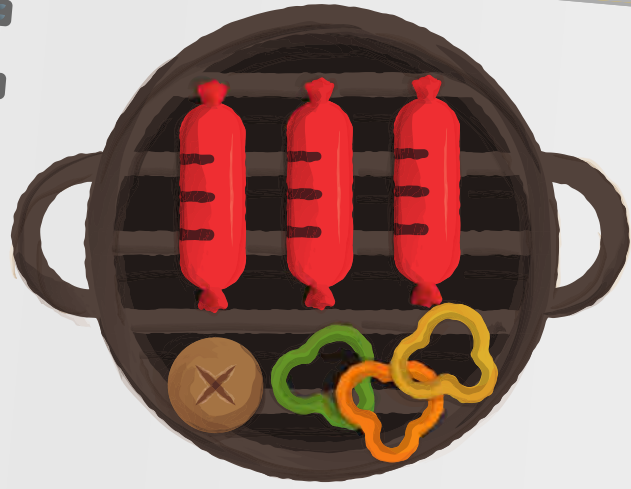


# PRESENTACIÓ SERVEI DE MENJADOR



**Escola Rafael Casanova**





# Recepta

- 1 Què és el projecte DACOR de menjadors escolars?
- 2 Els ingredients del nostre plat
- 3 Un menjador ple de diversió





Què és el projecte  
DACOR  
ROCA GONZÁLEZ  
de menjadors  
escolars?





## Experiència

Som un projecte que neix amb l'aval de més de 15 anys d'experiència en el sector dels menjadors escolars on cada col·laborador treballa en el seu hàbit professional però amb uns mateixos objectius (DACOR sector del lleure educatiu i Roca González en el sector de la restauració per a menjadors escolars)



## Menjadors

Volem un menjador escolar que sigui un espai d'educació alimentària saludable amb activitats de lleure de qualitat per als infants.



## Projecte

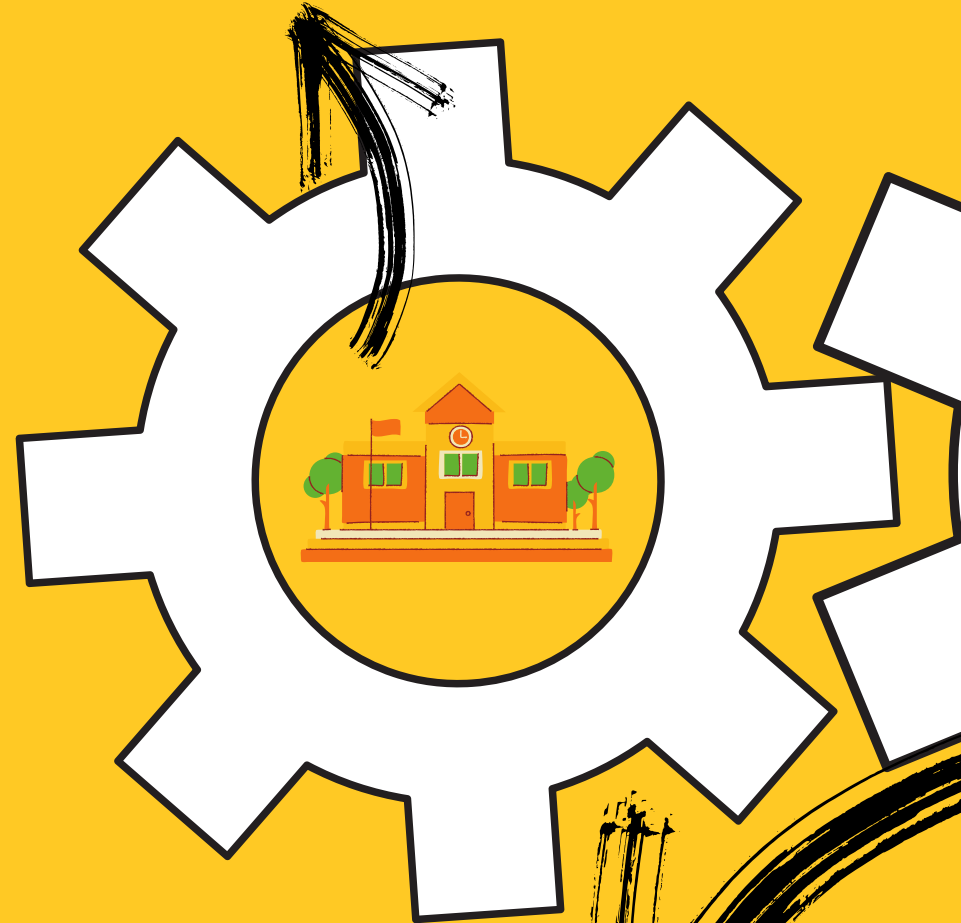
Volem implementar el millor projecte on aportem innovació, qualitat i proximitat de les matèries primeres i excel·lència professional.



