IRC

RESTAURACIÓN COLECTIVA

Comprometidos con las personas

RESTAURACIÓN COLECTIVA

PRESENTACIÓN

Fecha Actualización Abril 2014
Rev. 2

Nuestra experiencia de más de 30 años en el sector de la restauración colectiva junto a la entrega y dedicación de nuestro equipo humano nos ha permitido afianzar nuestro liderazgo.

IRCO es una empresa de restauración colectiva integrada por más de 2.800 profesionales que diariamente atienden aproximadamente a 45.000 comensales, en los más de 300 centros en los que está presente. Nuestra vocación de servicio orientada a la satisfacción de los clientes, y nuestra pasión por la calidad que inspira todas nuestras actividades, se manifiesta a través del principio de mejora continua, que nos ha permitido posicionarnos como líderes en alimentación escolar en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

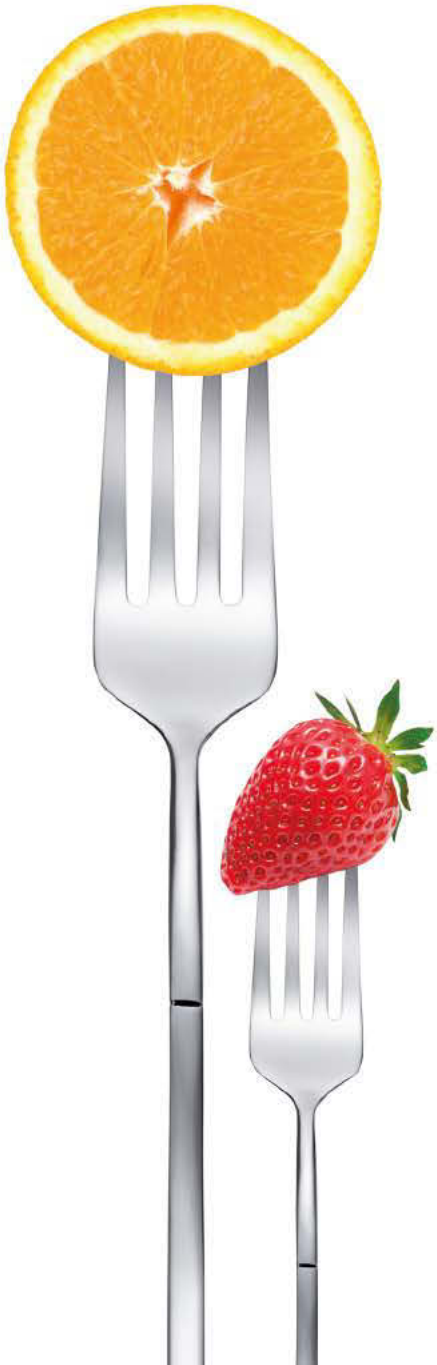
Nuestra experiencia de más de 30 años en el sector de la restauración colectiva, junto a la entrega y dedicación de nuestro equipo humano, nos ha permitido afianzar nuestro liderazgo así como diversificar nuestras líneas de negocio para atender las nuevas necesidades de nuestros clientes. Además de crecer en la oferta de servicios de restauración para las más diversas colectividades, y en la organización de eventos, hemos desarrollado con éxito los servicios de monitoraje escolar a través de Cuidadores IRCO, nuestra división de educadores de comedor.

Todo ello siendo fieles a nuestros orígenes y pensando en el futuro, con la ayuda de nuestros empleados, comprometidos con nuestros clientes, y teniendo siempre presentes nuestros principios y compromisos.

Compromiso IRCO

Compromiso con las personas, que logramos con la satisfacción continua de nuestros clientes, mostrando la flexibilidad suficiente para adaptarnos a sus exigencias y necesidades, y garantizando el cumplimiento de la normativa legal aplicable a todas las actividades de la empresa.

Este principio se manifiesta a través del compromiso con nuestros clientes y nuestros empleados. La estrecha colaboración entre todos nos permite encontrar soluciones adaptadas a las necesidades específicas de cada centro.



En IRCO nunca olvidamos que detrás de nuestros clientes y empleados hay PERSONAS.

Fieles a nuestros orígenes IRCO está firmemente comprometido con sus empleados. Muchas cosas han cambiado desde que empezamos a caminar ayudados por un reducido grupo de personas. Pero trabajamos con ese mismo espíritu. Nuestros empleados son protagonistas de la realidad de IRCO, y así son considerados por la empresa.

El éxito de nuestra misión requiere de la participación de todo el personal de IRCO, que cuenta con los medios necesarios para poder realizar su trabajo, de acuerdo con los principios y valores que han de orientar todas nuestras acciones hacia la consecución de la calidad y la mejora continua. El estilo de nuestro trabajo en IRCO está impregnado de optimismo y actitud positiva basado en el compromiso compartido por todos.

En IRCO somos gente concienciada con la necesidad de reciclar y ser respetuosos con el Medioambiente.

Nuestros *valores*

Calidad

En IRCO adoptamos como primer compromiso la calidad en cada uno de los procesos que realizamos para ofrecer las máximas garantías de seguridad persiguiendo la plena satisfacción de nuestros clientes.

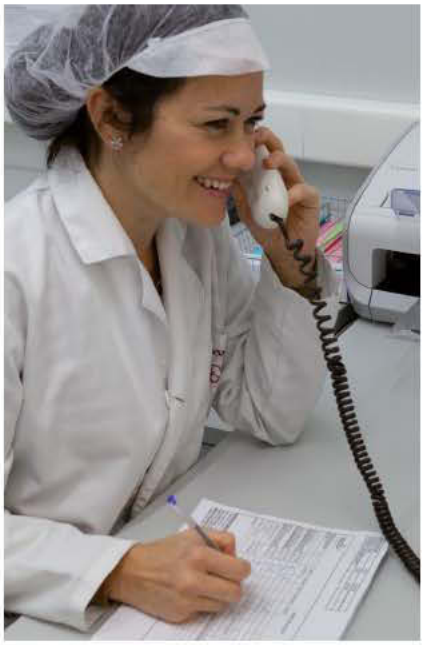
Dentro de nuestro sistema de control de la calidad, priorizamos el seguimiento de los estándares de calidad que obtenemos de nuestros proveedores de materias primas, contando siempre con aquellas marcas que nos aportan el mejor servicio y las máximas garantías dentro del mercado de la alimentación.

Vocación de servicio

Nuestra vocación de servicio orientada a la satisfacción del cliente es uno de los pilares de nuestros principios. Es nuestra forma de trabajar y esto nos enorgullece. Una respuesta rápida, una acción inmediata es la clave de nuestro éxito, y es la vía para superar las expectativas de nuestros clientes y alcanzar la excelencia.

