



ARUME

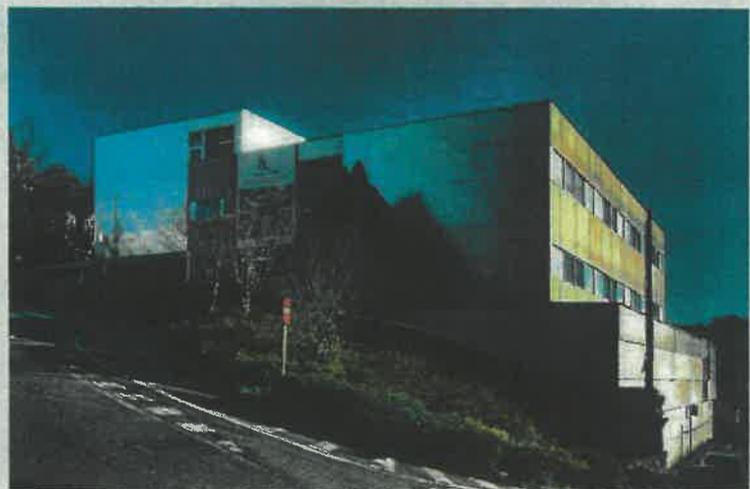
COCINAMOS PARA TI



Alimentación Saludable Gallega



Nuestra **propuesta** para ti



CPR LOSADA

ARUME: ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una **empresa gallega** de restauración, impulsada por la **pasión de alimentar a las personas en todas las etapas de su vida**.

Comprometidos, dinámicos y profesionales con **presencia en nuestras 4 provincias**, garantizando **agilidad** de respuesta y un **trato personalizado** y cercano.

Una propuesta de valor basada en la **experiencia**, **seguridad e innovación** en nuestros procesos, junto con la tradición de nuestros productos y la riqueza de la **cocina local**.



NUESTROS VALORES



Educación

Nuestra **correcta alimentación** durante la infancia y adolescencia es fundamental para el **posterior desarrollo**. Nos implicamos en este proceso desde la **selección de productos de calidad** hasta el **fomento educativo** durante los momentos de comedor y de ocio.



Cocina tradicional de proximidad

Nuestro **equipo de dietistas** planifica menús equilibrados con recetas de nuestra tierra que **nuestros cocineros** convierten en platos saludables y llenos de tradición.



Proyecto pedagógico innovador

Nuestros monitores organizan las actividades y talleres más amenos que favorecen el aprendizaje de los buenos hábitos.

Gestionamos **200 escuelas** en Galicia gracias a un equipo de más de **1.000 profesionales**

2 Nuestro compromiso

PROVEEDORES HOMOLOGADOS: GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD

La seguridad alimentaria es lo primero. Por este motivo, seguimos estrictos **criterios** para seleccionar a nuestros proveedores:

✓ Normativa y seguridad

- Disponer de la pertinente autorización sanitaria y cumplir con la normativa vigente. Los proveedores ecológicos deberán disponer de la certificación correspondiente.
- Seguir los protocolos de seguridad alimentaria y trazabilidad de los productos.

✓ Calidad de los productos

Deben cumplir los parámetros establecidos de calidades primeras y extras.

✓ Servicios

Deben ser eficientes y rigurosos tanto en el **tiempo de entrega** como en la forma correcta de realizarlo.

Los centros tendrán unos **listados completos** de todos los proveedores a los que pueden realizar los pedidos. Los listados estarán totalmente personalizados al centro respetando la ubicación del mismo con sus proveedores Km 0.



Trabajamos con **proveedores de proximidad y/o certificación ecológica y primeras marcas.**

2 Nuestro compromiso

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Nuestro **compromiso** es la garantía de calidad de nuestro servicio:

Garantizamos el derecho a productos de calidad.

Todos los productos que utilizamos para elaborar los menús son adquiridos a **proveedores gallegos**, su **proximidad** y **temporalidad** están totalmente garantizados.

Garantizamos una atención próxima y personalizada.

Todos los miembros del equipo Arume estarán a **disposición de la escuela** comprometiéndose a que el funcionamiento del día a día sea excelente.



3 El equipo

UN EQUIPO BIEN FORMADO

Cuando un nuevo empleado se incorpora al equipo, recibe una **formación inicial obligatoria**:

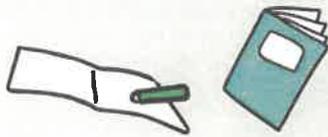
✓ Formación obligatoria:

Para todo el personal, con diferentes niveles según las necesidades del puesto a ocupar:

- Manipulación de alimentos.
- Alergias e intolerancias.
- Prevención de riesgos.
- COVID19

✓ Formación para monitores:

- Formación básica.
- Resolución de conflictos.
- Primeros auxilios.
- Programación de actividades escolares.



