

*Comida Real. Productos Auténticos*

# REAL FOOD GOOD FOOD



**gourmetfood**  
CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES

Catering y Gestión de / *Ostalaritza eta kudeaketa:*

**CENTROS EDUCATIVOS**  
*Eskolak eta Ikustetxeak*

**RESIDENCIAS Y TERCERA EDAD**  
*Egoitzak eta Hirugarren Adina*

**COMEDORES DE EMPRESAS**  
*Enpresen Jantokiak*

**PLATOS PREPARADOS ASISTENCIA DOMICILIARIA**  
*Prestatutako Platerak, Etxeko Laguntza*

**EVENTOS y CELEBRACIONES**  
*Ekitaldiak eta Ospakizunak*



catering-gourmetfood.com



Ezagutu iezaguzu: **Gourmetfood** gure lanaz arduratzen garen pertsona taldea gara, sukaldaritzaren eta cateringaren arloetan esperientzia zabalarekin.

**Elikagaien arloan, gure menuak sukaldaritza mediterraneoko errezeta eta prestaketa tradizionaletan oinarrituta daude, AESAN, FEADRS, OME, etab. Erakunde nazional eta europarren jarraibideak betetzeaz gain.**

Gure helburua honakoa da: gure produktuetan kalitate eta freskotasun gorena eskaintza, baita elikadura osasuntsua eta orekatua ere zuzentzen garen gizataldeen beharrak asetzeko.

Pertsonen bizitzaren aro guztieta gaude. Lehenengo haurtzarotik hirugarren adinera, lanalditik igaroz. Egoitzei, ikastetxeei, haur eskoilei, unibertsitate egoitzei, etxeko laguntzari eta edonolako enpresei soluzioak eskaintzen dizkiegu.

#### Gure zerbitzuak:

- Jantoki kolektiboen kudeaketa
- Ostalaritza zerbitzua “in situ” edo garraiatura
- Etxeko laguntza
- Prestatutako platerak
- Ekitaldiak eta catering zerbitzuak antolatzea
- Garbiketa zerbitzuak

“

**Malgutasuna  
eta kudeaketa  
eraginkorra  
dira bezero  
bakoitzari irtenbide  
desberdinak  
emateko gakoa**



MENÚS ANUALES

URTEKO MENUAK



FLOTA DE VEHÍCULOS

IBILGAILU-FLOTA

“

**Flexibilidad y gestión eficaz**  
son la clave para dar soluciones diferentes a cada cliente

 +300  
**CLIENTES**  
BEZEROAK

 +200  
**EQUIPOS DE PERSONAS**  
PERTSONA TALDEA



**Gourmetfood** somos un equipo de personas comprometidas con nuestro trabajo, con una amplia experiencia en el sector de la restauración y el catering.

**En el área de la alimentación nuestros menús están confeccionados en base a recetas y elaboraciones tradicionales de la cocina mediterránea, además de cumplir las pautas de los organismos nacionales y europeos AESAN, FEADRS, OMS,etc.**

Nuestro objetivo es ofrecer la mayor calidad y frescura en nuestros productos, así como ofrecer una alimentación saludable y equilibrada para satisfacer las necesidades de las colectividades a las que nos dirigimos.

Estamos presentes en todas las etapas de la vida de las personas. Desde la primera infancia hasta la tercera edad, pasando por la etapa laboral. Ofrecemos soluciones a residencias, colegios, escuelas infantiles, residencias universitarias, asistencia domiciliaria, residencias y a empresas de todo tipo.

#### **Nuestros servicios:**

- Gestión de comedores colectivos
- Servicio de restauración “in situ” o transportado
- Distribución de comidas a domicilio
- Platos preparados
- Organización de eventos y servicios de catering
- Servicio de limpieza



## Gure bezeroak

Gure bezeroak Zerbitzuaren egokitzapenak eta kalitateak bezero ugari eskaintzen dizkigu:

- Eskola eta unibertsitate zentroak
- Hirugarren adinerako jangela sozialak
- Egoitzak
- Udalak eta administrazio publikoak
- Etxeko laguntza
- Enpresa pribatuak eta publikoak

“

## Janari osasuntsua eta aberatsa

Plangintza  
esperientziaduna,  
lehengaiak eta  
hornitzaireak  
hautatuz

## Baliabide materialak

- Otordu prestak ekoizteko zentroa
- Eskualde mailako sukalde zentralak
- Temperatura kontrolatutako eta mikrobiologikoki egiaztatutako inguruneak
- Laneko espazio desberdindua
- Azken teknologia; punta-puntako lehergailu hozgailuak, hutsean egiteko makinak, termozigilatzaireak eta pasteurizatzaireak
- Berezko ibilgailu isotermikoak
- Ontzi isotermikoak, orga beroak eta hotzak
- Elikagaiak birsortzeko labeak giza baliabideak