Responsabilidad

En IRCO asumimos la responsabilidad como uno de los principios básicos de nuestra actividad. Sabemos la importancia de nuestra labor y para quién trabajamos. Entendemos que la responsabilidad alcanza a todos nuestros profesionales y está orientada a garantizar el mejor servicio para nuestros clientes. Asimismo, somos responsables con nuestros empleados procurando que desarrollen su labor en las mejores condiciones y contribuyendo, en lo posible, a su satisfacción personal.



Transparencia

Este principio también inspira nuestra actividad. Transparencia ante todo. Para que nuestros empleados conozcan sus derechos, entiendan por lo que cobran, y vean reconocida su labor por parte de la empresa. Para que nuestros clientes conozcan claramente nuestros servicios y sepan por lo que pagan. Y para que los comensales sepan lo que comen y las familias cómo contribuimos al crecimiento de sus hijos/as. Con la claridad que nos gusta a las PERSONAS. Porque **entendemos este principio no como una obligación impuesta por nuestros clientes, si no como una exigencia que se impone la propia empresa y que inspira todas nuestras acciones**.

Flexibilidad

El compromiso y la estrecha colaboración con nuestros clientes, nos permite encontrar y desarrollar nuevas soluciones adaptadas a las necesidades específicas de cada uno de ellos. IRCO se propone ir un paso adelante, ofreciendo soluciones novedosas que se puedan anticipar a sus necesidades futuras.

Proximidad

Es nuestra forma de trabajar. Persona a persona, porque detrás de la empresa y clientes, hay empleados y comensales. Cada día este principio inspira toda nuestra actividad, proyectando un trato cercano hacia nuestros clientes y empleados, y fomentando el compromiso con proveedores locales, siempre que sea posible, para contribuir al desarrollo de la economía local.

La fuerza de un *gran equipo*

IRCO está compuesta por Departamentos:

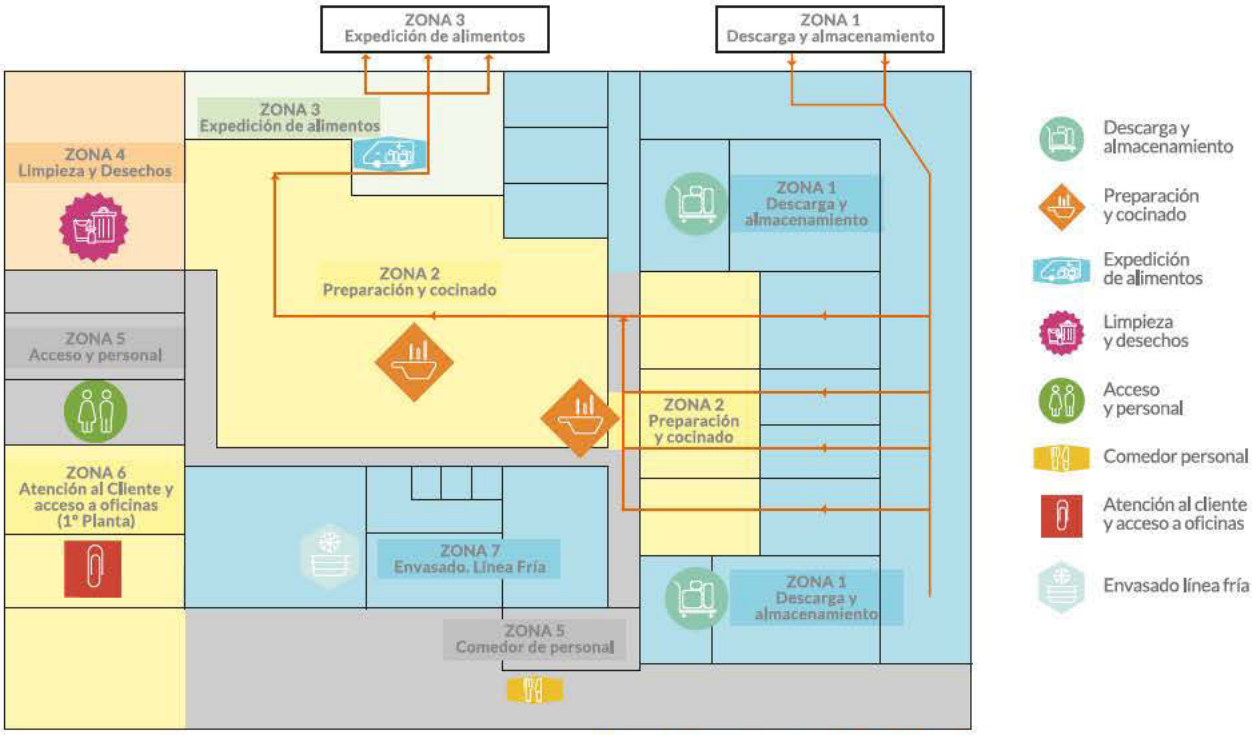
- Administrativo-Financiero.
- Recursos Humanos. Contratación, formación, supervisión, etc.
- Comercial y marketing.
- Atención al Cliente. Seguimiento continuo, satisfacción del cliente, detección de necesidades (a cargo de nuestros supervisores).
- Compras. Pedidos, control de materias primas, gestión de costes, control de proveedores, etc.
- Análisis y control de calidad. Aplicación de sistemas de calidad, controles y análisis de prevención y análisis bacteriológicos.
- Dietética y nutrición. Planificación de los menús, asesoramiento y control de dietas atendiendo a los distintos perfiles.
- Riesgos Laborales.
- Formación / Formadores.
- S.A.T. / Mantenimiento.

Actualmente la empresa dispone de una plantilla de aproximadamente 2.800 empleados con diferentes cualificaciones en restauración colectiva, ofreciendo suministro a toda la Comunitat Valenciana, Aragón y Andalucía.

Cocinas autónomas

Además de las cocinas centrales disponemos de más de 155 cocinas autónomas, gestionadas íntegramente por la empresa. Se trata de cocinas integradas en las instalaciones del propio centro. En ellas, nuestro trabajo se desarrolla del mismo modo y con la misma calidad que en las cocinas centrales, aplicando el sistema APPCC en la recepción diaria de materias primas, la formación de los cocineros como manipuladores de alimentos, el plan continuo y diario de higiene, limpieza y desinfección del utillaje, cocina y personal.

Anatomía de nuestro corazón



Plano de la cocina central - Valencia

Cocinas centrales

Nuestras cocinas están completamente equipadas con la última tecnología en materia de restauración. En ellas preparamos las comidas que diariamente se distribuyen en los más de 160 colegios con los que trabajamos a modo de cocina transportada.

