

MENJAR

APRENDRE

VIURE

INTRODUCCIÓ 5

6



MENJAR

12



APRENDRE

18



VIURE

SCOLAREST MARCA LA DIFERÈNCIA 22

UNA FILOSOFIA QUE ALIMENTA

A Scolarest entenem que alimentar els nostres alumnes és molt més que posar el plat a taula.

El nostre compromís és alimentar un estil de vida feliç, sa i segur, basat en relacions de confiança, contribuint a un món sostenible.

Des de **Scolarest** detectem profunds canvis en la família i en la societat que ens han fet evolucionar:

MENJAR **APRENDRE** **VIURE**

Vol ser la solució amb la qual donar resposta a les noves demandes dels nostres clients cada vegada més sensibilitzats amb la salut, el benestar i la sostenibilitat en general.

Perquè **MENJAR APRENDRE VIURE** són els pilars bàsics d'una filosofia que ofereix propostes de valor centrades en el **producte**, la **proximitat**, les **relacions** duradores basades en la mútua confiança i la **transparència**, així com en la **sostenibilitat**.

Scolarest ha de dur a terme una important missió: alimentar les noves generacions amb una dieta saborosa, saludable i respectant el nostre entorn.



MENJAR

El nostre compromís és proporcionar als alumnes una alimentació **saborosa, nutritiva i variada** que contribueixi al seu propi benestar.

MENJAR

APRENDRE

VIURE

*Alimentar els nostres alumnes sota aquest compromís implica adquirir el millor producte i preparar-lo amb la cura que es mereixen. Per a això a **Scolarest** posem especial atenció en la selecció de la millor matèria primera, en la millora dels nostres sistemes de producció i en el desenvolupament de noves eines que assegurin el millor servei, gràcies a un treball d'R+D+i i l'assessorament del nostre Màster Xef.*



UN PERFIL DE PRODUCTE D'ACORD AMB LA DEMANDA

La nostra companyia, capdavantera en el sector de l'alimentació, manté una política d'adquisició de productes alimentaris a proveïdors **nacionals** (donant prioritat als més propers al centre educatiu), tractant d'impulsar el creixement econòmic i social de les diferents zones geogràfiques tot donant-los suport en la millora contínua, amb plans d'innovació i desenvolupament (R+D+I).

MENJAR

APRENDRE

VIURE



A **Scolarest** podem així oferir la millor matèria primera per aconseguir menús saludables, segurs i de qualitat. Les nostres prioritats són:

▪ **Producte de proximitat:**

Subministrant el producte de la zona, donant suport al desenvolupament econòmic i l'ocupació local.

▪ **Producte de temporada:**

Per a una major varietat de menú i major qualitat organolèptica (sabor i frescor).

▪ **Marques de reconegut prestigi:**

Gran part de les nostres matèries primeres són marques reconegudes. Busquem confiança i garantia de qualitat.

▪ **Aliments ecològics i Producte de Comerç Just:**

El compromís de **Scolarest** és introduir, tres vegades al mes, producte ecològic en la planificació dels menús, contribuint a la conservació del medi ambient. A més oferim producte de Comerç Just amb un fort component social.

TÈCNiques CULINÀRIES:

El nostre Màster Xef

El **MÀSTER XEF** de **Scolarest** i el seu equip de **XEFS REGIONALS** s'encarreguen de la investigació i elaboració de noves receptes seguint les pautes marcades pel nostre servei de nutrició i dietètica amb un doble objectiu:

- **Creació de noves receptes "tradicionals"**, utilitzant producte de temporada i local i assegurant l'equilibri nutricional i la varietat en el menú mensual.
- **Investigació en tècniques culinàries:** destinades a mantenir sabor i frescor del producte alhora que permeten cuinar amb un baix contingut en greixos (p. ex. eliminar fregits amb forns de convecció).

EL VALOR DE LA SEGURETAT:

Processos i eines

A **Scolarest** hem desenvolupat eines i establert processos destinats a assegurar el resultat òptim per a cada centre.

