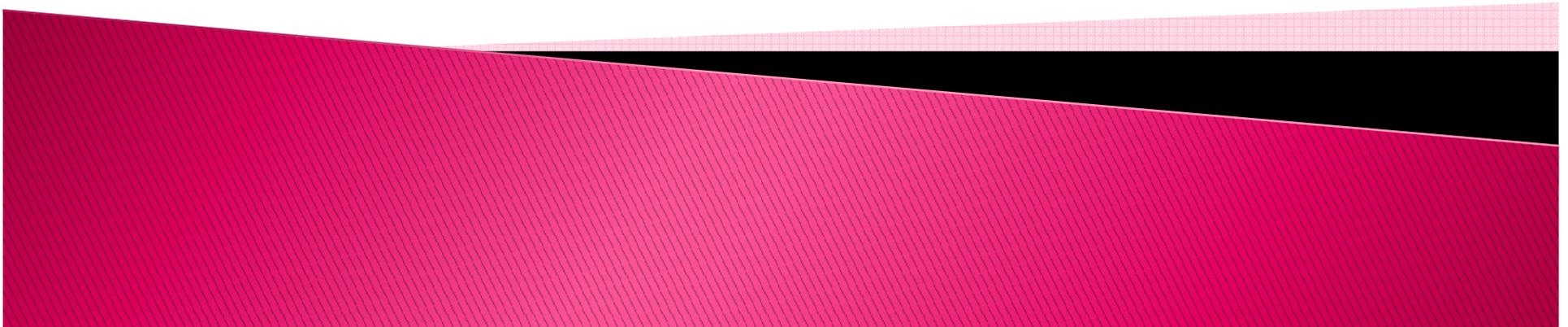


Catering

TECNOLOGIA Y LINEAS DE ACTIVIDAD

Parte 2: Catering para Colectividades

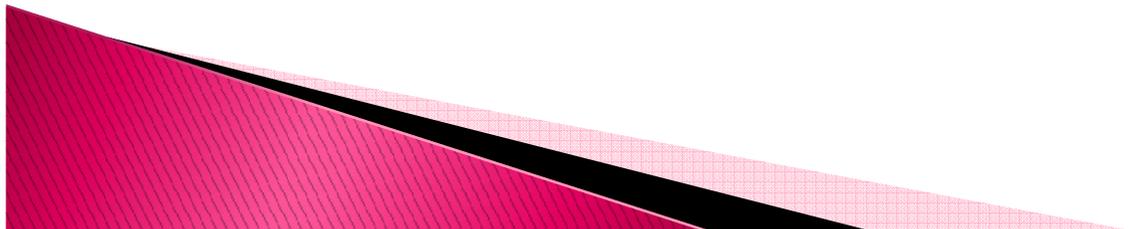
Por Juan Manuel Álvarez Díaz



Catering para colectividades

Elaboración y servicio a domicilio de Comidas Preparadas

Para la alimentación de personas



CATERING PARA COLECTIVIDADES

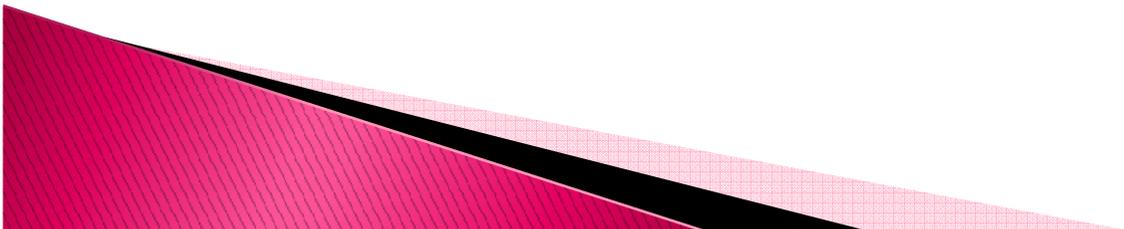
INDICE

- ▶ Características propias
- ▶ Sectores a los que se dirige
- ▶ Productos y servicios que se ofertan
- ▶ Sistemas de trabajo
- ▶ Precios de Facturación

CATERING PARA COLECTIVIDADES

Características Propias

- ▶ Fabricación centralizada
- ▶ Elaboraciones con alto grado de industrialización
- ▶ Servicios, complementarios o adicionales, sencillos
- ▶ Precios muy inferiores a los de la restauración comercial



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Sectores a los que se dirige

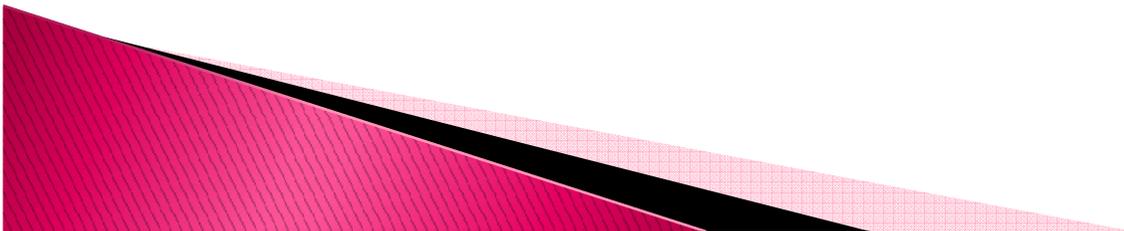
- ▶ Colegios
- ▶ Residencias
- ▶ Comedores de empresas
- ▶ Hospitales
- ▶ Campamentos
- ▶ Obras publicas
- ▶ Aviación civil
- ▶ Plataformas marítimas
- ▶ Buques en pruebas de navegación
- ▶ etc



