



Central de
CATERING

SERVI CATERING S.L.

ayre

ALIMENTACIÓN - RESTAURACIÓN



*Al servicio de la calidad, la
eficiencia y la seguridad*



Grupo **Servicatering**, conformada por **Central de Catering** **Servicatering** y **Ayre a Colectividades**, está especializada en la gestión de hostelería y alimentación en comedores colectivos.

Ofrecemos tanto comidas elaboradas en las instalaciones del cliente o cocina in situ, con **11.000 menús diarios**, como comidas de **línea fría y caliente** elaboradas en nuestra cocina central y transportadas en **vehículos isotermos-refrigerados** hasta completar 3.000 menús diarios más.

Para cumplir con los más exigente estándares de servicio, calidad, seguridad e higiene, contamos con las más modernas instalaciones y una plataforma logística que incluye una flota de vehículos propios dotados del más avanzado equipamiento.

En la búsqueda de la máxima calidad, y dentro de los principios éticos que caracterizan a la compañía, nuestra responsabilidad social corporativa se asienta sobre los valores de la **excelencia**, la **eficiencia**, la **adaptabilidad**, la **disciplina** y el **trabajo en equipo**.

*Contamos con la **certificación ISO 9001** y estamos homologados por la Comunidad de Madrid, habiendo obtenido una puntuación que nos sitúa como **primera empresa nacional**.*



*¡Cuándo y dónde
nos necesite!*

Nuestras instalaciones constan de **tres naves** y una **moderna cocina central** equipada con hornos, túneles de lavado y techo filtrante, todo de **última generación**, unido a la más avanzada tecnología aplicada al proceso de abatimiento.

En cocinas **in situ** elaboramos unos **6.000.000 de comidas anuales**, mientras que en nuestra **cocina central** se preparan unas **600.000 comidas anuales**. Esta capacidad nos permite solventar cualquier repentina inconveniencia en las cocinas de nuestros clientes o relacionada con sus proveedores habituales.

Asimismo, la ubicación estratégica de nuestra compañía, entre las localidades madrileñas de Fuenlabrada y Leganés, frente a la M-50, nos permite atender de una manera rápida y eficaz a clientes situados en la Comunidad de Madrid y Castilla-La Mancha.



**Alimentación
Alvex, S.L.**



EXPERTOS EN SERVICIOS A COLECTIVIDADES

C/ Londres, Nº 6 Nave 37
28340 Valdemoro - Madrid
Teléfono: 91 893 56 94
Fax: 91 808 52 75
pedidos@alimentacionalvex.es

www.alimentacionalvex.com



Distribución en frío: todo son ventajas

Para los centros que no cuentan con cocina propia ponemos a su disposición un servicio de catering con una amplia **flota de vehículos isoterms y refrigerados** y todo lo necesario para lograr las mejores **condiciones higiénico-sanitarias**, de **sabor y aromas** de los alimentos.

El alimento, una vez cocinado por el método tradicional, se somete a un enfriamiento rápido mediante un abatidor de temperatura; posteriormente estos alimentos en atmósfera protegida son envasados en barquetas termoselladas para asegurar su inviolabilidad y cualquier factor contaminante.

La temperatura de distribución no supera los 4°C. Para proceder a su consumo se realiza un calentamiento posterior en el centro de destino, con el fin de conseguir una temperatura final que debe superar los 75°C en el centro del producto.

El **producto de línea fría se puede consumir varios días después de su elaboración**, hasta la fecha de caducidad impresa en las etiquetas de cada envase. Las principales **ventajas** de la distribución en frío son:

- Seguridad alimentaria
- Fácil gestión y control
- Mejor organización y planificación
- Estandarización de la producción
- Ahorro en materias primas y consumo energético





*Servicio de catering:
distribución
en caliente*



La distribución en caliente trata de evitar que los alimentos descendan de temperatura tras el cocinado. Por ello, una vez terminado el tratamiento térmico, se envasan en **contenedores especializados** y se distribuyen en vehículos isotermos-refrigerados, lo que garantiza su consumo como recién hechos. El producto puede permanecer en los recipientes cerrados hasta cuatro horas de media, siendo la temperatura en el momento de su apertura de 65°C.

Trabajamos con **proveedores homologados** por nuestro Departamento de Calidad y con reconocimiento en ámbito nacional, utilizando materias primas de primera calidad y primeras marcas.



FRESCOS Y CONGELADOS, S.A.
DISTRIBUCIÓN DE PESCADO
FRESCO Y CONGELADO
T. 913 031 021 / 607 308 001
info@frescosycongelados.com
www.frescosycongelados.com



**Congelados
Villa Navarro**



Ctra. de Andalucía, km 13.200
C/ Herreros, 48 - 28906 • Getafe (Madrid)
Tel.: 91 682 70 11 • 91 683 91 90
Fax: 91 683 92 07



www.villanavarro.es



Déjelo en *nuestras manos*

Nuestra actividad engloba **centros educativos públicos y privados** (Escuelas Infantiles y Colegios), **centros de día, residencias de mayores y hospitales**, donde las comidas son elaboradas en el propio centro o transportadas al mismo desde nuestra cocina central.

En los centros escolares se sirven **menús genéricos y adaptados** a las características de los comensales (alergias o intolerancias, creencias religiosas) siguiendo los criterios nutricionales marcados por los organismos correspondientes con el fin de conseguir una dieta equilibrada y saludable. Nos hacemos eco de las peticiones de los diferentes centros gestionados y peticiones específicas como la cocina ecológica.

En los centros escolares nos ocupamos de todo el **horario de comedor**, incluyendo la **gestión del ocio** y tiempo libre para niños a cargo de **monitores especializados**. Nuestro personal recibe cursos de primeros auxilios y de ocio y tiempo libre, con el fin de realizar talleres de animación en horario escolar y ofrecer así un servicio integral a nuestros clientes.

Por otro lado, también contamos con la **gestión del servicio de cafetería y comedor** en diferentes Ministerios y Universidades.



Calidad, higiene y formación: cuestión de confianza



Grupo Servicatering está en posesión de los correspondientes **Registros Sanitarios** que nos permiten elaborar comidas en nuestras cocinas y el transporte de las mismas. **Cumplimos con los estándares exigidos por la normativa y buscamos ir más allá** para ofrecer las máximas garantías a nuestros clientes. Por ello realizamos análisis permanentes y contamos con la presencia de **2 nutricionistas** en nuestro equipo de profesionales, encargadas de todos los aspectos relacionados con alergias, intolerancias, higiene y seguridad alimentaria.

El **programa APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) tiene como objetivo identificar los peligros específicos de la industria alimentaria, implantándose en todos los centros gestionados. Contamos con **auditorías internas y externas**, al tiempo que mantenemos un estrecho contacto con nuestro laboratorio.

Ofrecemos **formación continua** a nuestros empleados tanto en cuestiones relacionadas con la manipulación y buenas prácticas como en gestión de menús destinados a alérgicos o intolerantes. En este sentido, realizamos talleres de concienciación en la búsqueda de una alimentación equilibrada, que incluya buenos hábitos alimenticios y una vida activa. Asimismo, **promovemos la implantación de unos buenos hábitos nutricionales e higiénicos**, fomentando la importancia de disfrutar comiendo.



"15 años
creciendo con
nosotros"

Central de Catering, Servicatering

Pol. Ind. Neinor - M-50 Sur
C/ Newton, Edificio 2, naves 16-18
28914 Leganés (Madrid)

Tel: 91 428 20 48

E-mail: ccservicatering@gruposervicatering.com

www.centraldecatering.es