## Giza baliabideak

- Administrazioa eta zuzendaritza: Plangintza eta kontrola
- Elikadura: Menuak prestatzea eta kontrol dietetikoa eta nutrizionala
- Ekoizpena: Sukaldaritza eta produktuen elaboraziora
- Pedagogia: monitoreen plangintza eta gainbegiratzea
- Jangelako jarraipena



“

## Alimentos sanos y ricos

Planificación de los menús, seleccionando materias primas y proveedores

## Nuestros clientes

La adaptación y calidad de servicio nos permite un amplio abanico de clientes:

- Centros Escolares y universitarios
- Comedores sociales de Tercera Edad
- Residencias
- Ayuntamientos y Administraciones públicas
- Asistencia domiciliaria
- Empresas privadas y públicas

## Medios materiales

- Centro de producción de platos preparados
- Cocinas centrales establecidas regionalmente
- Ambientes controlados en temperatura y comprobados microbiológicamente
- Espacios diferenciados de trabajo
- Última tecnología; abatidores de temperatura, máquinas de vacío, termo selladoras y pasterizadores de última generación
- Vehículos isotermos propios
- Contenedores isotermos, carros calientes y de frío
- Hornos para la regeneración de alimentos

## Recursos humanos

- Administración y dirección: Planificación y control
- Nutrición: Elaboración de menús y control dietético y nutricional
- Producción: Cocina y elaboración productos
- Pedagogía: Planificación y supervisión de monitoraje
- Monitoraje de comedor



# Zertan dagoen gure ezberdintasuna

## 1 • Profesionaltasuna

Elikaduraren, pedagogiaren eta sukaldaritzaren arloetan aparteko prestakuntza duten langileek osatzen dute gure taldea. Esperientziaren eta elaborazio-teknika berrien baturaren ondorioz gure zerbitzutik onura gehiena ateratzen dugu.

## 2 • Produktu freskoak

Haragia, fruta eta barazkiak zuretzat hautatzen eta prestatzen ditugu, kontsumitzen diren egunera gerturatzeko. Gure produktu freskoak gure hornitzailetatik datoz zuzenean. Freskotasun osoa bermatzen dizugu gure kalitate-kontrol zorrotzari esker.

## 3 • Ziurtatutako producto ekologikoak

Gourmetfooden gertutasuneko eta garaiko producto ekologikoak erabiltzen ditugu. Gure menuak dieta mediterraneoa eta eskualdekoan oinarritzen dira eta gainera sasoiko produktuak eta producto ekologikoak erabiltzeari lehentasuna ematen diote.

Gertutasuneko elikadura jasangarrira zuzenduta gaude.

## 4 • Berdintasunerako plana

Gourmetfoodek modu egituratuaren barneratzeko prozesua dauka, epe ertainera eta luzera, emakumeen eta gizonen arteko berdintasuna lortzeko enpresaren antolakuntzan eta antolaketa-kulturan.

## 5 • Elikagaien prestakuntza propioa

Gure produktuak prestatzean “prestatutako platerak” alde batera uzten ditugu. Horrela, neurri handian saihesten ditugu “trans” gantzak edo gantza aseak. Saltsak gure sukaldeetan prestatzen ditugu barazki-oinak erabiliz. Horrek nutrizio-ekarpen handia eta eduki kaloriko baxua dauzka. Barazkiak puntu-puntuuan prestatzen ditugu, askotan lurruna erabiliz, eta haien kalitate organoleptikoa eta nutrizionala mantentzen ditugu.



# Qué nos diferencia

## 1 • Profesionales con una amplia experiencia en el sector

Nuestro equipo está formado por personal altamente cualificado en el área de la nutrición, pedagogía y cocina. La experiencia unida a las nuevas técnicas de elaboración hace que saquemos el máximo partido a nuestro servicio.

## 2 • Productos frescos

La carne, fruta y verduras las seleccionamos y preparamos para tí, para acercarnos al día de su consumo. Nuestros productos frescos vienen directamente de nuestros proveedores. Te garantizamos toda la frescura, gracias a nuestro estricto control de calidad.

## 3 • Productos ecológicos certificados

En Gourmetfood utilizamos productos de proximidad, de temporada y ecológicos. Nuestros menús están basados en la dieta mediterránea y regional, priorizando productos de temporada y la introducción de productos ecológicos, nos dirigimos hacia una alimentación sostenible y de proximidad.

También utilizamos productos del Comercio Justo.

## 4 • Plan de igualdad

Gourmetfood dispone de un proceso para la integración de forma estructurada, a medio y largo plazo, de la igualdad de mujeres y hombres, en la organización y cultura organizacional de la empresa.