Zona 1

1. Muelles de descarga materias primas. Recepción, control de origen y catalogación.
2. Almacenes, cámaras de congelación y mantenimiento:
   - Cámara de frutas.
   - Cámara de pescados.
   - Cámara de carnes.
   - Cámara de quesos.
   - Cámara de otras mercancías perecederas.
   - Pastas.
   - Congelados.

Zona 2

1. Preparación de verduras.
2. Preparación de pescados.
3. Preparación de carnes.
4. Preparación de fiambres y salsas.
5. Cocina caliente.
6. Hornos, freidoras, marmitas y carros de vapor.

Zona 3

1. Emplatado.
2. Preparación y expedición.

Zona 4

1. Muelle de recepción de utillaje sucio.
2. Lavaperolas.
3. Zona de limpieza.
4. Almacén de termos limpios.
5. Cuarto de desechos.
6. Puertas de evacuación de deshechos.

Zona 5

1. Acceso de personal.
2. Comedor de personal.
3. Vestuarios.

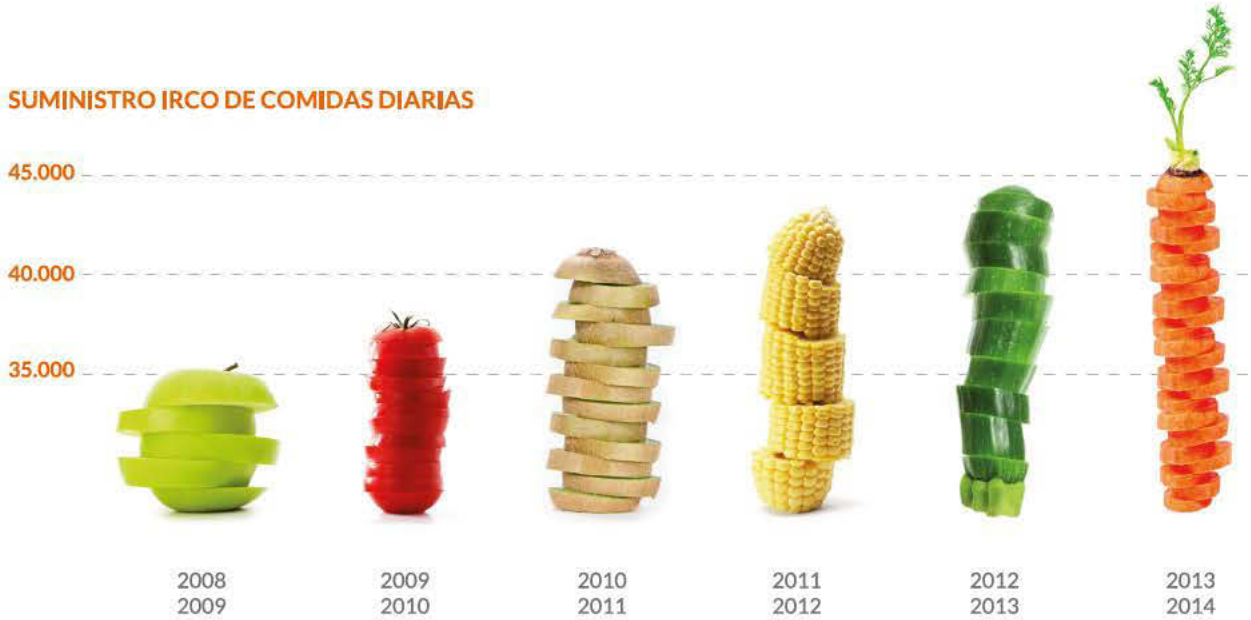
Zona 6

1. Atención al cliente.
2. Acceso a oficinas.

Zona 7

1. Envasado. Línea fría.

La evolución del éxito



En la actualidad IRCO suministra más de 45.000 comidas diarias.

IRCO organiza, desarrolla y gestiona eventos multitudinarios.

DIETÉTICA
Y NUTRICIÓN

RESTAURACIÓN COLECTIVA

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Cocina Tradicional *Mediterránea*

Platos tradicionales adaptados a los gustos de los grupos de población, a quienes se dirige, buscando el equilibrio nutricional y culinario en los menús diseñados.

Desde el Grupo IRCO, potenciamos con nuestros menús las características de la saludable Dieta Mediterránea reconocida por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), caracterizada por un aporte equilibrado y variado, que cuenta con una serie de alimentos base como son: cereales, frutas, verduras, legumbres, carne, pescado, especias, productos lácteos, huevos y aceite de oliva, entre otros.

Sana y Programada

Desde nuestro Departamento de Dietética y Nutrición, realizamos una programación y planificación de la amplia gama de menús que ofrecemos, en cuyo diseño se tienen en cuenta las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud).

La estructura y la planificación de los menús debe facilitar una ingesta saludable, mediante una oferta equilibrada y variada en su conjunto, al mismo tiempo que placentera para el comensal.

Para la planificación de los menús, se tienen en cuenta los siguientes criterios:

- El número de grupos de alimentos presentes en cada menú.
- Las cantidades de cada ingrediente en relación a las características del comensal.
- El aspecto (variedad de colores, texturas y forma de presentación) y las temperaturas.
- La estructura del menú y la combinación entre la ensalada, el primer plato, el segundo y los postres.
- La gastronomía y peculiaridades alimentarias de la región.
- Las celebraciones y festividades que puedan reflejarse a través de la alimentación.
- El tiempo de distribución (comida realizada en el propio centro o transportada desde la cocina central).
- Las apetencias y las aversiones (tanto de alimentos como de técnicas de preparación) de distintos grupos de edad.

IRCO adquiere un compromiso de idoneidad de los menús, con los requerimientos de sus clientes, aunando una adecuada propuesta nutricional por medio de una dieta equilibrada y promoviendo el placer de comer sano.

Para conseguir estos fines contamos con una plantilla de profesionales altamente cualificados, especialistas en planificación de menús así como titulados en dietética y nutrición.

Este compromiso viene reforzado mediante la colaboración establecida con el Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Valencia, a través del cual se supervisa y asesora este trabajo.

Por otra parte, estamos convencidos de la importancia que conlleva el proceso vital de alimentarse, y de lo imprescindible de educar en la alimentación y en los hábitos dietéticos, para ello contamos con la colaboración de un equipo de investigación perteneciente a la Universidad de Valencia que ofrece sesiones informativas y charlas con el objetivo de informar y orientar en materia de Dietética y Nutrición.

