

## ¿QUIÉNES SOMOS?:

- **Experiencia:**

Más de 30 años en el sector de la alimentación nos avalan.

- **Cocinas centrales propias:**

Desde nuestras cocinas centrales propias cocinamos más de 10.000 comidas diarias para toda España.



## DIETÉTICA Y NUTRICIÓN:

- **Elaboración menús:**

Nuestros nutricionistas titulados elaboran menús adaptados a las necesidades del cliente y del comensal [Basales, alérgicos, intolerancias, religiosos, etc.].

- **Adaptación geográfica:**

Adaptamos los menús de cada zona con platos típicos de su ubicación.

## COCINA EN SUS INSTALACIONES:

Si el centro dispone de instalaciones de cocina, el personal de Alcesa elaborará diariamente los menús en el centro.

- **Supervisión y control:**

Existe un responsable de área que inspecciona y supervisa el personal de manera continuada en el tiempo.

- **Atención al cliente personalizada:**

Nuestros clientes tienen una línea directa personalizada con el Departamento de Atención al Cliente.

- **Comida tradicional:**

Queremos seguir cocinando con productos naturales

## COCINA EN CATERING:

Proceso de cocinado tradicional, envasados en recipientes isotérmicos.

- **Temperatura:**

Tenemos muy en cuenta la temperatura de envío para que reciban la comida con las máximas garantías higiénico- sanitarias.

- **Entrega a tiempo:**

El dpto. de logística establece nuestras rutas para garantizar entrega en hora.

- **Línea caliente y línea fría:**

Trabajamos ambos sistemas de elaboración. Se cocinan los alimentos en nuestras cocinas centrales distribuyéndose posteriormente al Centro,

## CALIDAD:

- **Sistema de calidad ISO:**

Alcesa cuenta con las certificaciones de calidad y medio ambiente ISO 9001 y 14001.

- **APPCC y toma de muestras:**

Alcesa proporciona, verifica e inspecciona periódicamente el APPCC en cada centro. Además periódicamente una empresa externa toma muestras de superficie, manipulador, Platos, agua, Materia prima

