

SEDE CATERING 45



El compromiso con la calidad de vida forma parte del día a día en la labor que desarrolla Catering 45, - “hemos desarrollado la iniciativa CVIDA ESCUELA PROJECT, un sistema para la gestión de la calidad de vida en la escuela.

La empresa alicantina Catering 45, inauguró sus nuevas y modernas instalaciones ubicadas en el Parque industrial de Elche, al que acudieron una numerosa representación de proveedores, representantes de AMPAS, directores de colegios y empresas afines.

Su gerente, José Fabián Ibarra, fue el encargado de mostrar a los invitados todas las novedades incorporadas en su nueva cocina central, que cuenta con capacidad para producir 6.000 comidas diarias bajo los más estrictos y rigurosos controles de calidad y con las mayores garantías sanitarias, “con esta ampliación hemos incorporado las tecnologías más modernas, como es el caso de un nuevo abatidor de temperatura, que nos permite llevar un alimento desde una temperatura de 70 - 80° C a una temperatura de 3° C en el corazón del alimento en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y 5° C, toda una garantía de calidad”-.

Además de la cocina central y de las nuevas oficinas de administración en las que desarrollan su labor cerca de 500 trabajadores, Catering 45 ha realizado una gran apuesta por la formación creando, en los 3.000 m2 de nave, un aula de formación desde la que atender las carencias formativas de padres y niños en materia de alimentación sana y saludable, según José Fabián, “esta es una de las prioridades de Catering 45, no sólo alimentar sino también enseñar a comer. En este aula hemos incorporado material didáctico, e incluso un lineal de supermercado con los productos que servimos a

modo de ejemplo con el objetivo de hacer la enseñanza de forma práctica y amena”.

El compromiso con la calidad de vida forma parte del día a día en la labor que desarrolla Catering 45, “hemos desarrollado la iniciativa CVIDA ESCUELA PROJECT, un sistema para la gestión de la calidad de vida en la escuela que se ha materializado en el programa CVIDA DIVIRTIÉNDOTE cuyo objetivo es reducir los alarmantes niveles de obesidad infantil detectado en los colegios a través de tres pilares, el deporte, el control médico y apoyo psicológico y como no, una nutrición adecuada”, argumenta José Fabián.

Las nuevas instalaciones de Catering 45 son un paso más en la larga carrera por la calidad y la excelencia que viene desarrollando esta empresa alicantina de restauración colectiva.



GALERÍA FOTOGRÁFICA



GALERÍA FOTOGRÁFICA