## 5 • Elaboración propia de alimentos

Elaboramos nuestros productos evitando siempre “platos preparados”, así evitamos en gran medida las grasas saturadas o “trans”. Las salsas las elaboramos en nuestras cocinas utilizando bases de verdura, lo cual tiene un gran aporte nutricional y bajo contenido calórico. Las verduras las cocinamos en su punto, utilizando muchas veces el vapor, manteniendo la calidad organoléptica y nutricional de las verduras.



## 6 • Slow Food Km.0

Slow Food filosofia partekatzen dugu, zeinean guztiok aukera izan dezagun guretzat, ekoizleentzat eta planetarentzat ona den janaria lortzeko eta gozatzeko.

ONA: sasoiko elikadura zaporetsua eta freskoa, zentzuak asetzen dituena eta lekuko kulturaren zati dena.

GARBIA: ingurumena, animalien ongizatea eta giza-osasuna kaltetzen ez dituzten elikagaiak ekoiztea eta kontsumitzea.

JUSTUA: arrazoizko prezioak erabiltzaileentzat eta ordainsari justuak ekoizleentzat.

## 7 • Meat less day

Meatless nazioarteko kampaina bat da, zeinak pertsonak adoretzen dituen haragia ez jatera zenbait menutan euren osasuna eta planetarena hobetzeko.

2003an Meatless Monday sortu zen modu eskuzabalean jendea osasun publikoarekiko sentikor bihurtzeko, zehazki haragia gehiegi kontsumitzeari lotuta dauden eta eragotzi daitezkeen gaixotasunen aurka egiteko. Gaur egun mundu-mailako mugimendua da; jarraitzaileak ditu Butanetik Frantziara — ostegunetan euren Jeudi Veggi-rekin—. Haragia gehiegi kontsumitzeak, batez ere prozesatua, osasunerako kaltegarria da. Horrela ohartarazi du OMEk, zeinaren arabera mugatutako harremana dago haragia kontsumitzearen eta minbiziaren artean, erakundeak 2015ean burututako ikerketak ondorioztatu zuen bezala.

## 8 • Hezkuntza proiektua

Hezkuntza plangintza zentrora eta jantokiaren erabiltzaileen gustuetara moldatzen da. Gure ECOSAN programa Hasierako prestakuntzarekin hasten da. Bertan, monitorizazio-langileei eskaintzen zaizkie jantokiaren egunerokotasuna kudeatzeko tresnak eta ikasturtean zehar garatzen de Prestakuntza Jarraitua. Gainera, pedagogia-eta monitorizazio-taldeek zalantzak, jazoerak, arazoetarako konponbideak... partekatzen dituzte.



## 6 • Slow Food Km.0

Compartimos la filosofía Slow Food, en el que todos podamos acceder y disfrutar de una comida buena para nosotros, para quienes la producen y para el planeta.

**BUENO:** alimentación sabrosa y fresca de temporada que satisfaga los sentidos y forme parte de la cultura local.

**LIMPIO:** producción y consumo de alimentos que no perjudiquen el medio ambiente, el bienestar animal o la salud humana.

**JUSTO:** precios accesibles para los consumidores y justas retribuciones para los productores.

## 7 • Meat less day

Meatless es una campaña internacional que alienta a las personas a no comer carne en algunos menús para mejorar su salud y la del planeta.

En 2003 fundó desinteresadamente Meatless Monday para sensibilizar a la ciudadanía sobre la salud pública, concretamente para luchar contra las enfermedades evitables asociadas con el consumo excesivo de carne. Y en este tiempo se ha convertido en un movimiento global, con seguidores desde Bután a Francia -los jueves con su Jeudi Veggie-. El consumo excesivo de carne, especialmente la procesada, es perjudicial para la salud. Así lo advierte la OMS, cuyo estudio de 2015 concluyó que existe una relación limitada entre su consumo y el cáncer.

## 8 • Proyecto educativo

La planificación educativa se adapta al centro y los gustos de los usuarios del comedor. Nuestro programa ECOSAN comienza con una Formación Inicial en la que se provee al personal de monitoraje de herramientas para gestionar el día a día del comedor y una Formación Continua que se desarrolla durante el curso, el equipo pedagógico y el monitoraje ponen en común dudas, incidencias, resolución de problemas, etc..



# REAL FOOD GOOD FOOD

## Emandako zerbitzuak

Instalazioen edo bezeroen eskakizunen arabera, zerbitza egiteko modu desberdinak aukeratu ditzakezu:



### Gure sukalteetatik garraiatutako cateringa

Sistema tradizionala da, platerak gure instalazioetan prestatzen eta sukaldatzen dira eta ondoren bezeroari eramaten dizkiogu bero eta kontsumitzeko prest.



### Hotzean garraitua

Platerak modu tradizionalean prestatu ondoren, plateratzen ditugu eta hotzean gordetzen ditugu. **Elikagaiek euren ezaugarri guztiak mantentzen dituzte: zaporea, usaina, testura eta garbitasun zein segurtasun gorenak.** Elikatzeko estilo berria, sukaldaritza tradizionalaren abantaila guztiak dituena.