# Un engranatge perfecte!

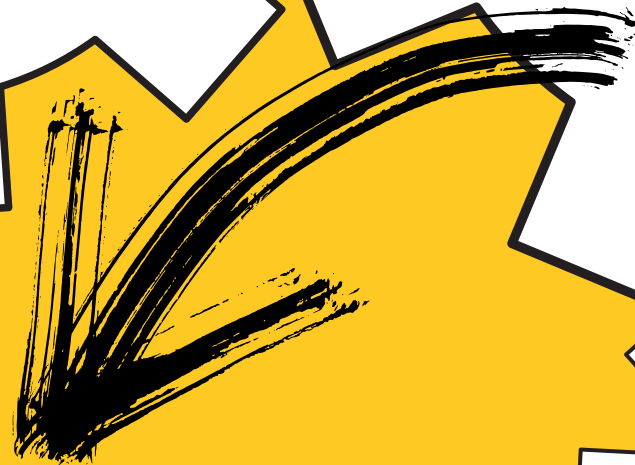
## Escola

Anem de la mà de l'escola, aportant millores i atenen de forma professional les peticions que ens fan.



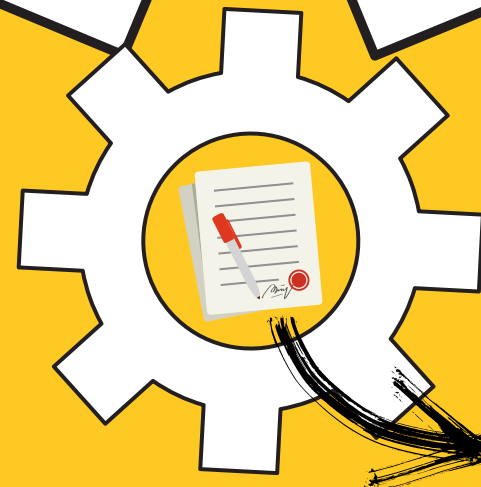
## Equip

Establim un bon sistema de processos autònoms on els protagonistes són els equips de cuina i lleure



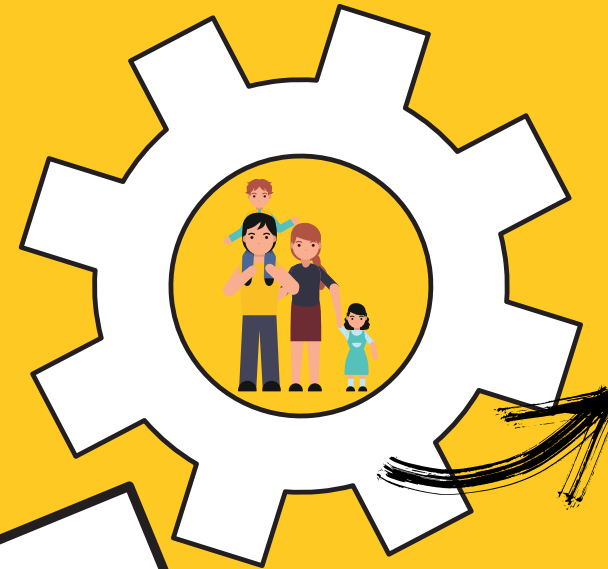
## Avaluacions

Realitzem comissions de menjador, visites de famílies i assemblees amb alumnes.



## Famílies

Treballem pel bé més preuat que poden tenir els pares i mares. Ho fem donant la màxima informació possible, amb la màxima transparència, una gestió administrativa impecable i amb valoracions periòdiques de les propies famílies.



## Formació

Realitzem un pla de formació continuada i personalitzada i es duen a terme després de concretar els objectius específics, la metodologia i els continguts.



