



# ARTESANÍA GASTRONÓMICA ALCARREÑA

Servicio de alimentación de alta  
calidad para comedores  
escolares.



# Especialistas en todas las etapas de la alimentación escolar

Más de 35 años cuidando de una alimentación sana y equilibrada.

Comenzamos a desempeñar nuestros servicios de restauración colectiva hace más de tres décadas en centros educativos.

Durante todo este tiempo hemos conseguido posicionarnos como especialistas y pioneros en la Comunidad de Madrid, gracias a la confianza de nuestros clientes y a nuestro trabajo día a día.

Seleccionamos rigurosamente y empleamos siempre productos y materias primas de primera calidad con proveedores líderes en su gama.

La calidad y la atención personalizada son nuestros pilares básicos en nuestra política y es el primer compromiso que garantizamos a nuestros clientes.







# Los valores de nuestra empresa

La excelencia en la nutrición escolar se fundamenta en valores esenciales como la salud, la educación, la sostenibilidad y el compromiso social, brindando a cada estudiante una alimentación equilibrada, segura y deliciosa que fomente su crecimiento y desarrollo integral.



## Clientes

Mantenemos nuestros clientes desde hace más de 35 años.



## Alimentamos

Más de 20.000 comidas al día.



## Equipo humano

Más de 1.000 empleados comprometidos con lo que hacemos.



## Centros de trabajo

Trabajamos en más de 50 colegios en la Comunidad de Madrid.





# Donde se une trabajo y tradición







## Colegios

01

Cocina casera tradicional y de km 0.

02

Personal profesional y comprometido con el proyecto.

03

Procesos y procedimientos ágiles que impactan positivamente en el servicio.

04

Tecnología tanto en procesos como en relación con el cliente.





# Compromiso con la alimentación y la comida casera

- **Menús saludables con productos frescos y de temporada**  
Desde Artesanía Gastronómica Alcarreña nos esforzamos continuamente para que las materias primas utilizadas reúnan las mejores condiciones y calidades, realizando comprobaciones periódicas de las fuentes de abastecimiento, controlando las condiciones exigidas en cuanto a envase y etiquetado, y garantizando el origen de los alimentos suministrados.
- **Consumo de frutas y verduras de temporada**  
Ofrecemos verduras frescas para elaborar nuestras recetas y frutas según la temporada.







- **Materias primas de calidad con proveedores de proximidad...**  
...y de toda la vida homologados por sus certificaciones, utilizamos recetas de toda la vida y apostamos por productos de cercanía y comida sana.
- **Contamos con un protocolo específico para todo tipo de alergias e intolerancias**
- **Introducción de recetas nuevas que sean atractivas para el alumnado**
- **Evitamos el uso de precocinados**





## Servicios de comedor

Nos comprometemos a ofrecer comidas saludables y equilibradas, cumpliendo con altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Trabajamos con nutricionistas para crear menús que satisfagan las necesidades dietéticas de todos los estudiantes, incluidas las alergias e intolerancias.

Además, promovemos la sostenibilidad usando productos locales, reduciendo residuos y fomentando el reciclaje. Apoyamos a las comunidades locales y participamos en programas educativos que enseñan la importancia de una alimentación saludable y sostenible.





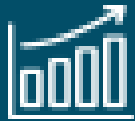


## Plan de formación continuo de nuestro personal

Artesanía Gastronómica Alcarreña implementa un plan de formación permanente para el desarrollo y la mejora de las competencias de nuestros empleados. Con ello conseguimos aumentar su motivación lo que nos permite alcanzar mejores objetivos. Mejoramos los conocimientos y competencias de nuestros empleados, porque es a través de sus ideas, sus proyectos, y sus capacidades de trabajo es como podemos dar el mejor servicio nuestros clientes.

# Propuesta educativa

Proyecto creativo o, dinámico, flexible y divertido que responderá a las características únicas de cada centro. Elaboramos un estudio previo en base a varias fases.



Estudio individualizado de tu centro.

Estudio del proyecto educativo del centro así como la propia realidad del centro.

Estudio de recursos especiales.

Características del alumnado.



Elaboramos planes de propuestas personalizadas en base a sus necesidades.



Definimos las características de nuestro equipo para aplicar las acciones



Estudio individualizado de tu centro.



Abanico de Actividades.



Implantación de las actividades.



Evaluación, Seguimiento y Control.





