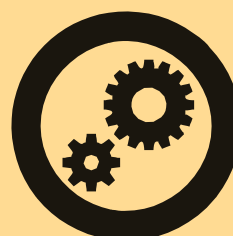




**Alimentación
Corporativa**



**Gestión
Nutricional**



**Acondicionamiento
de comedores**



Muchas empresas ya están disfrutando
de la experiencia **CONCESIONARIA**
HUAYTEÑA



Quimpac



 Pominpro

Doktuz +





Alimentación Corporativa

En CONCESIONARIA HUAYTEÑA, consideramos al trabajador como pieza fundamental de toda organización. Es por ello que todos nuestros esfuerzos van dirigidos hacia su alimentación, factor clave para su productividad.

Ofrecemos un servicio completo que abarca desde menús sencillos hasta platos muy elaborados hechos según su requerimiento. Preparamos desayunos, almuerzos, refrigerios, cenas, dietas, platos a la carta, atenciones especiales, en la modalidad de servicio interno (desde sus propias instalaciones).

Aplicamos la metodología de Autoservicio en todas las sedes.

20 años
desde enero 2004

30
comedores

5,000
comensales



Valor Diferencial

Eficiencia en el Servicio

En estos veinte años nos hemos consolidado como uno de las concesionarias de alimentos más eficientes y de mejor calidad en todo sus servicios, gracias a que contamos con un equipo de profesionales de muchos años de experiencia en el rubro y que respaldan todos nuestros procesos.

Mejora continua

El compromiso de CONCESIONARIA HUAYTEÑA por la mejora continua ha hecho que se definan indicadores para todos nuestros procesos relacionados con la calidad: indicadores de la satisfacción de los clientes, indicadores de gestión de la calidad, indicadores de gestión de la seguridad de los alimentos que servimos e indicadores de gestión de la seguridad y salud laboral de los empleados y desde este 2004 incluiremos también indicadores de la gestión medioambiental.

Capacidad Logística

Contamos con la infraestructura, equipamiento, personal y transporte propio para atender óptimamente las necesidades de todos nuestros concesionarios, en la frecuencia oportuna. A fin de garantizar nuestro servicio. Trabajamos con insumos de primera calidad, contando con proveedores calificados. del medio local, contribuyendo también con pequeños agricultores peruanos de diversas zonas de nuestro país, seleccionando a los más calificados.

Higiene, calidad, Seguridad y Medio Ambiente

CONCESIONARIA HUAYTEÑA ha desarrollado su Sistema de Gestión de la Calidad dentro del marco de la norma ISO 9001:2008 que abarca todos los procesos comprendidos desde el diseño del menú, hasta la entrega del producto en los comedores e involucra a todo el equipo humano, desde la alta dirección hasta los nuevos empleados, pasando por chefs, nutricionistas, supervisores, administradores, etc.





Gestión Nutricional

En CONCESIONARIA HUAYTEÑA creemos que una buena nutrición en los trabajadores mejora su rendimiento laboral. Es por ello que nuestra Gestión Nutricional busca mantener hábitos alimenticios adecuados en los trabajadores, a fin de generar cambios en sus estilos de vida y prevenir la obesidad.

Una alimentación adecuada no sólo previene la aparición de enfermedades crónicas, sino que también ayuda a enfrentar una situación que viven a diario la mayoría de los trabajadores: el estrés. El nutricionista responsable del programa “Comer bien, trabajar bien” de CONCESIONARIA HUAYTEÑA asegura que los alimentos pueden cumplir un rol en el manejo de situaciones estresantes, ya que son capaces de generar cambios en los neurotransmisores y neuropéptidos cerebrales que controlan la alimentación y nuestro estado anímico.

Planificación de Menús

Distribución Calórica

Consejería Nutricional

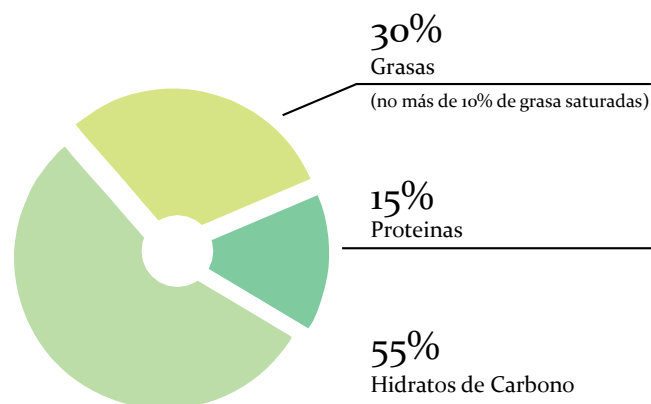


Planificación de Menús

Los menús son planeados de acuerdo al aporte calórico que requiere nuestro cliente. Para lo que solicitaremos al proveedor actual de servicio médico ocupacional, Nutricionista, nos proporcione los alcances en cuanto a realidad nutricional. El contenido de los menús será comunicado semanalmente a su empresa para su aprobación con la anticipación de una semana.