### Kudeaketa ``In situ``

Metodo honen bidez lankideak eta erosketak **kudeatzen ditugu**, menuak egiten ditugu eta bezeroei **euren instalazioetan** zerbitzatzen dizkiegu.



### Catering konbinatua

Sistema honek 2 metodoak konbinatzen ditu, garraiatua eta ``in situ`` kudeaketa; janariaren zati bat guztiz prestatuta eramaten dugu eta gainerakoa bezeroaren instalazioetan sukaldatzen dugu.



### Asteko menua

Gure banaketa zure beharretara eta ordutegien eskuragarritasunera egokituko da eta astero egin daiteke.



### Zure instalazioen garbiketa zerbitzua

Helburua ez da soilik erabiltzaileek kostu lehiakorrean garbiketa maila handia duten espazioez gozatzea, baizik eta modu arduratsuan egitea, ingurumena errespetatzen duten produktuak eta teknikak erabiliz.

Eremu komunak, zoruak, alfonbren garbiketa, hondakinen bilketa eta abar garbitzeaz arduratzen gara.



# BENETAKO ELIKAGAI ELIKAGAIAK ONAK

## Servicios prestados

Dependiendo de las instalaciones o requerimientos del cliente puede optar por **diferentes formas de realizar el servicio:**



### Catering transportado desde nuestras cocinas

Es el sistema tradicional, los platos se preparan y cocinan en nuestras instalaciones, posteriormente los trasportamos y entregamos caliente y lista para su consumo.



### Transportado en frío

Después de la preparación y condimentación de platos del modo tradicional, emplatamos en barquetas y se almacena en frío. **Los alimentos mantienen todas sus cualidades; sabor, aroma, texturas y máxima seguridad higiénica.** Un nuevo estilo de alimentación con las ventajas de la cocina tradicional.



### Gestión ``In situ``

Es el método por el cual nos encargamos de **gestionar** el personal, las compras, planificar, preparar, elaborar los menús y servirlos al cliente **en sus propias instalaciones.**



### Catering combinado

Es un sistema que combina los 2 métodos, transportado y gestión “in situ”; llevamos parte de la comida totalmente elaborada y el resto lo cocinamos en las instalaciones del cliente.



### Menú semanal

Nuestro reparto se adaptará a sus necesidades y disponibilidad de horarios pudiendo realizarse semanalmente.



### Servicio de limpieza de sus instalaciones

El objetivo no es sólo que los usuarios disfruten de espacios con un alto grado de limpieza a un coste competitivo, sino hacerlo de forma responsable, utilizando productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Nos encargamos de limpieza de zonas comunes, pavimentos, limpieza de moquetas, recogida de residuos etc.



# Zer da guretzat garrantzizkoa

## 1 • Elikagai onak eta gozoak

Sukaldaritzan dugun esperientzia zabala da abiapuntua janari freskoa, elikagarria eta gozoa eskaintzeko. Esperientzia ona hasten da menuen plangintza ondo egiten, lehengaiak eta hornitzaireak ondo aukeratzen, baita ere sukaldaritzako elaborazio teknika egokiak erabiltzen ere, zeinek produktuei gehiengo probetxua ateratzen dietenak. Gure sukaldoko langileak euren sukaldaritz-maila altuaz nabamentzen dira.



## 2 • Ulertzan zaitugu eta moldatzan gara

Elkarrenganako ulermenaz sortzen dira harreman onak. Gure bezeroak entzuten ditugu, haien ezagutzen eta haiei onena es-kaintzen laguntzen diguna. Badakigu zentro bakoitza desberdina dela eta bere plangintza behar duela. Ordutegiak, hornitzaireak, elaborazioak egokitu behar dira bezero bakoitzaren itxaropenak betetzeko.

## 3 • Zerbitzu bikaina

Zerbitzu on bat eskaria jasotzean hasten da. Menua aukeratzeko sistemak ditugu, baita sukaldeak bezeroetatik gertu, banatzaileak eta ibilgailuak, jarraipen eta kalitate sistema ere. Teknika eta prozedura horiei esker emaitza ona eta pozgarria lortzen dugu.

## 4 • Zentzuzko kostua

Prezioa garrantzitsua da oso; hortaz, beharrezko da jakitea zein zerbitzu den egokiena gure bezero bakoitzarentzat. Zintzoak eta gardenak izaten saiatzen gara. Horrek laguntzen du konfiantzan eta zintzotasunean oinarritutako harremana izaten. Kudeaketa onak kostu baxuak mantentzen laguntzen du. Horren ondorioz erabiltzaile kopurua eta bezeroen gogobetetasuna handitzen dira.