# El nostre model de menjador escolar

Treballem a partir del cinc valors que considerem claus dins d'un menjador:

Transparència

Sinceritat

Il·lusió

Responsabilitat

Qualitat



# A prop de les famílies!

DACOR , es una empresa de Cervelló, especialitzada en serveis educatius.

Tenim les nostres oficines físiques al Carrer major 133, davant l'ajuntament.



# A prop de l'Escola!

La proximitat és un valor afegit per poder assegurar una bona coordinació externa.

Donem prioritat als recursos humans del nostre municipis propers, sempre valorant la competència e idoneïtat del lloc de treball.



2

# Els ingredients dels nostres Plats







## Els nostres productes

Treballem principalment amb productors locals, projectes familiars i empreses vinculades al territori.

El 85% de les nostres matèries primeres es treballen amb proveïdors del territori per tal de garantir i potenciar la comercialització i ingesta d'aliments frescos (amb més valor nutricional i organolèptic) i produïts a Catalunya, i també es dona sortida a productes que d'una altra manera quedarien fora dels grans circuits comercials.



## La nostra fórmula

## Matèries primeres sostenibles



Escollim productes i matèries primeres que no suposin un gran impacte mediambiental a l'hora de ser produïts i transportats. Conreats i criats amb la mateixa cura que el menjar que cuinarem a partir d'ells.

Seleccionem els nostres productors i proveïdors en funció de la ubicació dels centres educatius, i sempre que sigui possible, adquirim aquells aliments que es produeixen en el menor radi de distància possible.

## Integrals i ecològics

Introduïm productes ecològics sostenibles, de proximitat i sense presència de pesticides químics.

Incorporem productes integrals que aporten benefici en la ingesta de fibra

Fem introducció a nous productes mitjançant els tastets i tallers d'educació alimentaria





100% Catalunya

## Fruites verdures i hortalisses

**El 98% dels proveïdors de fruites, verdures i hortalisses que utilitzem són del territori català.**

**Som productors amb mes de 40.000 m2 al Parc Agrari del Baix Llobregat.**

**Aquesta política de proveïdors de proximitat que duem a terme és resultat d'anys d'experiència amb indústries alimentàries del nostre territori.**





# Carns i aus

**El 100% dels proveïdors de carn i aus que utilitzem són del territori català.**

**Tot el pollastre és groc, criat i sacrificat a Catalunya i la vedella, catalana. Incorporarem carn ecològica una vegada al mes en els nostres menús.**

**La nostra política de traçabilitat controla el procés des de la granja fins les nostres cuines. Granges de proximitat asseguren una qualitat excel·lent.**