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Productos y servicios que se ofertan

- ▶ *Diseño y planificación de menús*
- ▶ *Elaboración y distribución de Comidas preparadas*
- ▶ *Otros servicios de Restauración*



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Productos y Servicios

Diseño y planificación de menús

Servicio realizado por dietólogos teniendo en cuenta

- ▶ Tipo de servicio
- ▶ Perfil social de los comensales (edad, religión, etc.)
- ▶ Época del año
- ▶ Recomendaciones dietéticas y nutricionales
- ▶ Precio

MONTEVIDEO 28 DE SETIEMBRE 2012

PLAN DE MENÚ SEMANAL CONVENIO A.E.E.U.R SEMANA DEL: 1/10/12 AL 5/10/12	
LUNES 1	TOMATE Y ZANAHORIA HAMBURGUESA C/CEBOLLA Y MORRON PURE NARANJA PAN
MARTES 2	LECHUGA Y REMOLACHA BUDIN DE CARNE AL GRATIN BANANA PAN
MIERCOLES 3	LECHUGA CARNE C/SALSA A LA CACEROLA POLENTA C/QUESO CREMA DE VAINILLA PAN
JUEVES 4	LECHUGA Y TOMATE PAN DE CARNE FIDEOS C/PEREJIL MANZANA PAN
VIERNES 5	ENSALADA MULTICOLOR C/MAIZ TORTA GALLEGA BANANA PAN

ATENCIÓN: EL MENÚ ESTA SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMO MOMENTO POR PARTE DE COMEDORES O DE LA DIETISTA DE TURNO.



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Productos y servicios

Elaboración y distribución de Comidas preparadas

- ▶ Elaboración de toda clase de Platos de cocina
- ▶ Menús del día para niños, adultos y ancianos
- ▶ Menús del día a domicilio para particulares
- ▶ Platos y Menús envasados para pasajeros de aviación y otros colectivos



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Productos y Servicios

Otros Servicios de Restauración

- ▶ Cuidadoras y personal de comedor y oficinas para colegios y empresas
- ▶ Gestión y explotación de cocinas, comedores y cantinas en empresas, hospitales, colegios, clubs, instituciones, obras publicas, etc.



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Productos y Servicios

Otros Servicios de Restauración

(continuación)

- ▶ Servicio de restaurante en exteriores (Campamentos, Rodajes, Obras publicas, etc.)
- ▶ Servicios de Fonda completa para Buques en pruebas y Plataformas marítimas



CATERING PARA COLECTIVIDADES

Sistemas de Trabajo

- ▶ **Sistema de Línea Fría:**
Es el sistema empleado por las grandes empresas del sector, aunque cada vez lo emplean más las empresas medianas y pequeñas
- ▶ **Sistema de Línea Caliente:**
Lo emplean principalmente pequeñas y medianas empresas.
- ▶ **Producción “in situ”:**
Se emplea, únicamente, en cocinas gestionadas por el catering

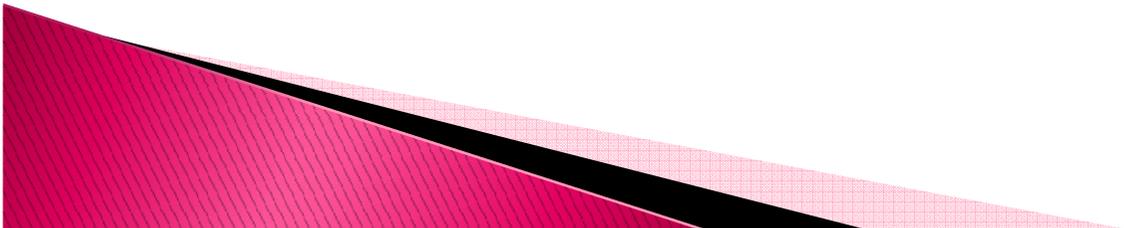


CATERING PARA COLECTIVIDADES

Precios de Facturación

Los precios de los servicios, de catering para colectividades, son, con respecto a la restauración comercial:

- ▶ Inferiores, en todos los servicios.
- ▶ Inferiores hasta un 60%, en los precios de menús para colegios y empresas.



CATERING PARA COLECTIVIDADES

RESUMEN

- ▶ Fabricación centralizada
- ▶ Elaboraciones con alto grado de industrialización
- ▶ Servicios, complementarios o adicionales, sencillos
- ▶ Precios muy inferiores a los de la restauración comercial