

**FRESH
FOOD**



**PLA
CONTINGÈNCIA
SERVEI
ALIMENTACIÓ
CENTRES
ESCOLARS**

Setembre 2020



Primera i única empresa
de restauració col·lectiva
certificada d'Espanya

MÀXIMA SEGURETAT I PREVENCIÓ (COVID-19)

QUI SOM, SERHS FOOD?

Som una empresa amb més de 40 anys de trajectòria i un equip de 2.550 treballadors compromesos.

Oferim un servei integral en la restauració, partint de la premisa bàsica de la satisfacció individual dins la col·lectivitat. Treballem ingredient a ingredient, cuinant pensant en les necessitats de cada persona.



#RECEPTARI TRADICIONAL-DIETA MEDITERRÀNIA

Plats cuinats equilibrats, variats i saludables, sempre elaborats de la mateixa forma. Permet menjar aliments naturals, no afegim conservants, amb llargues coccions que aporten tot el gust i textures meloses. 500 plats diferents.



#DIETÈTICA- NUTRICIÓ

Tots els nostres plats estan avalats pel nostre equip de dietistes en relació a les recomanacions nutricionals.



#SOSTENIBLES- RESPONSABLES

Treballem amb matèries primeres de qualitat-ecològiques-km 0. Mínim impacte en residus. Reduïm el consum energètic i petjada de carboni. Evitem el malbaratament alimentari.



#SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Primera i única empresa de restauració col·lectiva certificada de l'Estat espanyol. Màxima garantia certificada per la normativa més rigorosa en el sector.



★★★★★
SERHS FOOD
— EDUCA —
La recepta del nostre menjador
5 TASSES D'AMOR + **2 CULLERADES D'ALEGRIA I BON HUMOR**
Un grapat de Pacència
3 CULLERADES D'IL·LUSIÓ & UN POLSIM D'IMAGINACIÓ
Dedicació Amistat **! Somnis**

A QUI VA DIRIGIT?

Davant el moment excepcional que estem vivint i la necessitat d'oferir el servei d'alimentació als nens/es, usuaris dels centres escolars, atenent a les diferents circumstàncies que es vagin produint, presentem diferents opcions de servei a mode de **PLA DE CONTINGÈNCIA** amb el màxim nivell de seguretat i prevenció.

SERHS FOOD Som la primera i única empresa de restauració col·lectiva d'Espanya que compta amb la certificació FSSC22000 de seguretat alimentària.

A SERHS FOOD comptem amb l'experiència de més de 40 anys en la gestió de menjadors escolars i disposem d'un ampli ventall de solucions, **plats de 5ena gamma en multi ració o mono ració**, per portar a terme el servei d'alimentació amb la màxima seguretat alimentària. Ens adrecem a centres educatius que realitzin el servei de menjador tant *"in situ"* a la seva cuina, com de forma transportada, oferint l'opció de producte únicament com fins i tot, el servei integral de menjador.

SERHS FOOD hem activat aquests darrers mesos arrel del covid-19 la **LÍNIA DE MENÚS D'EMERGÈNCIA** per a tot tipus d'espais amb necessitats de restauració: hospitals de campanya, serveis d'atenció domiciliària, hotels, casals d'estiu.

En el cas d'infants tots els plats estan elaborats segons els ***criteris nutricionals de l'equip de dietistes de SERHS Food*** seguint els preceptes de la dieta mediterrània; les recomanacions de la Guia d'Alimentació saludable a l'etapa escolar (2020) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Son ***Menús equilibrats, saludables i pensats per a edat infantil. Oferint la màxima garantia de seguretat alimentària.***

OPCIONS

- A) Manca de personal per afectació covid-19 a la plantilla de cuina, però possibilitat d'utilització de les instal·lacions de la cuina.
- B) Impossibilitat d'ús de les instal·lacions de la cuina, però lliurament dels menús al mateix centre.
- C) Impossibilitat d'ús de les instal·lacions de la cuina, i a més lliurament fora del centre o a domicili.

OPCIONS EMERGÈNCIA SERHS FOOD

A.- Manca de personal per afectació covid-19 a la plantilla de cuina, però possibilitat d'utilització de les instal·lacions de la cuina.

- En aquesta situació des de la CAR (Cuina Central d'Alt rendiment) de SERHS FOOD podem oferir plats cuinats de 5ena gamma, amb més de 500 referències, en barquetes multi ració per a regenerar el producte a les instal·lacions de la cuina del centre.
- Podem oferir addicionalment també el servei de personal per la regeneració del producte com per a servir al menjador, aportant material d'un sol ús sostenible per evitar la neteja de la vaixella; aplicant el protocol de prevenció del covid-19 que tenim a SERHS FOOD i seguint les indicacions del centre escolar i autoritats sanitàries.

B.- Impossibilitat d'ús de les instal·lacions de la cuina, però lliurament dels menús al mateix centre.

- En aquest cas proposem servir el producte en mono racions individuals, plats refrigerats, individuals, en safates 100% reciclables per a cada nen/a, amb la màxima seguretat alimentaria (plats pasteuritzats) i la mínima manipulació. Simplement escalfar i donar a cada nen/a, evitant manipulacions alhora de servir. Així com en el rentatge posterior de la vaixella.
- En base a un menú basal especialment pensat per a nens/es amb una rotació de dues setmanes i amb les derivacions corresponents per al·lèrgies e intoleràncies.