Los menús IRCO son

Sanos y equilibrados

Basados en las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) y las recomendaciones autonómicas como son las de la Conselleria de Sanidad y Conselleria de Educación en su documento "Guía de los menús en los comedores escolares".

Estudiados

Confeccionados por nuestro Departamento de Dietética y Nutrición, son revisados y valorados nutricionalmente por el Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia.

Garantizados

Certificados por AENOR. Diseño y desarrollo de los menús IRCO certificado según la norma ISO 9001:2008

Necesidades alimenticias especiales

En la sociedad actual, las alergias e intolerancias alimenticias crecen a un ritmo elevado. Por ello, IRCO, consciente de la importancia que tienen estas dietas especiales en la salud de los niños, así como de la preocupación de los padres y tutores, realiza desde su departamento de nutrición menús adaptados, sustituyendo alimentos alérgicos por otros de similar valor nutritivo para evitar carencias nutricionales.

IRCO pone a disposición del centro escolar tantas dietas terapéuticas especiales como sean necesarias, de tal modo que aquellos alumnos que por prescripción facultativa deban realizar alguna pauta en su ingesta diaria, ésta será atendida. En este tipo de dietas especiales incluimos los menús para celíacos y los menús para alérgicos (legumbre, pescado, huevo, leche, etc.)

Además, IRCO asegura que el personal que realiza estos menús recibe la formación necesaria para su correcta elaboración, teniendo en cuenta y conociendo cuáles son los alimentos de alto riesgo, los ingredientes que se deben evitar y los que inducen a error, así como la correcta manipulación de utensilios de cocina para evitar contaminaciones cruzadas dentro del área de elaboración.

Ofrecemos dietas especiales para todos aquellos comensales que por diversos motivos deben seguirlas.

Servicios Nutricionales

- **IRCO** proporciona información nutricional, tanto cuantitativamente con el valor nutricional como por medio de iniciativas como las sugerencias de complementación del menú escolar para el resto de tomas del día.
- **IRCO** ofrece dietas especiales para comensales que por diferentes motivos deban seguirlas. Algunas de las dietas más comunes que ofrecemos actualmente son: dieta hipocalórica, para celíacos, astringente, protección gástrica, para diabéticos, para alérgicos y dietas por motivos culturales.
- **IRCO** dispone de menús triturados en sus diferentes niveles de incorporación progresiva de alimentos.
- **IRCO** dispone de un menú infantil que incorpora elaboraciones más sencillas y más fáciles de digerir (carnes troceadas).
- **IRCO** ofrece charlas divulgativas con el objetivo de informar y orientar en materia de Dietética y Nutrición a todos los colectivos.
- **IRCO** ofrece un trato especializado en el proceso de gestión del diseño de los menús para todas las necesidades.

Innovación Tecnológica

IRCO integra la cocina tradicional y la tecnología para ofrecer a sus clientes una comida casera con todas sus propiedades gustativas y nutricionales adaptándonos a las necesidades de hoy.

- Platos de cocina tradicional envasados al vacío, conservados y transportados en refrigeración. En frío positivo (sin congelar).
- Servicio de restauración de siempre basado en una tecnología avanzada, fiable y segura.
- Sabor a comida recién hecha con las ventajas de conservación y transporte de la comida refrigerada sin el uso de conservantes ni colorantes.

LA COCINA TRADICIONAL / LÍNEA EN FRÍO, SOLUCIONES DE HOY

Ventajas

Permite la Conservación óptima: del sabor y el valor nutricional de la comida tradicional recién hecha, resultado de la utilización de bajas temperaturas junto a sistemas de envasado y regeneración. Este último proceso se hace a través de técnicas como el horno microondas, el horno a vapor y el horno convencional.

Condiciones extras de higiene y seguridad garantizadas.

Identificación de las comidas, cada bandeja se etiqueta claramente indicando su lote de fabricación y fecha de caducidad.

Mantenimiento en perfectas condiciones durante el tiempo deseado a través del envasado y refrigeración de las comidas recién hechas.

Flexibilidad y adaptación a las necesidades de nuestros clientes, a las circunstancias del transporte y sus imprevistos: distancias, horarios, número y tipos de comensales, etc. porque permite disponer de la comida con al menos 1 día de anticipación.

Como en casa, el almacenado de la cocina tradicional envasada sólo requiere neveras que mantengan la temperatura de 3 a 5 grados.

Los alimentos pueden prepararse de múltiples formas, en el microondas, en el horno tradicional... y en menos de 1 hora listo para comer.

RESTAURACIÓN COLECTIVA

GARANTÍAS Y CONTROLES

GARANTÍAS
Y CONTROLES

Garantías
de Calidad y Controles

En IRCO, pensamos en la alimentación desde la excelencia de calidad y la seguridad alimentaria como pilares básicos de nuestro servicio. La calidad de los alimentos, sus propiedades nutricionales, la conservación, el transporte y presentación de éstos, está asegurada por medio de los controles de calidad que introducimos como parte de nuestra filosofía de trabajo.

Norma ISO 9001:2008

La prevención de los riesgos y la implantación de las medidas encaminadas a reducirlos o eliminarlos, es el concepto en el cual se basa el sistema APPCC. IRCO, trabaja desde este sistema de control de calidad adaptado para el sector de los platos preparados y para nuestras instalaciones, lo que nos permite asegurar la calidad y seguridad de sus productos.

IRCO ha implementado para sus instalaciones un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001:2008. AENOR ha certificado nuestro sistema de calidad en las instalaciones centrales de Puzol, a finales del año 2005, y en Alicante en el año 2011, y lo audita cada año. IRCO mantiene su compromiso con el desarrollo y revisión de este sistema en todos sus procesos de trabajo.

Seguridad alimentaria e higiene

Sistema integrado de aseguramiento de la calidad

Todas las áreas del servicio de restauración están relacionadas con la calidad y la salud, desde las materias primas, pasando por los procesos hasta los productos terminados. El instrumento de control de la seguridad alimentaria que IRCO emplea es el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) complementario al sistema de calidad para el establecimiento del control de las fases del servicio.

Las fases de control de este sistema abarcan:

Las instalaciones

Realizamos un control de las instalaciones implicadas en el servicio (propias y ajenas), asegurando la adecuación de las condiciones higiénico-sanitarias según la legislación vigente.

El personal

Nuestra plantilla de personal cuenta con conocimientos específicos del producto, de los procesos de producción, de las materias primas empleadas y del uso del producto en su destino a través del plan de formación de reciclaje continuo de sus conocimientos, IRCO dispone de un Plan de Formación específico para cada puesto de trabajo.