“

**Saltsa guztiak  
nutrizio ekarpene  
handienarekin  
eta kaloria  
gutxiagorekin  
egiten ditugu**



“  
Elaboramos todas las salsas con el máximo aporte nutricional y menor contenido calórico

# Qué nos importa

## 1 • Alimentos buenos y ricos

Nuestra larga experiencia en la restauración es el punto de partida para ofrecerte comida, fresca, nutritiva y rica. Una buena experiencia comienza con una buena planificación de los menús, la adecuada selección de materias primas y proveedores, además de utilizar una correcta técnica de restauración y elaboración que saque el máximo partido a los productos. Nuestro personal de cocina destaca por su alto nivel de restauración.

## 2 • Te entendemos y nos adaptamos

Las buenas relaciones surgen del entendimiento mutuo. Escuchamos a nuestros clientes y nos ayuda a conocerlos y ofrecerles lo mejor. Sabemos que cada centro es diferente y requiere su propia planificación. Los horarios, proveedores, elaboraciones, deben ajustarse para cumplir las expectativas de cada cliente.

## 3 • Servicio excepcional

Un buen servicio comienza desde el momento que se recepciona el pedido, tenemos nuestros propios sistemas de elección de menú, cocinas situadas cerca de los clientes, repartidores y vehículos propios, sistema de seguimiento y calidad. Estas técnicas y procedimientos hacen que el resultado sea positivo y altamente satisfactorio.

## 4 • Coste razonable

El precio es muy importante, por ello es necesario saber qué tipo de servicio es el más adecuado para cada uno de nuestros clientes. Tratamos de ser honestos y transparentes. Esto contribuye a tener una relación basada en la confianza e integridad. Una buena gestión ayuda a mantener los costes bajos, consiguiendo aumentar el número de usuarios e incrementando la satisfacción de los clientes.



## 5 • Tokiko presentzia

Prezioa garrantzitsua da oso; hortaz, beharrezko da jakitea zein zerbitzu den egokiena gure bezero bakoitzarentzat. Zintzoak eta gardenak izaten saiatzen gara. Horrek laguntzen du konfiantzan eta zintzotasunean oinarritutako harremana izaten. Kudeaketa onak kostu baxuak mantentzen laguntzen du. Horren ondorioz erabiltzaile kopurua eta bezeroen gogobetetasuna handitzen dira.

## 6 • Osasuna eta ongizatea

Osasuna eta ongizatea gure negozioaren muinean daude. Gure menuak egiten ditugu hasieratik abiatuz. Elikaduraren ohiturak irakasten dira. Nola zenbait ohitura edo produktu jasotako hezkuntzaren arabera kontsumitzen diren ikus dezakegu munduan. Modu osasuntsuan eta orekatuan jatea gustuko izatea nahi badugu, hasieratik erakutsi beharko dugu.

## 7 • Elikapen segurtasuna

Segurtasuna eta osasuna baino garrantzitsuagorik ez dago. Gourmetfooden egunero egiten ditugu ahaleginak segurtasun-estandar altuak mantentzeko gure langileekin, bezeroekin eta kontsumitzaleekin. Jarduten eta zerbitzatzen dugun zentro guztietañ ziurtatzen gara gure langileek modu seguruan lan egiten dutela, bai sukaldean, kafetegian, catering garraiatuán zein edozein instalazioan.

## 8 • Ziurtatutako enpresa

- AENOR ziurtagiria
- ISO 22000 Kalitate sistema. AENOR Sistemaren 0034/2011.
- 852/2004 -EE- Erregelamenduaren arabera, AKKPA sistema ezartzen dugu zentro guztietañ.
- Kanpoko ikuskaritza
- Hornitzaleen Kalitate-kontrola
- Langileen prestakuntza



## 5 • Presencia local

Conocimiento local y sabores de nuestra región. Estamos en una zona privilegiada en cuanto a su riqueza gastronómica y mercados locales. Tenemos la obligación de beneficiarnos de la cercanía de nuestros productores y saber transformar estas materias primas en alimentos de alta calidad que en otras regiones o países sería un lujo. Apoyamos a productores locales, conseguimos productos más frescos, ganamos flexibilidad y reducimos nuestro impacto medioambiental con una distribución cercana.

## 6 • Salud y bienestar

La salud y el bienestar están en el corazón de nuestro negocio. Elaboramos nuestros menús partiendo de este principio. Los hábitos de la alimentación se educan. En el mundo vemos ejemplos de cómo determinados hábitos o productos se consumen en función de la educación recibida, si queremos que nos guste comer sano y equilibrado debemos de enseñarlo desde el principio.