C.- Impossibilitat d'ús de les instal·lacions de la cuina, i a més lliurament fora del centre o a domicili.

- Amb el mateix producte i menú en mono ració refrigerada per a nens/es, es pot realitzar el servei logístic en un altre espai fora del centre escolar. Tant sigui un espai col·lectiu com fins al domicili particular.
- Els plats es poden regenerar de forma fàcil a qualsevol microones entre 2-4 minuts i tenen una data de conservació de més de 10 dies.
- Des de SERHS FOOD oferim ja el Servei d'Atenció Domiciliària per a gent gran especialment pensat per portar a casa de cada usuari el seu menú en mono ració pels dies que es determini.

VARIETAT DE MENÚS

Per confeccionar els menús tenim en compte els diferents grups d'aliments: cereals, llegums, tubercles, verdures i hortalisses, fruita, llet i derivats, ous, carn, peix i olis, d'acord amb les freqüències de consum setmanal recomanades pels diferents organismes de salut pública.

En els menús minimitzem la presència de fregit, reduïm els greixos i fem ús preponderant d'oli d'oliva o alt oleic, els confeccionem amb el principi de màxima variabilitat dels plats.



**Monoracions
refrigerades en
barqueta amb
caducitat superior
als 10 dies.**



**Safata
100% reciclable**

La nostra experiència en distribució ens permet adquirir el compromís de lliurament dels aliments amb la màxima eficàcia i el mínim temps possible tot garantint la seguretat alimentària.

Fàcil manipulació per a l'usuari



INSTRUCCIONS D'ÚS

1

Conservar

Conservar el menjar dins de la nevera fins el seu moment de consum.

2

Regenerar

Per escalfar els plats calents, punxar l'envàs per la part superior i escalfar 4 minuts al microones a màxima potència (800w) o seguir les instruccions de la barqueta.

3

Consumir

Deixar reposar, retirar el plàstic amb cura (està calent) i consumir.

4

Plats freds

Per els plats freds, treure de la nevera 15 minuts abans, retirar el plàstic superior i consumir.

5

Important!

No ingerir mai un producte amb la data de caducitat vençuda.

MENÚ ORIENTATIU PER A NENS/ES

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ^o SETMANA	Macarrons a la bolonyesa Rap a la mariniera Fruita del temps	Crema de carbassó tèbia Estofat de vedella amb arròs Fruita del temps	Cigrons guisats amb espinacs i carbassa Truita de pernil dolç amb patata parisina Fruita del temps	Arròs amb verdures i carxofa confitada Bistec de pollastre amb samfaina Fruita del temps	Llenties amb verdures Lluç fregit amb tomàquet i ceba logurt natural
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ^o SETMANA	Crema de carbassa Contra cuixa de pollastre arrebossada amb patata caliu Fruita del temps	Mongetes blanques amb verdures Truita de patates amb arròs blanc Fruita del temps	Mongeta tendra i patata Vedella amb salsa i pastanaga Fruita del temps	Arròs amb peix i marisc Mandonguilles de lluç amb tomàquet i carbassó Fruita del temps	Fideuà Cuixetes de pollastre amb verdures ofegades logurt natural

L'estructura i la planificació dels menús tenen l'objectiu principal de facilitar una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i, alhora, agradable, adaptada a les característiques i les necessitats dels comensals. "No incorporen conservants ni edulcorants. Només utilitzem oli oliva o alt oleic. Ingredients naturals i de proximitat". CADA PLAT CONTÉ LA INFORMACIÓ CORRESPONENT SOBRE AL·LÈRGENS I TRACES.

L'estructura tipus de l'àpat del dinar és la següent:

Primer plat: farinacis i/o llegums i/o verdures Segon plat: aliment proteic (carn, peix, ous o llegums) Guarnició: verdures i/o farinacis Postres: fruita fresca del temps



GESTIÓ DE MENJADOR

SERVEI A TAULA

En cas de necessitar el servei integral de gestió del menjador.
Podem aportar material d'un sol ús sostenible per evitar la neteja de la vaixel·la i manipulació de la mateixa.

Material biodegradable, 100% compostable



Safata 5 compartiments



Tapa safata



Safata amb tapa 3 compartiments

Producte
sostenible



COMUNICACIÓ FAMÍLIES-CENTRES

És en aquest moment que la comunicació dels procediments a seguir és molt important per aclarir dubtes i generar confiança i seguretat.

Des del nostre Departament de Comunicació central s'elaboraran el comunicats o dossiers oportuns acordats amb les direccions dels centres escolars per transmetre amb el màxim rigor cada un dels protocols a seguir.

a SERHS FOOD disposem de diferents eines i aplicacions (apps) per tal de realitzar aquestes comunicacions directament als mails de les famílies o bé mitjançant la creació de dossiers específics al respecte.





PRESSUPOST A MIDA

FEM PRESSUPOST SENSE COMPROMÍS,
SEGONS MODEL DE SERVEI,
NOMBRE D'USUARIS,
PERÍODE DE TEMPS I
PUNT DE SERVEI.

DADES DE CONTACTE



Cristina Bañuls Barbarà

EDUCA Account Manager

Tel. 677 96 40 57

cristina.banuls@grupserhs.com



C/ Fonoria, 22

08304 Mataró

(Barcelona)

Tel. +34 93 703 28 28

eudecfood@eudec.com eudecfood.com



FSSC 22000

Primera i única empresa
de restauració col·lectiva
certificada d'Espanya

