



ALIMENTACIÓ ESCOLAR

- ALIESCO aposta sempre per la qualitat i l'artesanania dels seus productes. És una empresa jove i dinàmica, fruit de la il·lusió pel bon fer.
- Som un petit grup de professionals que vam decidir unir tota la nostra experiència per fer el millor que sabem: elaborar, cuinar.
- L'empresa està especialitzada i adreçada a oferir el millor servei de menjador escolar a l'Escola Poblesec.

FILOSOFIA

- L'ensenyament d'una correcta alimentació des de la infantesa, amb el transcurs del temps genera hàbits alimentaris que acompanyen l'individu durant tota la seva vida.
- És per això que ALIESCO:
 - Utilitza la millor matèria primera
 - Elabora els plats amb la major tradicionalitat possible.
 - Evita els greixos saturats, salses de sobre, pastisseria industrial, sopes elaborades amb pols o pastilles ...
 - Intenta educar el paladar dels infants introduint plats i sabors variats.

OBJECTIUS

- L'empresa es fa ressò de la preocupació per l'augment de l'obesitat infantil pel que apliquem els criteris alimentaris de la rica i sana dieta mediterrània (llegums, cereals, peix, fruita, verdures de temporada i oli d'oliva).
- També adaptem el menú per als infants amb dietes especials (al·lèrgics a la llet, a l'ou, al peix, diabètics, celíacs ...)
- El menú es compon d'un primer plat, segon plat, pa, postres i aigua de font Culligan.

MENÚ DIETA MEDITERRÀNIA

- El menú que oferim està revisat per Israel Ruiz Estrada, dietista-nutricionista, col·legiat número 1380. És un menú equilibrat a les necessitats nutricionals dels infants en edat escolar. Es confecciona mensualment sense repetir les preparacions, i és al centre abans de cada mes perquè es publiqui al web de l'escola i així les famílies estiguin informades.

MENÚ DIETA MEDITERRÀNIA

- Les matèries primeres amb què treballem han passat tots els exàmens sanitaris, i han estat rigorosament seleccionades pel nostre control de qualitat.
- Així mateix el nostre personal, està format en la manipulació d'aliments, tal com estableix la llei, aplicant la Normativa d'Anàlisi de Riscos i Control de Punts Crítics (APPCC), garantint la qualitat en tot el recorregut del servei. El sistema d'APPCC identifica uns plans de control:
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de temperatures de les neveres i congeladors i del menjar que es prepara diàriament
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat dels productes fins al magatzem de la cuina.

QUALITAT

- Les nostres instal·lacions (cuina i menjadors), són inspeccionades amb rigor i compleixen amb la normativa establerta pel Consorci Sanitari de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de l'Ajuntament de Barcelona.
- L'empresa treballa amb els proveïdors que ofereixen la millor matèria primera i que han demostrat ser mereixedors de la nostra confiança seguint amb la normativa vigent actual.

QUALITAT

- ❑ **Pa ecològic** (*Forn Santa Madrona*)
- ❑ **Fruita i verdures de proximitat** (*Fruites Andres S.A*)
- ❑ **Carn i Pollastre** (*Mercat de Canyelles i Carnes JyL*)
- ❑ **Peix** (*Manel peix*)
- ❑ **Peix Fresc:**(*Fidemus SL Arenys de mar*)
- ❑ **Oli d'oliva verge** (*Aceites Gil, La Fresneda - Teruel*)
- ❑ **Aigua** (*Font d'aigua Culligan*)
- ❑ **Llegums, Arròs, Pasta, Iogurts** (*Eco Artesa - Conreat i elaborat a Catalunya, alimentació local, certificats ecològics i de proximitat*)

PROVEÏDORS HOMOLOGATS



MOLTES GRÀCIES