## 7 • Seguridad alimentaria

Nada es más importante que la seguridad y la salud, en Gourmetfood cada día nos esforzamos por mantener altos estándares de seguridad con nuestros empleados, clientes y consumidores. En todos nuestros centros donde trabajamos y servimos, nos cercioramos de que nuestros empleados trabajen de forma segura en todo momento, ya sea en una cocina, una cafetería, catering transportado o cualquier instalación.

## 8 • Empresa certificada

- Certificación AENOR
- Sistema de Calidad ISO 22000. n°SA-0034/2011
- Según el Reglamento (CE) n°852/2004, aplicamos el sistema APPCC en todos nuestros centros
- Auditoría externa
- Control de Calidad de proveedores
- Formación de personal





**gourmetfood**  
CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES



17

JATETXEA eta ZERBITZUAK KOMUNITATEETARA  
Eskolak eta Ikustetxeak

Catering y Gestión de:

**Colegios y Centros Escolares  
Eskolak eta Ikustetxeak**

Centros / Zentroak  
**PAMPLONA - CINTRUÉNIGO-  
ARAGÓN - LA RIOJA - SORIA**

Tel. 948 811 896  
administracion@gourmetfood.es  
[www.catering-gourmetfood.com](http://www.catering-gourmetfood.com)





## Ahalmen bitaminico eta nutrizional handiko menu osasungarriak

Zentro bakoitzaren adin-taldeak, ordutegiak, ohiturak eta jarraibideak azterzen ditugu. Sakon aztertu egiten dugu jantokia, bere antolamendua, argia, akustika eta tenperatura. Zentroaren ekoizpen-baliabideak eta zerbitzuko langileak. Zehaztasun txikien baturak zentroaren ikuspegi orokorra eskaintzen digu. **Gure sail dietetiko eta pedagogikoak** ekoizpenaren buruekin bat **Nutrizio- eta Hezkuntza-Plana** ezartzen dute nazio zein nazioarteko erakundeen, hala nola **AESANen, FEADRSen, OMeren... gidalerroekin bat.**

Dena prest **Nutrizio-plan osasuntsua eta orekatua sortzeko**. Gure menuak egiten ditugu dieta mediterraneoaren producto naturalekin eta prestatutako elikagaiak saihesten ditugu ahal den neurrian “trans” gantzak eta gantz aseak ez hartzeko. Lurrunetan egostea, producto freskoek, saltsak guk prestatzeak eta lehen markek menu osasuntsuak eta erakargarriak sortzen dituzte, **ahalmen bitaminiko eta nutrizional handikoak**.

### Plan honen barnean dago:

- Lagunza, etengabeko formakuntza eta monitoretzarekin koordinatutako jarraipen pedagogikoa.
- Ikaslearen neurriira egindako galdeketa
- Elikadurari buruzko informazio-saioak adituen esku
- Hileko fitxa ikaslearen elikadurari eta portaerari buruz
- Aldaketen edo ekitaldien komunikazioa
- Gurasoekin aholkularitza jarraitua eta segimendu dietetikoa



### Menu bereziak:

- Zeliakoentzat
- Dieta idorgarrientzat
- Idorreriantzat
- Laktosarekiko jasanetzintasunarentzat
- Zenbait kulturentzat
- Eta abar

**Elikadura, dietetika eta pedagogia sailen** elkarlanaren ondorioz ekintza-ildo bat ezartzen da. Ildo horrek kontuan hartzen ditu zenbait aspektu, hala nola helduarekiko lotura, interkomunikazioa, gaitasunak eta irakaskuntzak eta esperimentazio sentsoriala. **Ikastetxeen burutzen den hezkuntza-lana jarraitzen duen kontzeptu berria.** Hori guztia gurasoekin eta ikastetxeen arduradunekin koordinazio jarraitua mantenduz.



## Menús saludables de gran poder vitamínico y nutricional



Analizamos los diferentes grupos de edad del centro, horarios, costumbres y pautas. Estudiamos a fondo el comedor, su disposición, luz, acústica y temperatura. Los recursos propios de producción del centro y su personal de servicio. Todos los pequeños detalles unidos, nos dan la visión global del centro. Nuestro **departamento dietético y pedagógico** junto a los jefes de producción establecen un **Plan Nutricional y Educativo** en total cumplimiento con las pautas de los organismos nacionales e internacionales como **AESAN, FEADRS, OMS etc.**

Todo dispuesto para la **creación de un Plan Nutricional sano y equilibrado**. Elaboramos nuestros menús con **productos naturales de la dieta mediterránea**, evitando los alimentos preparados para así eliminar en la medida de lo posible la ingesta de grasas "trans" y saturadas. **Cocciones al vapor, productos frescos, elaboración propia** de la salsas y primeras marcas, dan como resultado unos **menús saludables atractivos y de un gran poder vitamínico y nutricional**.