Los proveedores y las materias primas

IRCO efectúa una cuidada selección de las materias primas y auxiliares con las mayores exigencias y garantías oficiales en la homologación de proveedores a través de la central de compras.

Limpieza y desinfección

A través de nuestros proveedores realizamos el servicio de productos de limpieza homologados, diseño de planes de limpieza adaptados a las instalaciones de cocina y comedor. Para verificar la idoneidad de la limpieza de las superficies realizamos controles microbiológicos e informes analíticos periódicos.

Todas las áreas del servicio de restauración están relacionadas con la calidad y la salud.

Control

Realizamos labores de supervisión y auditorías higiénico-sanitarias y de Seguridad y Salud, revisiones médicas periódicas, así como dotación de equipos de protección individual y de emergencias (Botiquín de primeros auxilios)

Control documental del centro de trabajo

Realizamos un seguimiento y control documental de actas de inspección oficiales, certificados de formación de manipuladores, boletines de análisis microbiológicos, registros de control de plagas, registros APPCC (control de cámaras, fritura, desinfección, etc.)

IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

Certificado del Sistema de Gestión de la Calidad

AENOR
ER
Empresa Registrada
UNE-EN ISO 9001

ER-1904/2005

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación, certifica que la organización

INDUSTRIA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA, S.L.
IRCO

dispone de un sistema de gestión de la calidad conforme con la Norma UNE-EN ISO 9001:2008

para las actividades: El servicio de diseño menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades.

que se realizan en: PI CAMPO ANIBAL, AV PROGRES, 7. 46530 - PUZOL (VALENCIA)
PI LLANO DEL ESPARTAL, AV DE SATURNO, 10 F. 03080 - ALICANTE

Fecha de primera emisión: 2005-12-16
Fecha de última emisión: 2014-04-07
Fecha de expiración: 2017-04-07

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación

Avelino BRITO MARQUINA
Director General de AENOR

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación | Génova, 6. 28004 Madrid. España
Tel. 902 102 201 – www.aenor.es

IAF ENAC CERTIFICACIÓN Nº IQNet

IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

IQNet ®

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
AENOR
hereby certify that the organization

INDUSTRIA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA, S.L.
(IRCO)

PI CAMPO ANIBAL, AV PROGRES, 7
46530 - PUZOL(VALENCIA)
España

PI LLANO DEL ESPARTAL, AV DE SATURNO, 10 F
03080 - ALICANTE
España

for the following field of activities

Service of design of set meals and production and distribution of ready cooked meals (warm and cold) for collectives.

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

First issued on: 2005-12-16 Last issued: 2014-04-07 Validity date: 2017-04-07

Registration Number: **ES-1904/2005**

IQNet

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación AENOR

Michael Drechsel
President of IQNet

Avelino BRITO
Chief Executive Officer

IQNet Partners*:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* Inspecta Certification *Finland* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* MIRTEC *Greece* MSZT *Hungary* Nemko AS *Norway* NSAI *Ireland* PCBC *Poland* Quality Austria *Austria* RR *Russia* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SIRIM QAS International *Malaysia* SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia* TSE *Turkey* YUQS *Serbia*
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

SELLO **FENT EMPRESA. IGUALS EN OPORTUNITATS**

FENT EMPRESA. IGUALS EN OPORTUNITATS · EMPRESA RECONEGUDA PER LA GENERALITAT ·

La Generalitat Valenciana concede a la empresa:

INDUSTRIA RESTAURACIÓN COLECTIVA (IRCO), S.L.

AVDA. PROGRÉS, Nº 7 – POLÍGONO CAMPO ANÍBAL 2
46530 VALENCIA

con Plan de Igualdad visado de acuerdo al
Decreto 133/2007, de 27 de julio, del Consell

el sello "Fent Empresa. Iguals en Oportunitats"
de conformidad con lo establecido en la
Orden 18/2010, de 18 de agosto,
de la Conselleria de Bienestar Social

Fecha de Visado:
28/10/2013

Fecha Expiración:
31/10/2017

Valencia, 7 de abril de 2014

GENERALITAT VALENCIANA · DIRECCIÓN GENERAL DE FAMILIA Y MUJER · CONSELLERIA DE BIENESTAR SOCIAL

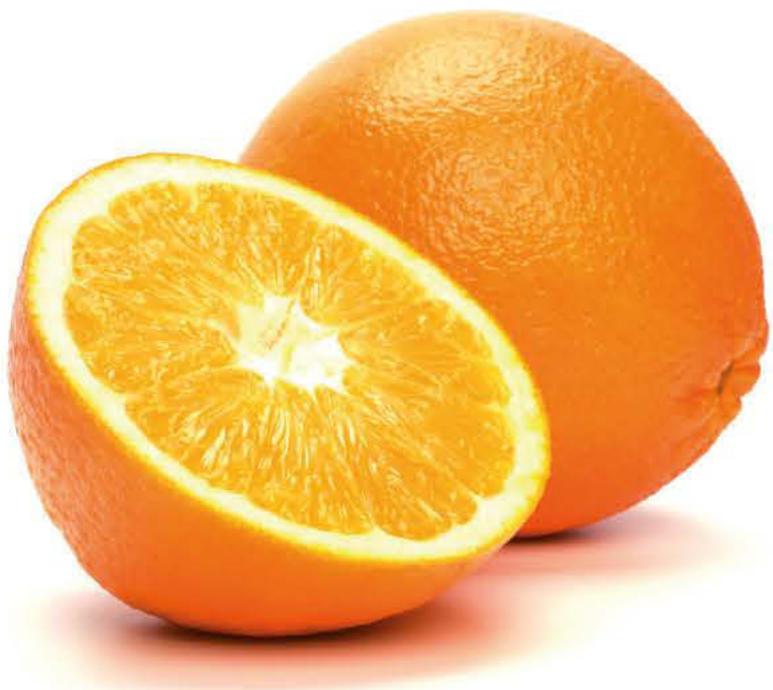
Laura Chorro Diéguez
Directora General de Familia y Mujer

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE BIENESTAR SOCIAL

RESTAURACIÓN COLECTIVA

SERVICIOS

SERVICIOS



Comedores Escolares

Expertos en alimentación escolar

La gestión de más de 300 centros escolares, sirviendo y atendiendo diariamente a más de 45.000 comensales supone nuestra actividad principal.

Nuestro liderazgo en la gestión de comedores escolares en la Comunitat Valenciana nos reafirma en nuestro principio de responsabilidad y nos hace comprender la importancia de lo que hacemos.