"Sistema de seguretat"

Garanteix el control de qualitat en tot el procés, des de l'homologació dels nostres proveïdors fins al servei del nostre producte. Aquest sistema **es verifica mitjançant laboratoris externs acreditats.**

"Menú Planner"

És el suport que ens permet planificar els menús de cada centre tenint en compte les necessitats de cada client, els criteris dietètics que marca el nostre equip de dietistes, el perfil de productes segurs i de qualitat i unes tècniques culinàries adequades.

"Portal de Compres"

En els centres, garanteix la provisió de productes sota estrictes criteris de qualitat i traçabilitat ja que analitza, controla i organitza tota la cadena de subministrament de productes i impedeix la compra a proveïdors no homologats.

"Guia de Bones Pràctiques i Dieto-teràpia per a Menjadors Escolars"

Eina amb la qual el nostre Servei de Nutrició i Dietètica s'assegura que les dietes especials (al·lèrgies alimentàries, celiaquies, intoleràncies, etc.) segueixin les pautes i procediments d'elaboració i servei que garanteixen un servei sense incidències.

MENJAR

APRENDRE

VIURE

EL MENJADOR, UN ESPAI PER A GAUDIR I APRENDRE

Per a **Scolarest** és important que el menjador sigui un espai adequat per menjar. L'ambient agradable, la correcta retolació i decoració i el tracte afectuós del personal, tenen com a objectiu recrear l'entorn del "menjador a casa".

Adicionalment, el nostre **Pla d'Animació Gastronòmic** basat en menús saludables, de caràcter festiu, local i sostenible permet trencar amb les rutines i ampliar horitzons.

Alguns exemples:

- **Jornades Saludables:**
"Visca la fibra" o "Setmana de l'activitat física"
- **Jornades Festives i Tradicionals:**
"Nadal", "Primavera", "Carnestoltes"
- **Jornades Sostenibles i Solidàries:**
"Dia del Comerç Just"

CUINES CENTRALS:

Una solució de serveis a l'abast de tots

Per donar solució a tots aquells centres educatius que no disposen de cuines en les seves instal·lacions, **Scolarest**, amb una experiència de més de 45 anys, apropa els serveis d'alimentació a través de l'àmplia xarxa de cuines centrals.

Gràcies a les seves instal·lacions i a la plantilla altament qualificada, el servei es dona amb les **màximes garanties de qualitat**.

El departament d'**R+D+I** és l'encarregat de detectar les noves demandes i de buscar l'excel·lència en tots els menús. Per a això, comptem amb la **més alta tecnologia aconseguint d'aquesta forma una qualitat gastronòmica pròpia d'una cuina "in situ"**.



ALGUNES XIFRES

Matèria primera molt nostra

comprem més de  750 mil iogurts a l'any

120 mil kg/any d'arròs procedent de les terres de l'Ebre

més de 82% de les fruites i verdures són de proveïdors catalans

quasi un 80% de la carn es compra a Catalunya

gairebé
50.000
menús
escolars
al dia

gestionem
més del
7%
de dietes
especials

100%
productes
homologats
en traçabilitat
i seguretat
alimentària

més de
300
receptes
referenciades
sanas
i tradicionals





MENJAR

APRENDRE

VIURE

APRENDRE

El nostre compromís és proporcionar els recursos necessaris al alumnes i als nostres equips que els permetran sentar les bases d'una vida sana.

A Scolarest creiem que la formació és fonamental per posar en pràctica les nostres directrius i crear equips a mida capaços de “formar part de la pròpia escola”.

El nostre projecte educatiu s'adapta a la filosofia de cada centre escolar oferint experiències úniques i bones dosis d'aprenentatge.

FORMACIÓ A LA CUINA

Experts a cuinar per a futurs gourmets

El cuiner/a en el centre és clau. El seu perfil professional i humà fa d'ell o ella la nostra carta de presentació davant el client per les seves habilitats culinàries, la correcta gestió del servei i el més important: per la seva **capacitat d'oferir solucions ràpides al nostre client**. Aquesta figura rep formació periòdica del nostre Xef Expert i també cursos relacionats amb la gestió i la direcció d'equips.