### Este plan incluye:



### Menús especiales para:

- Celíacos
- Dieta astringente
- Estreñimiento
- Intolerancia a la lactosa
- Diferentes culturas

Como resultado de la colaboración de nuestros **departamentos de nutrición, dietética y pedagogía** se establece una línea de actuación que tiene en cuenta aspectos como el primer vínculo con el adulto, la intercomunicación, destrezas y aprendizajes y la experimentación sensorial. **Un nuevo concepto que suponga una continuidad de la labor educativa a la que ya se realiza en el centro escolar. Todo ello, en continua coordinación con los padres y responsables del centro.**



# gourmetfood

CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES



21

JATETXEA eta ZERBITZUAK KOMUNITATEETARA  
Egoitzak eta Hirugarren Adina

Catering y Gestión de:

**Tercera Edad, Residencias y  
Asistencia Domiciliaria**

**Egoitzak eta Etxeko laguntza  
hirugarren adinarentzat**

Centros / Zentroak  
**PAMPLONA - CINTRUÉNIGO-  
ARAGÓN - LA RIOJA - SORIA**

Tel. 948 811 896  
[administracion@gourmetfood.es](mailto:administracion@gourmetfood.es)  
[www.catering-gourmetfood.com](http://www.catering-gourmetfood.com)





## Egoitzak eta Etxeko laguntza hirugarren adinarentzat

Hirugarren adinaz arduratuta eta zentroen arduradunekin bat, baterako nutrizio-plana egiten dugu, zeinean salbuespen eta berezitasun guztiak arreta handiz tratatzen diren. Elikagaiz beteriko dieta eskaintzen dugu, problematika bakoitzaren beharretara moldatzen dena. Hori guztia begikotasunezko inguruan burutzen da, zeinean gure nagusiekiko gertutasuna eta tratu sentibera dira gure zerbitzuaren ezaugarri nabarmenatarikoak.

“

Adinekoei  
oroitzapen eta  
sentsazio gozoak  
emango dizkieten  
menuak, guk  
prestatutako jakiei  
esker.





“

Menús que proporcionen a los mayores recuerdos y sensaciones agradables con nuestras propias elaboraciones.

### Residencias y Asistencia domiciliaria a la tercera edad

Sensibles con la tercera edad y junto a los responsables de los centros, elaboramos un plan nutricional conjunto donde todas las excepciones y particularidades alimenticias son tratadas con especial cuidado. Ofrecemos una dieta rica y variada en nutrientes, ajustadas a las necesidades específicas de cada problemática y todo ello en un entorno de cordialidad donde la cercanía y el trato humano sensible con nuestros mayores es una de las principales características de nuestro servicio.





# gourmetfood

CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES



25

JATETXEA eta ZERBITZUAK KOMUNITATEETARA  
Enpresen Jantokiak

Catering y Gestión de:  
**Comedores de Empresas**  
**Enpresen Jantokiak**

Centros / Zentroak  
**PAMPLONA - CINTRUÉNIGO-**  
**ARAGÓN - LA RIOJA - SORIA**

Tel. 948 811 896  
[administracion@gourmetfood.es](mailto:administracion@gourmetfood.es)  
[www.catering-gourmetfood.com](http://www.catering-gourmetfood.com)





## Enpresak eta erakundeak

Gourmetfood-en menuek hainbat aukera ematen dituzte egunero: entsaladak, lehenengo platerak, bigarrenak eta postreak.

Platerak modu orekatuan prestatzen ditugu, gustu onarekin, eta gure menuak egokituta daude elikadura ikuspegitik lan jarduera eredu guzietara.

Ontziratze indibiduala eskaintzen dugu talde txikientzat, prest nork bere lanpostuan edo enpresaren jantokian jateko.

**Arreta berezia jartzen dugu zentroetan** bertan aritzen diren langileengan, funsezko elementu direlako Jangela Zerbitzuak erabiltzai-lea gutiz gogobete dezan:

- Trebatu eta motibatu egiten ditugu
- Kontrolak ezarri eta emaitzak neurten ditugu
- Zerbitzuaren kalitatea eta arreta ikuskatzen ditugu

**Gure Garbiketa Zerbitzuak** protokolo bat edo beste erabiltzen du, kasuen arabera, eta behar guzietara egokitzen da.

“

Talde txikientzako  
ontziratze indibiduala,  
**prest** nork b ere  
lanpostuan edo  
enpresaren jantokian  
**jateko**.





## Empresas e instituciones

En **Gourmetfood** Ofrecemos menús con distintas opciones diarias, compuestos por ensaladas, primeros, segundos y distintos postres.

Nuestros platos están cocinados de forma equilibrada y con buen gusto, con menús adaptados nutricionalmente a los diferentes modelos de actividad laboral.

Para pequeños grupos ofrecemos envasado individual, listo para comer en su puesto de trabajo o comedor de empresa.