Sabemos a lo que nos dedicamos. Pero nuestro liderazgo no se basa únicamente en la cantidad de comidas diarias servidas o número de centros atendidos. Nuestro liderazgo alcanzado durante los últimos 30 años se basa en nuestra dedicación y cómo no, en nuestro compromiso por la calidad. Calidad que abarca todos los procesos.

Nos encargamos de la gestión integral de su comedor escolar, desde la contratación y formación del personal, la selección de proveedores, diseño de menús atendiendo las diferentes necesidades de los alumnos (en función de su edad o requerimientos especiales), control de la calidad, y cumplimiento de la legislación higiénico-sanitaria. Para que usted no tenga que preocuparse de nada.

Ofrecemos tres modalidades de servicio:

- Gestión de comedor con cocina *in situ* para aquellos centros que disponen en sus instalaciones de cocina propia.

  Además, desde nuestras cocinas centrales garantizamos la continuidad del servicio en el caso de que se produjera una eventualidad que impidiese elaborar la comida en el propio centro.

- Gestión de comedor con servicio de cocina transportada para aquellos centros en que el suministro de la comida se realiza desde nuestras dos cocinas centrales (Puzol-Valencia y Alicante), aplicando los últimos avances en equipos de cocina y todas las garantías higiénico-sanitarias, pero fieles a nuestra filosofía de apostar por una cocina tradicional basada en la dieta mediterránea.

- **IRCO** ofrece la posibilidad de realizar este servicio en línea en caliente, o línea en frío.

Universidades

y Colegios Mayores

IRCO dispone de un completo servicio de gestión de comedores y cafeterías de Universidades, Colegios Mayores y Residencias de estudiantes, consciente de que la excelencia de los servicios de restauración supone un valor añadido para su centro.

Nuestra experiencia en la gestión integral de los servicios de restauración de estos centros nos permite ofrecer propuestas que se adaptan a las necesidades de alumnos, residentes, docentes y empleados teniendo en cuenta sus preferencias.

Le invitamos a descubrir cómo planificar la gestión de su centro con total seguridad, escogiendo las opciones que más se adapten a sus necesidades de restauración.

Comedores de *Empresa*

Conscientes de que el bienestar de los empleados contribuye al aumento de la productividad, IRCO cuenta con un completo servicio de gestión de comedores y cafeterías de empresa. Tanto si dispone de instalaciones de cocina propias como si piensa optar por el servicio de cocina transportada (Catering), no dude en ponerse en contacto con nosotros para que le ayudemos con la gestión de los servicios de restauración de su empresa.

Nuestros profesionales elaboran menús de calidad adaptados a las necesidades nutricionales de los diferentes grupos de empleados y tipos de empresas; cuidando el sabor, la presentación, y por supuesto, las preferencias de los comensales.

La actividad laboral está estrechamente relacionada con el estado nutricional de la persona.

Centros de Día y Residencias

En IRCO personalizamos la alimentación de las personas de edad avanzada.

Conocedores de las necesidades específicas de estos comensales, IRCO ofrece la gestión integral de la restauración de su centro de día o residencia atendiendo sus necesidades especiales. Nuestro compromiso con las personas nos orienta a la recuperación de nuestras tradiciones culinarias con los sabores de siempre que junto con la celebración de comidas especiales en fechas señaladas contribuyen a que se sientan "como en casa".

Nuestros profesionales elaboran menús de calidad adaptados a su edad y necesidades nutricionales; cuidando el sabor, la presentación, y por supuesto, las preferencias de los comensales.

El diseño de menús incluye la elaboración por nuestros expertos en nutrición de dietas terapéuticas adaptadas al estado de salud de los comensales (hipocalórica, astringente, protección gástrica, hiposódica, diabética, rica en fibra, baja en colesterol, fácil masticación, etc.).

Eventos

IRCO dispone de un departamento para la organización de eventos y servicios de restauración de alta gama que pone a su disposición. Nuestra vocación de servicio y compromiso por la calidad nos permite ofrecer soluciones adaptadas a sus necesidades específicas, prestando el servicio integral que actualmente está demandando para la organización de toda clase de eventos: celebraciones, coffee-breaks, desayunos y almuerzos de trabajo, presentaciones de productos, inauguraciones, aperitivos, vinos de honor, eventos deportivos, macroeventos, etc.

Nuestro equipo de profesionales le asesorará en la planificación de su evento adaptándose a sus necesidades para garantizar que sea un éxito.

Proyectos y Financiación

Usted tiene la idea, nosotros la hacemos realidad, desarrollando soluciones adaptadas según sus necesidades.

El compromiso y la estrecha colaboración con nuestros clientes, nos permite encontrar y desarrollar nuevas soluciones adaptadas a sus necesidades específicas, ofreciendo el servicio integral que actualmente están demandando.

En IRCO disponemos de un departamento de proyectos que ponemos a su disposición. Nos ocuparemos del diseño, obra y equipamiento.

Y no tiene por qué preocuparse por la financiación, ya que le ofrecemos distintas soluciones para conseguir que su proyecto se haga realidad.

Servicio de Mantenimiento / SAT

Uno de los servicios que ofrecemos en IRCO, atendiendo la demanda de nuestros clientes, es el Servicio de Mantenimiento, que posibilita que en caso de producirse cualquier tipo de eventualidad podamos ayudarle a resolverla lo más rápidamente posible.

RESTAURACIÓN COLECTIVA

MENÚS

MENÚS

MENÚS IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

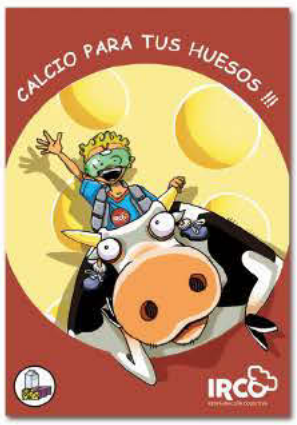
Premisas de planificación

Menú escolar

IRCO elabora sus menús teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- El número de **grupos de alimentos** presentes en cada menú (frutas, pescados, legumbres, etc.), según la *Guía de los Menús en los Comedores Escolares*, editada por la Conselleria de Sanidad.
- Las cantidades de cada ingrediente en relación a las características del comensal.
- El aspecto (variedad de colores, texturas y formas de presentación) y las temperaturas de los platos elaborados.
- Estructura del menú y combinación entre la ensalada, el primer plato, el segundo y los postres.
- Grastronomía y peculiaridades alimentarias de la zona.
- Celebraciones y festividades que puedan reflejarse a través de la alimentación.
- Las apetencias y las aversiones (tanto de alimentos como de técnicas de preparación) de los distintos grupos.