*100% Catalunya*

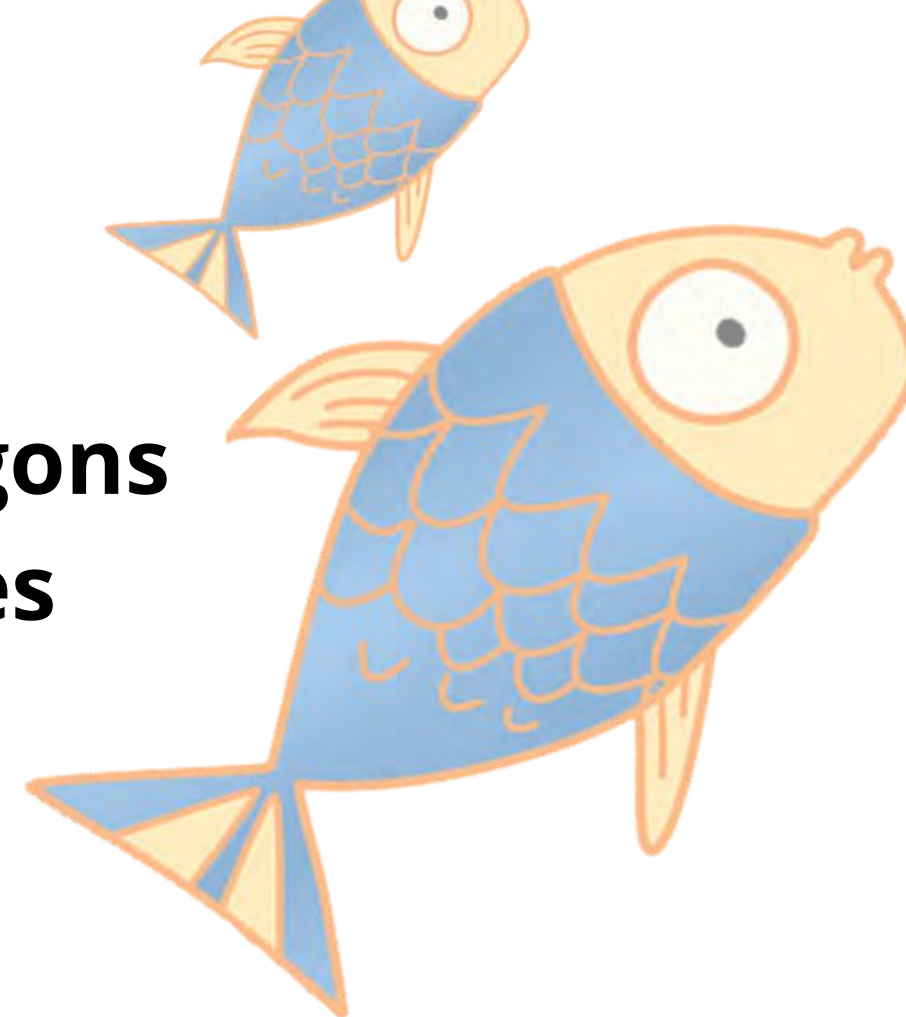


# Peix segons mercat

El peix fresc que servim ens arriba des de Arenys de Mar. Segons mercat i captures podem incorporar-lo 1 cop cada 4 setmanes aproximadament.

No utilitzem peixos de dubtosa procedència com per exemple la til·lapia o panga.

Servim entre una i dues vegades peix blau i blanc com per exemple el lluç, tonyina, gall de Sant Pere, bacallà o salmó.





## Llegums, pasta i arròs

**El 100% de la pasta, arròs i llegums és ecològic i de proximitat.**

**Les nostres varietats d'arròs i pasta son integrals.**

**Potenciem la proteïna vegetal amb els llegums com a segons plat.**



# Pa de proximitat

**Pa de qualitat, cruixent i fornejat del dia.**

**Sempre treballem amb proveïdors locals.**

**Introduïm el pa integral als menjadors.**

**Pa sense gluten per dietes celíaques**

**Producte de qualitat i acabat de fer.**





## Oli d'oliva

Oli d'oliva per cuinar

Oli d'oliva verge extra per amanir



## logurt i lactics artesanals

logurts de La Fageda, empresa de la Garrotxa vinculada i compromesa amb l'acció social.

logurts ecològics Naturland



# Menús amb ADN saludable

## Productes locals i de proximitat

El 98% dels proveïdors que utilitzem a Roca González són del territori català, potenciant i col·laborant el comerç i la producció local.

## Productes ecològics

Productes ecològics de major qualitat nutritiva obtinguts amb processos sostenibles





# ELS NOSTRES PROVEÏDORS



Montsia (Amposta)



Naturalan (Cardedeu)



Congelats FERRER (Barcelona)

Pedial (L'Arboç)



Frutas Soublim (Viladecans)

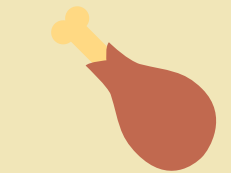


Avicola Lleonart (Ullastrell)

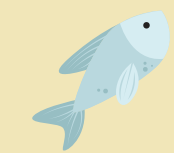


Carns Romeu (Gelida)

Pirinat (Capdevànol)



Enric Roca (Súria)



Fidemus (Arenys de Mar)



La Moianesa (moia)



Fruits del secà SCP (Sant Pere de SaLlavinera)

FORM LOCAL PER A CADA CENTRE

100% Catalunya

3

Un menjador  
ple de diversió



# Projecte educatiu

Com especialista en el desenvolupament de les activitats formatives i de lleure, les nostres línies de treball son:

- Partim dels objectius de Projecte Educatiu de l'Escola, per seguir en la seva línia i donar forma al Pla de Funcionament del Servei de Menjador.
- Treballem per desenvolupar continguts que permetin assolir objectius de 2 àrees:
- **Objectius Educació Alimentària.**
- **Objectius Educació en el Temps de Lleure.**