Nuestras preparaciones son diseñadas por profesionales alimentarios y nutricionistas, quienes elaboran los Menús adoptándolos al tipo de comensal, de sus requerimientos nutricionales y de acuerdo a la labor que desempeña en la empresa.

Distribución Calórica



El desarrollo de la alimentación se realiza mediante una programación ciclica (14 semanas), donde se programa la dosificación, el valor nutricional, la frecuencia y la variedad.

Consejería Nutricional

Son charlas Nutricionales a los trabajadores, previamente programadas con el área correspondiente de la empresa. Estas charlas se dan 2 veces dentro del mes y están basadas en temas relacionados con la salud.

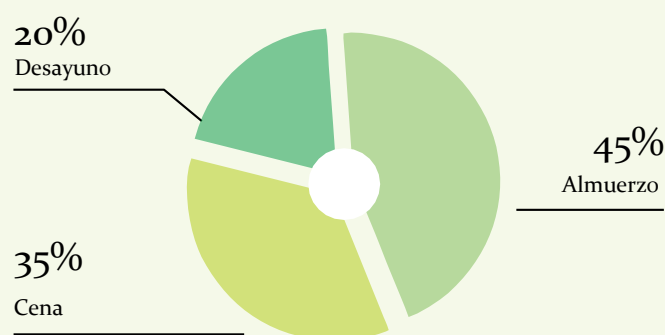


LEONELA GAVINO
Jefe de Calidad

La alimentación es uno de los factores que con mayor seguridad e importancia condicionan el desarrollo físico, la salud, el rendimiento y la productividad de las personas.

Una persona mal alimentada encontrará dificultades para mejorar su calidad de vida, puesto que la capacidad de trabajo, directamente proporcional a la alimentación, irá descendiendo cuando ésta es deficiente y, en lo que a trabajo físico se refiere, puede llegar a disminuir hasta un 30% respecto al desarrollo normal.

Valor Calórico Total (VCT)



Programa OB 0

El sobrepeso y la obesidad tienen graves consecuencias para la salud. El riesgo aumenta progresivamente a medida que lo hace el IMC (Índice de Masa Corporal). El IMC elevado es un importante factor de riesgo de enfermedades crónicas y degenerativas, tales como:

1. Las enfermedades cardiovasculares (especialmente las cardiopatías y los accidentes vasculares cerebrales), que ya constituyen la principal causa de muerte en todo el mundo, con 17 millones de muertes anuales.
2. La diabetes, que se ha transformado rápidamente en una epidemia mundial. La OMS calcula que las muertes por diabetes aumentarán en todo el mundo en más de un 50% en los próximos 10 años.

Inscripción y Evaluación

Plan Nutricional

Control y Seguimiento





Nuestro objetivo es lograr una reducción significativa de la prevalencia de sobrepeso y obesidad, orientados a evitar alimentos poco saludables y la inactividad física, que son factores importantes que desencadenan esta enfermedad.

3.

Las enfermedades del aparato locomotor, y en particular la artrosis y algunos cánceres, como los de endometrio, mama y colon.

CONCESIONARIA HUAYTEÑA como empresa dedicada a la alimentación colectiva se siente comprometida directamente a contribuir en la puesta en práctica de hábitos alimentarios adecuados para revertir el problema de sobrepeso y obesidad en nuestros comensales, es por eso que se elabora el Programa OB 0, con el cual se quiere erradicar todo diagnóstico de sobrepeso y obesidad.

Además se hará entrega de nuestro certificado OB 0.

Procedimiento

Captar a las personas con evidente sobrepeso u obesidad. En este caso la lista con los nombres de estas personas se recibirá por correo a: comedor.huayteno9@gmail.com

Tenido el número exacto de participantes, se programará una visita a su empresa, para realizar la consulta respectiva, la cual consta de 3 pasos:

1) Inscripción y Evaluación Antropométrica

2) Elaboración de Plan Nutricional.

3) Control y Seguimiento

Cada consultoría es individualizada, teniendo una duración promedio de 30 minutos por persona. Los controles se realizan cada 15 días y previa coordinación.

Se requiere un ambiente cerrado y tranquilo para realizar la consulta.



Acondicionamiento de comedores

En CONCESIONARIA HUAYTEÑA, creamos ambientes adecuados para que los trabajadores se sientan cómodos y disfruten de su alimentación. Es por ello que acondicionamos los comedores a la exigencia de la empresa y de acuerdo a la necesidad de equipamiento que necesite el lugar.