En IRCO creamos un entorno agradable para el comensal con nuestros Pósters decorativos.



En IRCO nos preocupamos también de crear un entorno agradable para los comensales, proporcionando nuestra serie de Pósters, con mensajes nutricionales formativos, para la decoración de los comedores.

RESTAURACIÓN COLECTIVA

PROYECTO EDUCATIVO

PROYECTO
EDUCATIVO

Nuestro objetivo

Educar a los comensales para que adquieran hábitos alimentarios saludable y equilibrados, y para que sepan disfrutar de su tiempo libre.

Dietas especiales

IRCO ofrece todo tipo de dietas especiales a aquellos alumnos que por diferentes motivos deban seguirlas. Algunas de las dietas más comunes que ofrecemos actualmente son: **dieta hipocalórica, celiacos, astringente, protección gástrica, para diabéticos, alérgicos y dietas religiosas**.

Consulta de menús

En nuestra página web www.ircosl.com podrá consultar el menú del mes.

Para poder acceder y consultar el menú de su centro necesitará un nombre y contraseña que le suministrará el centro.

Cenas saludables

En nuestros menús dispone de la cena recomendada, y en nuestra página web, podrá encontrar recetas divertidas para las cenas de sus hijos.

Plan de actividades de *comedor*

Planing organización RRHH de los centros escolares

Dirección
↓
Coordinador de Centro
↓
Cuidadores

Planing organización RRHH de IRCO en los centros escolares

Coordinador de monitores
↓
Coordinador de formación
↓
Formadores
↓
Coordinador de centro
↓
Cuidadores

El comedor escolar es ante todo un servicio educativo complementario. Como servicio educativo debe tender a la consecución de los siguientes objetivos:

- Desarrollar hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada.
- Favorecer la salud en el proceso de crecimiento del alumnado.
- Desarrollar hábitos en el uso adecuado de instrumentos y normas relacionadas con la comida
- Fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia.
- Potenciar la integración de colectivos socialmente desfavorecidos, así como del alumno con necesidades educativas especiales.
- Interesar a la familia en los beneficios que pueden obtenerse de una colaboración conjunta con los responsables del comedor escolar, tanto en lo referido a la salud como en su educación nutricional.
- Concienciar a la familia en los patrones de conducta adquiridos en el comedor del centro educativo.
- Planificar actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y fomento de hábitos sociales y culturales.

La planificación de tiempo del comedor se distribuye con objetivos mínimos relacionados con:

- La alimentación.
- La higiene personal.
- Educación en la salud.
- Potenciar la autonomía.
- Desarrollar juegos y actividades lúdicas adaptadas a las edades y capacidades de los alumnos.
- Fomentar la integración de los alumnos menos favorecidos.

Departamento de *formación*

Formación externa

La empresa Cuidadores Irco, S.L. tiene una especial preocupación porque los cuidadores reciban la formación adecuada para el mejor desempeño de sus funciones mediante la realización de cursos para la formación específica o personalizada.

Dicha formación se imparte con carácter previo al inicio de la actividad escolar y durante el curso. La empresa sigue un plan de formación continua de sus trabajadores.

La formación se imparte en dos vertientes por un lado la formación externa homologada, con materias adaptadas para el desempeño de las funciones de cuidador de comedor escolar, y por otra parte la formación adaptada y personalizada del equipo multidisciplinar de formación integrado por psicólogos, pedagogos, educadores y nutricionistas.

Las materias que se imparten en la formación homologada son:

- Primeros auxilios.
- Manipulación de alimentos.
- Cuidador-educador de comedor escolar (monitor de tiempo libre).
- Técnicas de perfeccionamiento para monitores de comedor.
- Animación y dinámica de grupos.
- Técnicas de animación (divididas en tres fases): I. Dinámicas de grupo, II. Diseño y planificación de actividades, III. Recursos para la animación.

Respecto a la formación realizada por el equipo de formación de IRCO S.L., esta formación será adaptada y personalizada a las necesidades del centro:

- Actividades lúdicas y recreativas.
- Talleres escolares (de reciclaje, cocina, animación a la lectura).
- Educación para la salud, la nutrición y la alimentación mediante talleres.
- Buenas maneras en la mesa.
- Técnicas de silencio en el comedor.
- Resolución de conflictos.

Función del formador en los centros

El formador será la persona encargada de supervisar, orientar y proporcionar las actividades que se realicen mensualmente durante el horario de comedor siempre bajo la autorización de la dirección del centro. Para ello el formador visitará los centros escolares cada quince días, en la primera visita se entregará un dossier que recogerá una propuesta de actividades para la elaboración de la programación mensual.

Se planificará y distribuirá el tiempo destinado al comedor, adaptándolo a los requerimientos del centro y ofreciendo además de los servicios básicos de cuidado de la alimentación, actividades tanto educativas como lúdicas que complementan el horario dedicado al "comedor escolar", siempre de acuerdo con el proyecto docente del centro y bajo la supervisión de la dirección del colegio.

Dentro del dossier encontraremos actividades como:

- Manualidades (siempre con material de reciclaje intentando concienciar a los alumnos la necesidad del reciclaje).
- Juegos de exterior: juegos dirigidos adaptados a la edades de los alumnos.
- Juegos de interior.
- Animación a la lectura (cuenta-cuentos, marionetas, etc.).
- Plan de actuación para los días de lluvia (teniendo en cuenta las infraestructuras del centro, los monitores tendrán preparadas actividades para cuando las inclemencias meteorológicas sean desfavorables).

El formador adaptará el dossier a las condiciones del centro y junto con los monitores elaborará la programación que más se adapte al centro.

Formación interna

Formación y seguimiento continuo en el centro

La formación de los monitores por parte del formador se realizará a través de la observación de las necesidades del grupo, y se realizará una propuesta formativa adaptada al centro y aprobada por la dirección.

El formador marcará los objetivos a trabajar durante ese curso escolar y realizará un seguimiento continuo de la consecución de los mismos.

Bloques formativos

Control del volumen en el comedor escolar

Objetivo: Desarrollar estrategias que permitan a los monitores controlar el ruido en el comedor.

1. El semáforo del silencio.
2. El buen comensal.

Taller de los buenos hábitos

Objetivo: Fomentar en los niños buenas maneras en la mesa y desarrollar hábitos de higiene antes y después de cada comida.

1. Las tarjetas de los buenos hábitos.
2. Guía del buen comensal.
3. Concurso "Participa y serás un buen comensal".

Resolución de conflictos

Objetivo: Promover en el alumnado el desarrollo de las habilidades de comunicación necesarias para una resolución de conflictos no violenta: escucha activa, expresión de sentimientos y asertividad. El conflicto se puede solucionar de tres maneras diferentes:

Resolución del conflicto: Ambas partes logran éxito equitativo.