✓ Formación continua:

Identificamos las necesidades de cada trabajador y establecemos un **plan anual de formación continuo** que evolucionará a lo largo de su trayectoria con nosotros.

Algunos cursos y talleres específicos para el equipo de cocina y para el equipo de tiempo libre que se impartirán este año:

- Reciclaje y despilfarro.
- Primeros auxilios.
- Plan de acción para mejorar el ruido en el comedor.
- Pedagogía del ocio y recursos para el tiempo libre.
- Taller de expresión corporal creativa.
- Técnicas culinarias sanas.
- Taller de recetas tradicionales.
- Productos de nuestra tierra.

4 Proyecto comedor

NUESTROS MENÚS

Damos servicio a **diferentes segmentos** con un mismo objetivo: adaptarnos a cada entorno para ofrecer las mejores elaboraciones, realizadas con cariño y profesionalidad.

Propuestas gastronómicas personalizadas que se adaptan a los gustos, necesidades y tipologías del servicio solicitado por cada cliente.

Unimos tradición e innovación para que los usuarios dispongan de variedad de productos de calidad.

Evitamos la monotonía: los menús se elaboran **mes a mes** (no son rotativos), lo que garantiza **flexibilidad, adaptabilidad e interacción** con el cliente.

¡Propuestas **equilibradas** que cuidan nuestra alimentación!

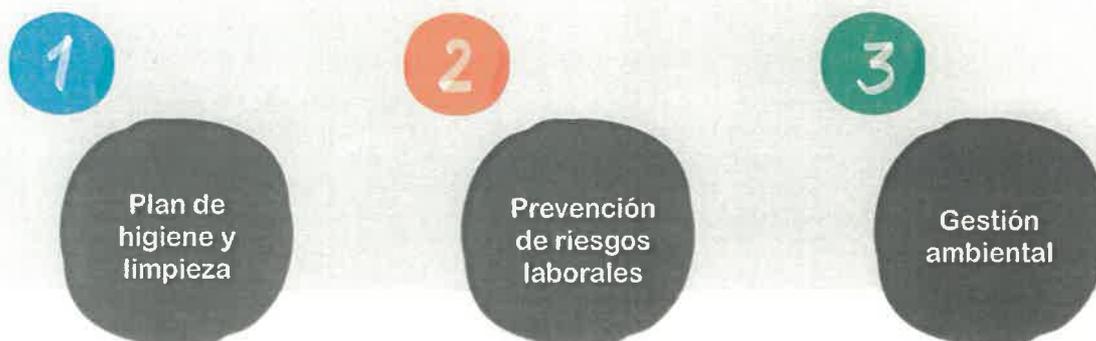


UN SERVICIO CON TODAS LAS GARANTÍAS

Con el objetivo de garantizar la calidad del servicio y la seguridad alimentaria implementamos en todos los centros un **Sistema de Autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**.

Su implantación nos aporta una visión global de todos los **procedimientos, etapas y protocolos** de nuestro proceso, pudiendo evaluar de manera constante la seguridad, productividad y eficiencia de los mismos.

- Implantación del sistema APPCC mediante el **estudio** de cada uno de los **peligros existentes** y el establecimiento de **puntos de control crítico** que los mantengan bajo control.
- **Personalización** de todos los **procesos** para el centro.
- Impartir la **formación** necesaria para la correcta ejecución del APPCC.
- **Registros** para documentar el seguimiento y cumplimiento.



PLANES Y PROTOCOLOS



✓ Plan de higiene y limpieza:

- Metodología personalizada a las zonas, instalaciones y maquinaria que se encuentren en la cocina y comedor escolar junto con los datos necesarios para su correcta limpieza: frecuencia, productos químicos a utilizar.
- Cartelería de apoyo para la correcta ejecución del plan.

✓ Prevención de riesgos laborales:

- Cumplimos con todas las obligaciones en materia de seguridad y salud laboral.
- Revisamos las instalaciones para aplicar medidas preventivas a los posibles riesgos.
- Informamos y formamos al personal sobre los riesgos de su puesto de trabajo y de la instalación.
- Dotamos de todos los equipos de protección individual necesarios (EPI's).

✓ Gestión ambiental:

Identificamos los impactos medioambientales de nuestra tarea y realizamos las actuaciones necesarias para minimizarlos o eliminarlos.

- **Programa anti food waste:** gestión de las mermas del día y compostaje.
- Reconducción de los alimentos sobrantes a comedores sociales
- Derivación de residuos orgánicos a la planta más cercana, para su gestión y compostaje.
- Recogida de aceite de fritura usado por gestor autorizado para reciclaje y valorización.
- Recogida selectiva de aceite para obtener **biodiesel**.
- Uso de materiales de impresión reciclados y tintas solubles.
- Selección de residuos en cocina y comedor escolar.
- Optimización de la eficiencia de fluidos (gases y energía eléctrica) en nuestras cocinas centrales.