También gestionamos de acuerdo a lo acordado con la empresa, la total implementación o renovación del comedor y la cocina. Todo ello busca generar las condiciones necesarias para brindar un buen servicio a nuestros comensales. Además ambientamos el comedor con música adecuada y aromas adecuados para lograr la satisfacción de los trabajadores en ese corto tiempo de restauración.

Implementación

Equipamiento

Ambientación





ambientes
óptimos



Software de control

Contamos con nuestro propio software SistemHUAY, de control de datos, el cual permite optimizar el control total de cada comedor, asu vez que permite conocer en tiempo real, diversos informes de consumo por fechas, por trabajador, por tipo de comida, etc.

CONCESIONARIA HUAYTEÑA proporciona los accesos al contacto o responsable de cada empresa para que pueda acceder a nuestro sistema y pueda obtener estos reportes.

Todos los comensales, serán registrados con un control, implementado por nuestra área de Sistemas o nos adaptamos al que ustedes cuentan en su Sede.

Implementación

Capacitación

Soporte

Productos de calidad



PRODUCTOS DE CALIDAD

Productos secos

Abarrotes en general
01 vez por semana

Productos Refrigerados

Cárnicos
02 veces por semana

Productos Frescos

Verduras y frutas en general
03 veces por semana



Todos los productos que utilizamos, son minuciosamente seleccionados para obtener un producto final de calidad en cada uno de nuestros comedores. Nuestro sistema de abastecimiento tiene una frecuencia programada de reparto óptimo, contando también con un stock de materia prima de emergencia para posibles imprevistos.

Adicionales

CONCESIONARIA HUAYTEÑA tiene beneficios diversos para todos nuestros clientes, dentro de los cuales destacamos:

1. Menú especial, internacional o Regional (*)

Se prepara una serie de platillos no-tradicionales (comidas cuyo costo esté en relación al costo promedio de menú de la empresa); los cuáles serán degustados por los comensales, todos fines de cada mes, durante todo el periodo del contrato.

2. Aprendiendo con MimoHUAY

El primer día de atención MimoHUAYT, enseña a los trabajadores la forma correcta del autoservicio. Todo el procedimiento desde que ingresa el comensal, hasta que sale. Mimo HUAYT A la vez genera un ambiente alegre en el comedor y representa un excelente inicio de bienvenida.

01



02



03



04



05





Las ceremonias de cumpleaños contribuyen a la motivación de los trabajadores.

3. Ceremonia de cumpleaños (*)

Ofrecemos una ceremonia simbólica los cumpleaños a aquellos comensales que hayan cumplido años durante el mes. Se presentaran una torta, para compartir entre los participantes y se invitará a cantar el cumpleaños feliz con todos los presentes.

4. Marco Musical (*)

Ofrecemos un marco musical digital para uno de los eventos que realice la empresa al año, ya sea aniversario de la empresa, día del trabajador, día de la madres, etc.

5. Servicio de Catering (*)

Ofrecemos todo el servicio de Catering para la realización de uno de los eventos en el año, con menaje, bocaditos y cocteles, para un día festivo de la empresa.



Satisfacción

Motivación



Adicionales

06



07



08



6. Coffee Break

Brindamos a solicitud para reuniones y eventos y se contara con una variedad de productos a selección tales como: Te, infusiones y café con/ sin leche; Jugos de frutas naturales dos opciones (naranja, surtido, piña, papaya, etc.); mini sándwich, tales como mixtos calientes, triples, pan con pollo, entradas, Tales como: mini empanadas de carne y/o pollo; dulces, como: mini alfajores, orejitas, tartaletas, etc. La atención varia, según la solicitud.



7. Fruit Bar (*)

Este servicio es una excelente alternativa para los comensales, que pueden disfrutar de la cantidad de frutas peladas y cortadas, listas para servir.

8. Servicio de desayunos a oficina

A solicitud del cliente, brindamos el servicio de desayuno a oficinas y contamos con una carta variada y concesiones independientes por trabajador, de acuerdo a su control nutricional.



El fruit bar, representa una excelente alternativa para los comensales

NOTA: (*) condicionado al tipo de servicio brindado y contrato.

Eleve el rendimiento de los trabajadores con una buena alimentación y un buen clima laboral.

Es indispensable mantener en condiciones óptimas la salud de los trabajadores para que puedan brindar su máximo desempeño.





Whatsapp.: 948363418- 935742905
Urb. Los Pinos Mz. F Lt.06 Barranca, Lima, Lima
Correo: comedor.huayteno@gmail.com