Compromiso: Ambas partes renuncian a algo.

Imposición: Una parte fuerza a la otra.

1. Guía para los monitores.
2. Actividades que promocionan la resolución de conflictos.

Actividades complementarias

Ocio y tiempo libre

Ginkana temática

Desarrollar la imaginación creando un mundo diversión a través de ejercicios de psicomotricidad.

Globoflexia y papiroflexia

Este taller utiliza como herramientas la manipulación de globos para estimular la imaginación y la creatividad de los adolescentes, de una forma lúdica se les anima a sus realizadores a entrar en el maravillo mundo de la creación de formas, objetos y todo aquello que tiene cabida en la imaginación del ser humano.

Maquillaje de fantasía

El juego simbólico y la creación de mundos son algunas de las herramientas que los niños realizan en sus vidas para divertirse y desarrollar su imaginación a medida que crecen. El maquillaje de fantasía es una de las formas que utilizan para expresar esas creaciones.

Cuenta-cuentos temáticos

Estimular la creatividad y la imaginación de los escolares ambientándolos en un mundo de sueños y fantasía.

En IRCO ofertamos una serie de talleres específicos de cada festividad para que el centro seleccione aquellos que más le interesen.

Talleres de cocina

Conocer la importancia de una dieta sana y equilibrada para el desarrollo físico e intelectual adecuado.

Talleres de reciclaje

- Desarrollar una serie de talleres manuales con los que los alumnos puedan divertirse a la vez que aprenden.
- Participar en el desarrollo evolutivo de los alumnos de forma positiva.
- Fomentar una serie de valores como la solidaridad, compañerismo, el trabajo en equipo, el respeto por las instalaciones y el medio ambiente.
- Potenciar las capacidades de los alumnos, trabajando la psicomotricidad fina.

Talleres de días festivos

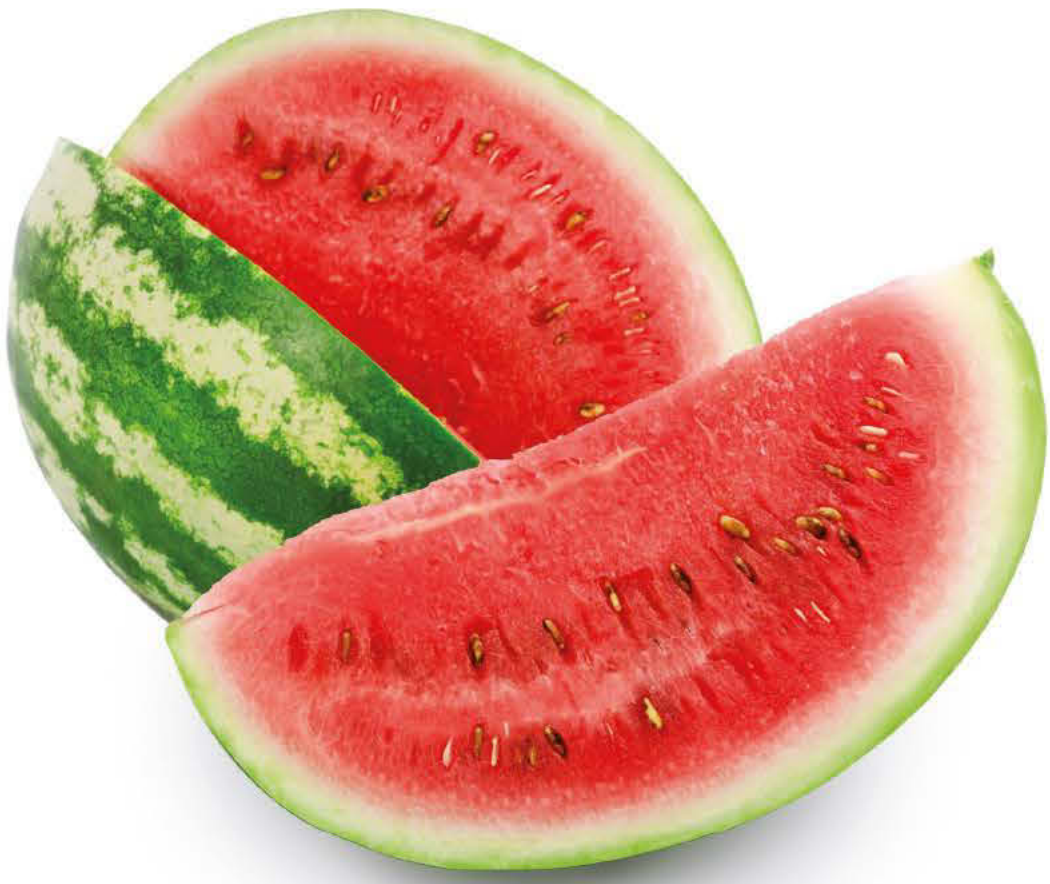
- La celebración de una fiesta o festividad importante de la localidad, la comunidad o el país.
- Fomentar el enriquecimiento de la cultura y al conservación de algunas de las tradiciones más importantes del lugar.
- Crear una gama de talleres para que el centro pueda escoger y los alumnos puedan realizar y divertirse.

RESTAURACIÓN COLECTIVA

REFERENCIAS

RESTAURACIÓN COLECTIVA

PROPUESTA ECONÓMICA



abranding

IRCO
RESTAURACIÓN COLECTIVA

CENTRAL*
Av. Progrés, 7 Pol. Ind. Campo Aníbal
46530 Puzol VALENCIA
T. 96 142 42 80 / F 96 142 42 82

www.ircosl.com

*

IRCO ALICANTE*
Av. Saturno 10 F Pol. Llano del Espartal
03007 ALICANTE
T. 965 24 59 04 / F 965 25 93 25

IRCO CASTELLÓN
C/. Ceramista Godofredo Buenosaires, 24
12005 CASTELLÓN
T. 964 34 25 57 / F 964 24 33 83

IRCO ARAGÓN
Pº/ Independencia, 8 Dupl., 2ª Planta
50004 ZARAGOZA
T. 976 79 40 08 / F 976 79 43 61

IRCO CÓRDOBA
C/. José Cruz Conde, 19 Planta 5ª Oficina 2
14001 CÓRDOBA
T. 957 49 14 92 / F 957 49 14 92

IRCO MÁLAGA
Pº / de Reding, 43, 2ª Planta
29016 MÁLAGA
T. 952 06 25 59 / F. 952 12 22 91