmanals i sempre que es requereixi.

- Supervisa la qualitat dels àpats.
- Estarà a disposició del client de forma immediata.
- Revisa el menú amb el/la responsable de dietètica i nutrició.
- Proposa millores i innovacions.
- Revisa les comandes setmanals juntament amb el/la responsable de cuina.

Equip Humà



Gestionem tot el nostre personal.
Subrogació de personal segons la normativa vigent

Gestionem les suplències diàries
que es puguin produir

Proporcionem la roba de treball dels
nostres treballadors/es

Formació contínua: Pla de formació anual
en funció de les necessitats detectades

Prevenició de riscos laborals

Higiene alimentària: Compliment de la normativa
relativa a manipulació d'aliments

Pla d'igualtat

Adoptem mesures per
assolir la igualtat de
tracte i d'oportunitats
entre dones i homes i
per eliminar la
discriminació per raó de
sexe.

Pla d'integració social

Col·laborem amb
centres per a
discapacitats i
treballem diàriament
per facilitar la seva
integració al món
laboral.

Les Nostres Premisses



1

GASTRONOMIA

Menús per cicles i temporades; jornades gastronòmiques, menús de festivitats.

2

COMUNICACIÓ

Comunicació activa amb el client, comissions, reunions amb Direcció.

3

EQUIP HUMÀ

Formació equip de cuina; motivació; supervisió.

4

MEDI AMBIENT

Sostenibilitat
i
Compromís



Catalunya School Services, S.L.
Avinguda Meridiana, 354, 2n pis Porta A/B
08027 Barcelona
Tel.: 93 187 03 35

www.cat-school.cat