

Memoria Descriptiva del servicio de viandas refrigeradas

Planificación de menues semanal y mensual:

En la empresa contamos con un departamento que lo integran la Nutricionista, Técnica en Seguridad Alimentos, directora Bromatóloga/ Auditorias, chef Ejecutivo y equipo de cocineros para los diseños de menues a ofrecer a nuestros clientes en función de las aceptaciones que tenemos con el trabajo que desarrollamos día a día. —

Las viadas se entregan refrigeradas a una temperatura no mayor a 6 grados, su proceso de manipulación es mediante un ciclo que nos garantiza la inocuidad del producto y su calidad. - Cocción, abatidor (baja la temperatura de 90 a 1 grado en una hora) embazado y despacho para su consumo.

Compras de insumos y recepción de la mercadería:

Planificamos las compras de insumos a los proveedores ya clasificados por la técnica de Seguridad Alimentaria, hacemos la recepción de los productos, se guarda según se su destino, Almacén de productos secos, los frescos (cárnicos rojos, aves y pescados a cámara frio) y las frutas / verduras a sector lavado y desinfección para su inmediato procesado y guardado en cámara refrigerada. -

Ejecución del menú día / semanal:

Se confecciona un almanaque de tres semanas con los menees que se les entregara a nuestros clientes, fijando una dirección de Email y celular de la persona responsable de recibir sugerencias, cambios de cantidades, suspensiones etc....además de un sistema de selección de menú es por Internet del cual obtenemos los listados x día y mes en función de lo que se valla solicitando por los empleados de la compañía, suministrado por la empresa Polaris, finalizando con la confección del remito de despacho correspondiente que deberá ser firmado por la persona que reciba el pedido. —

La logística se realiza con vehículos habilitados con equipos de frio, personal con su carnet de manipulación de alimentos



