



# CATERING 45 HACIA UNA ALIMENTACIÓN INTELIGENTE

**La empresa alicantina Catering 45 premiada por la Fundación José Navarro**

El pasado día 30 de octubre Norberto Navarro director en Alicante del Grupo Restoralia, al que pertenece el restaurante Tapelia, y miembro del jurado, entregó el galardón "Premios Verdes 2008" que otorga la Fundación José Navarro a José Fabián Ibarra director de la empresa alicantina de restauración Catering.

Este galardón pretende reconocer el esfuerzo y trabajo que las personas y empresas dedican al fomento de la alimentación inteligente, una alimentación que integra los niveles físico, mental, emocional y espiritual en pos de una mejora de la calidad de vida. La alimentación inteligente exige de las personas responsabilidad y coherencia con el desarrollo sostenible.

En esta dirección se encamina el ideal y la filosofía de Catering 45. Dedicada al siempre competitivo sector de la restauración, Catering 45 tienen en la responsabilidad social de su trabajo una de sus ventajas competitivas. El equipo de trabajo de cerca de 500 trabajadores centra sus esfuerzos en ofrecer un servicio con altos estándares de calidad que a través de una metodología propia pretende satisfacer las necesidades alimentarias de diversos grupos sociales.

Especial dedicación muestran por el sector infantil a través de su programa de educación para la alimentación destinada a los colegios en los que no sólo sirven comida de calidad a los más pequeños sino que además enseñan a comer a través de actividades extraescolares. Todo ello con el mayor compromiso por la sostenibilidad, prueba de ello son sus certificaciones ISO:9001 e ISO:14001.

Los aspectos más valorados por parte del jurado y que han hecho que la presente edición de los Premios Verdes recaiga en Catering 45 son la permanente labor de educación realizada a todos los niveles, el uso de alimentos ecológicos, un diseño de los menús realizados por dietistas y nutricionistas teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, las costumbres locales y propias de poblaciones inmigrantes y los requisitos de alimentación de niños que presentan algún problema de salud.

Dentro de su faceta educativa destaca la aplicación de técnicas educativas y didácticas en el comedor, utilizándolo como un aula más donde los niños aprenden buenos hábitos alimenticios, modales en la mesa y un conocimiento más profundo de los alimentos que ingieren mediante charlas y menús temáticos y divertidos. También es importante la labor desarrollada con los padres mediante charlas de orientación y la publicación de guías nutricionales que ayuden en casa a continuar la labor desarrollada en los colegios.

Cabe destacar también la colaboración permanente con la Universidad de Alicante y con su Diplomatura en Dietética y Nutrición.

Todo ello hace de Catering 45 una empresa con un alto grado de compromiso con los buenos hábitos alimenticios y los altos estándares de calidad.