## Abanico de actividades



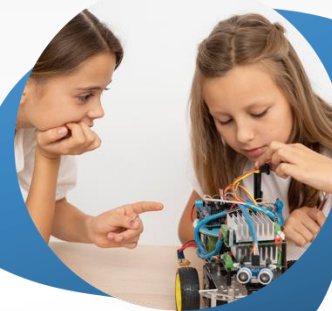
Actividades exterior



Actividades interior



Talleres de alimentación

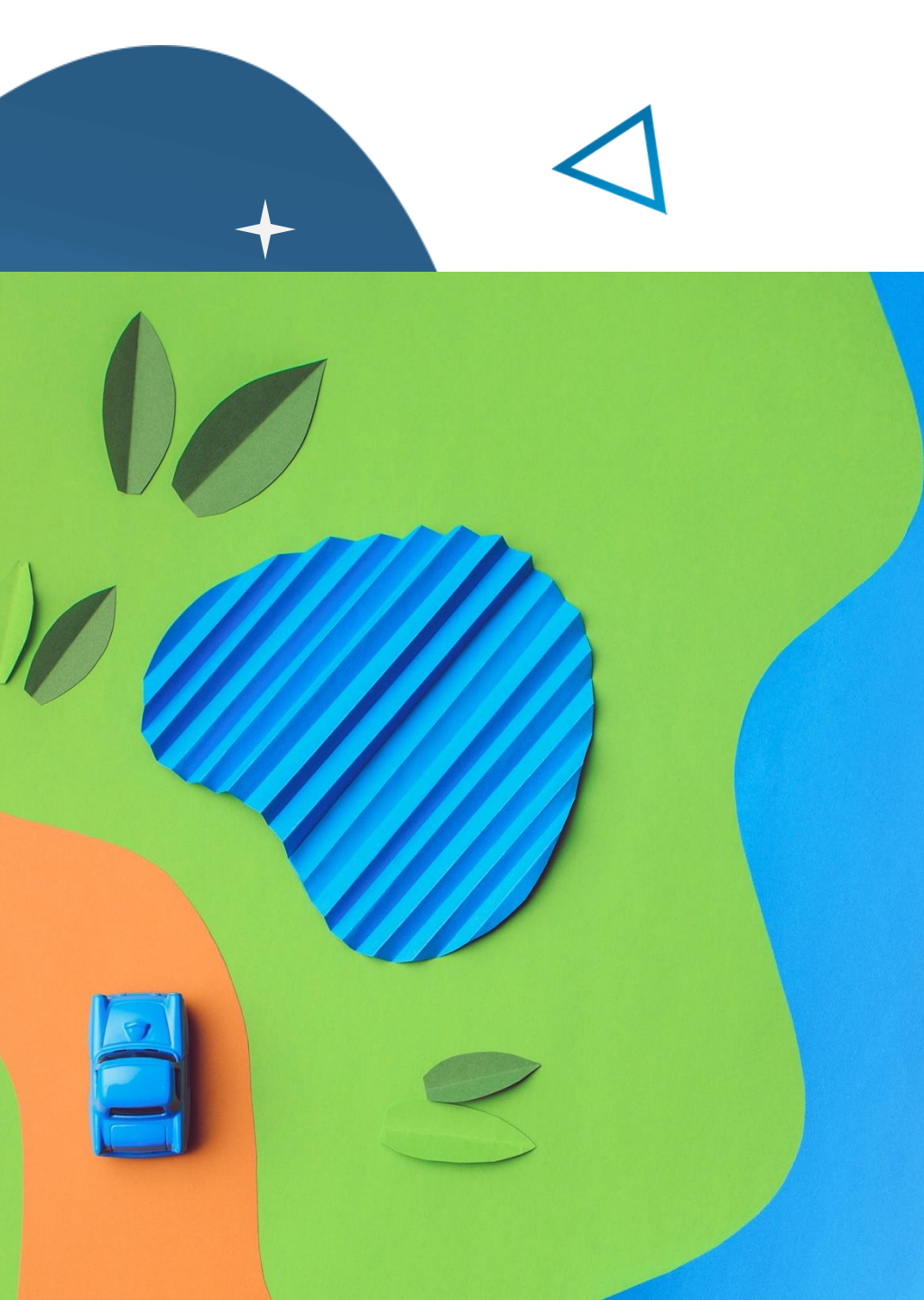


Actividades tecnológicas y de robótica



Actividades para alumnos ACNEE





## Compromiso con la **sostenibilidad**



Transporte eficiente.



Eliminamos papel menú.



Proveedores de proximidad.



App, notificaciones, seguimiento con las familias.



Vehículos no contaminantes.



Yogures a granel. Reducción del uso de plástico.



Productos ecológicos.







# Comunicación con las familias

- **Presentación en la jornada de puertas abiertas.**
- **Presentación al inicio del curso**  
Organizamos una reunión al comienzo del curso para informar a las familias sobre el funcionamiento del servicio del comedor, la organización del servicio, menús, nuestro programa educativo, atención a alergias, etc.
- **Atención personalizada**  
Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de mantener encuentros de forma individualizada, en los que resolvemos cualquier duda o inquietud. Estas reuniones se llevarán a cabo por nuestros coordinadores o responsables de cada colegio.
- **Familia comensal**  
Ofrecemos a las familias la posibilidad de observar en primera persona el funcionamiento del comedor escolar.
- **App: Artesanía Gastronómica Alcarreña**  
Disponemos de una App para las familias en las que tendrán acceso a:
  1. Información del menú.
  2. Información diaria de cómo ha comido.
  3. Notificaciones y actividades.





# Personalizamos Nuestro servicio

Trabajamos con nuestros supervisores personalizando e individualizando el trato a nuestros clientes para poder dar un servicio cercano y atendiendo cada una de sus necesidades.

Valor humano: contamos con un equipo comprometido e involucrados en ofrecer el mejor servicio con ilusión, compañerismo y esfuerzo.

Nuestro servicio de alimentación escolar se distingue por ofrecer una oferta personalizada que se adapta a las necesidades específicas del comedor de cada centro educativo.

Implementamos un sistema de gestión eficiente que permite la flexibilidad en la planificación y la entrega de las comidas. Trabajamos en estrecha colaboración con el personal del comedor y los nutricionistas del centro para ajustar los menús según las necesidades cambiantes y las observaciones diarias





# Gracias



**GONZALO GONZÁLEZ**  
**618 735 503**

Av. de los Montes de Oca, 24, 28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid  
Teléfono: 916 59 22 70  
[gonzalo@artesaniagastronomica.com](mailto:gonzalo@artesaniagastronomica.com)