**Prestamos especial atención a los trabajadores** ubicados en los propios Centros, ya que son un elemento imprescindible para dar una completa satisfacción del Servicio de Comedor:

- Los formamos y motivamos
- Establecemos controles y medimos los resultados
- Auditamos la calidad y atención al servicio

Nuestro **Servicio de Limpieza**, sigue diferentes protocolos para cada caso, adaptándonos a sus necesidades.





# gourmetfood

CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES



29

JATETXEA eta ZERBITZUAK KOMUNITATEETARA  
Prestatutako Platerak, Etxeko Laguntza

Catering y Gestión de:

**Platos Preparados,  
Asistencia Domiciliaria**

**Prestatutako Platerak,  
Etxeko Laguntza**

Centros / Zentroak  
**HUARTE- PAMPLONA**  
**CINTRUÉNIGO- NAVARRA**  
**ZARAGOZA- ARAGÓN- LA RIOJA**

Tel. 948 811 896  
[administracion@gourmetfood.es](mailto:administracion@gourmetfood.es)  
[www.catering-gourmetfood.com](http://www.catering-gourmetfood.com)





## Etxera eramaten ditugun platerak, modu tradizionalean prestatuak

Sukaldaritza modalitate honek sukaldaritza tradizionalaren ezaugarriak eta kontserbazio-teknika berritzaleak bateratzen ditu. Kontzep-tu berri honek duen janaria prestatzeko, kontserbatzeko eta banatze-ko sistemari esker produktuaren nutrizio-gaitasunak bermatzen dira eta ezaugarri organoleptikoak mantentzen dira.

### Abantailak

Hona lerro hotzeko sistema honek beste taldeentzako sukaldaritza prozesuen kontra eskaintzen dituen abantailak:

- Elikapen segurtasun-maila altuak (arrisku mikrobiologikoei dago-kienez) jarduten den temperatura-tarteek (betiere 10 °C-en azpitik eta garraioan 4 °C)
- Manipulazioa gutxienekekora murrizten da eta horrekin bat kontami-nazio-arriskua. Isurketak eta temperatura galerak saihesten dira.
- Dieta hobetzea. Horrela plater tradizional mota gehiago prestatu ditzakegu eta menuen zentzumen-kalitatea (zaporea, testura) zein nutrizio-gaitasunak mantendu ditzakegu. Temperatura baxuak era-biltzen ontziratze- eta birsorkuntza-sistemekin bat lor dezakegu hori guztia.
- “Lerro Hotzko Sukaldeko” sistemen malgutasun handiagoa, zen-tru bakoitzena moldatutako menuen plangintza aparta eskaintzeaz gain, janarien prestaketa eta kontsumitzea aldentzea ere ahalbi-detzen baitu.
- Ez dira galtzen usain hegakorrak.
- Kontserbazio eta iraungipen luzeak.
- Birsorkuntza ontzian bertan. Betiere temperatura egokian (65 °C etatik gora) kontsumitzea.

“  
El proceso de Línea Fría conserva todas las características organolépticas del producto.

“  
Cocinamos con materias primas de primera calidad y con marcas y proveedores de reconocido prestigio.





## ESQUEMA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN



## Servicio a domicilio con platos preparados de forma tradicional

Esta modalidad de cocina combina las características de la cocina tradicional con innovadoras técnicas de conservación. Es un concepto de organización que por su sistema, conservación y distribución de comidas garantiza las cualidades nutricionales, además de conservar todas las características organolépticas del producto.

### Las ventajas

Las ventajas que este sistema de línea fría aportan frente a otros procesos de restauración colectiva:

- **Altos niveles de seguridad alimentaria** (con incidencia en los riesgos microbiológicos) debido a que los rangos de temperaturas en los que se trabaja (siempre por debajo de 10°C y transporte 4 °C) minimizan el riesgo de crecimiento microbiano.
- La manipulación se reduce al mínimo y con ello el riesgo de contaminación. **Se evitan derrames y pérdida de temperatura.**
- Mejora de la dieta ya que permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales conservando la calidad sensorial (sabor, textura) y **cualidades nutricionales de los menús**, resultado de la utilización de bajas temperaturas junto a sistemas de envasado y regeneración.
- Mayor flexibilidad de estos sistemas de “Cocina en Línea Fría”, ya que no sólo permiten una perfecta planificación de los menús acondicionada a cada centro admitiendo distanciar la elaboración de las comidas de su consumo.
- No se pierden los aromas volátiles.
- Larga conservación y caducidad.
- Regeneración en su mismo envase. Consumo siempre a temperatura adecuada (por encima de 65 °C).

# gourmetfood

CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES



catering-gourmetfood.com



Centros

**PAMPLONA - CINTRUÉNIGO  
ARAGÓN - LA RIOJA - SORIA**

Tel. 948 811 896

administracion@gourmetfood.es

**www.catering-gourmetfood.com**