# Objectius Educació alimentària

1. Identificar els **Set Grups d'aliments** de la roda alimentària.
2. Conèixer les necessitats alimentàries per **assegurar una nutrició correcta** i equilibrada.
3. Adquirir **hàbits correctes** en el comportament a la taula (Higiene, utilització dels coberts, ús dels tovallons, correcta masticació, correcció de postures, demanar correctament els aliments i utensilis, conversar en un to adequat).
4. Interioritzar la **postura adequada de seure** a la taula correctament.
5. Tenir l'hàbit de **rentar-se les mans** abans i després de dinar.
6. Fomentar l'actitud responsable de la bona conducta durant l'àpat al menjador.
7. **Cooperar amb els companys i monitors** en les tasques i serveis del Menjador.



# Objectius Educació en el Temps de Lleure

1. Planificar l'acció educativa durant el temps lliure del Menjador, incidint en els **aspectes artístics, culturals, esportius i recreatius**.
2. Desenvolupar la **motricitat general** mitjançant els espais i materials adequats als diferents grups d'alumnes.
3. Afavorir el desenvolupament corporal **mitjançant jocs**.
4. Afavorir la pràctica de la **lectura i dels jocs pedagògics**.
5. Realitzar tots tipus de **jocs lliures, dirigits, de pista, de taula** i d'oci.
6. Realitzar **murals** en equip per part dels alumnes per a decorar el menjador depenent de les diferents tipologies de les **festes escolars**.
7. Fomentar **l'actitud positiva** davant les activitats planificades durant el temps lliure.
8. Afavorir el **respecte** envers la comunitat educativa.



# Com plantegem les activitats?



Els projectes dels que formem part, fem el seguiment diari nosaltres mateixos. Aportem recursos propis per donar un punt de qualitat a les activitats a proposar:

- Diferenciació de la tipologia d'activitats per alumnes d'Ed. Infantil, Primària i Secundària. Cada etapa escolar té diferents necessitats. Els nostres referents pedagògics valoren dia a dia la optimització de les accions educatives.
- Oferim els recursos (materials i d'assessorament) adaptats a l'edat i necessitats dels alumnes/as. Les mateixes persones que hem creat el projecte som els que l'implantem.
- Planifiquem les activitats en des de tres perspectives: planificació setmanal, projectes puntuals i celebracions.
- Desenvolupem projectes exclusius pel servei de menjador i integrats al projecte educatiu de l'escola.



# MILLORES DEL SERVEI (MONITORATGE I LLEURE)



- Pla anual de formació: Formació continuada del monitoratge de menjador
- Graella d'activitats trimestrals de menjador
- Presència setmanal del coordinador/a de zona
- 3 canals de comunicació amb les famílies: Telèfon/WhatsApp, correu electrònic i presència física (es podrà avisar per WhatsApp de qualsevol absència de menjador)
- Agenda pels alumnes de P3 (comunicació diària amb les famílies)
- Blog propi de menjador on penjarem fotografies, vídeos, documents, graella d'activitats, etc...
- Curs de resolució de conflictes per donar noves eines a tots els monitors/es

# MILLORES DEL SERVEI (CUINA)



- Treballem principalment amb productors locals, projectes familiars i empreses vinculades al territori
- Tots els proveïdors de carn i aus són de territori català
- Som productors de fruites, verdures i hortalisses al parc agrari del Baix Llobregat (més de 40.000 metres quadrats)
- El 100% de la pasta, arròs i llegums és ecològic i de proximitat
- Servim entre una i dues vegades a la setmana peix blau i blanc (no utilitzem peixos de dubtosa procedència)
- Pa de qualitat, cruixent i fornejat del dia



# MILLORES DEL SERVEI (PROJECTES)



- Projecte de dinar amb famílies: setmanalment dues famílies vindran a dinar a l'escola (sense cap cost)
- Projecte fem el nostre menú: els nens/es de 5è, amb l'ajuda de la nutricionista, faran un menú setmanal del servei de menjador
- Projecte formació amb les famílies: realitzem una xerrada formativa anual sobre algun aspecte del servei de menjador
- Comunicació diària amb l'AFA pel grup de WhatsApp i comissions trimestrals de menjador amb l'escola

*¡Muchas gracias!*



**ROCA**  
GASTRONOMIA COL·LECTIVA  
GONZALEZ

[www.dacoreducacio.com](http://www.dacoreducacio.com)