Tot el nostre personal de cuina rep formació en diferents àrees, l'objectiu de la qual és millorar la qualitat i la varietat en el nostre servei. El seu valor afegit és la capacitat de transmetre la cura i l'afecte en el moment de servir; per fer sentir els nens i nenes com si estiguessin a casa.

FORMACIÓ ALS EQUIPS

CURSOS OBLIGATORIS

Prevenió de Riscos Laborals
Nutrició
Dietètica i Seguretat Alimentària
Manipulació d'aliments

CURSOS VOLUNTARIS

Cuina Regional
Noves tècniques culinàries sanes
Cuina Internacional
Tècniques de presentació
Decoració de plats



MENJAR

APRENDRE

VIURE

ELS NOSTRES MONITORS ESCOLARS CUIDEN, EDUQUEN I DINAMITZEN

Els nostres monitors són, pel damunt de tot, professionals entusiasmats pel treball amb nens, saben com fer-los gaudir i educar-los al mateix temps en aspectes tan importants com normes de menjador, convivència, hàbits alimentaris i higiènics.

Són un col·lectiu motivat a qui hem d'oferir nova formació constantment: **Desenvolupament evolutiu, Intel·ligència emocional, Tallers de jocs, Alteracions de conductes alimentàries, Educació per a la integració o Dinàmiques de grup** són alguns exemples de cursos que impartim per a ells.



PROJECTE EDUCATIU "MENJAR BÉ I APRENDRE A VIURE MILLOR"

El nostre projecte educatiu, en mans d'un col·lectiu de més de 1.400 monitors repartits per tot Catalunya, permet establir objectius i pautes d'actuació per a cada centre. D'aquesta forma, el projecte educatiu és adaptable a l'escola i a les realitats quant a temps, espais i equips. **A nivell educatiu seguirà la mateixa línia educativa que el centre.**

OBJECTIUS

Menjar bé i aprendre a viure millor és un projecte compromès amb l'educació integral dels alumnes. Els objectius principals del projecte són:

MENJAR

Adquirir les bases d'un estil de vida sa a partir d'una alimentació equilibrada i la pràctica de l'activitat física al pati. Assessorar i co-responsabilitzar els alumnes de la seva pròpia alimentació.



APRENDRE

Sentar les bases d'un bon comportament social amb principis d'igualtat, interculturalitat i respecte dins i fora de l'entorn escolar. Adquirir bons hàbits a la taula i de convivència.



VIURE

Adquirir compromisos saludables i actituds sostenibles dins i fora de l'entorn escolar.



La Campanya escolar varia d'any en any i s'estructura al voltant d'activitats i tallers ludicoeducatius específics per a cada edat.

MENJAR

APRENDRE

VIURE

ACTIVITATS PROPOSADES

▪ **Scolachef,
un original taller de cuina:**

Un exclusiu recurs educatiu per conscienciar els nens i nenes sobre l'alimentació mediterrània i fomentar la seva autonomia.

▪ **Scolapack,
recursos i materials educatius per
al lleure:**

Scolapack és un conjunt de jocs i materials propis amb els quals treballar hàbits saludables i estimular la creativitat i l'autonomia.

*El nostre dossier
d'activitats: una
recopilació de més de
400 tallers i jocs amb
els quals els monitors
transmeten els valors del
nostre projecte educatiu.*

▪ **Hort escolar,
un projecte per a la sostenibilitat:**

Dins del nostre compromís per a la sostenibilitat, des de fa uns anys hem posat en pràctica amb gran èxit uns 50 horts escolars. Es tracta d'una activitat educativa molt participativa i dinàmica, estretament compromesa amb el medi ambient i el desenvolupament sostenible del planeta.



ALGUNES XIFRES

*Cursos impartits
l'any passat:*

150 cursos
enfocats a la innovació
i l'excel·lència.

59 cursos
de formació
obligatòria.

100% nivell
de satisfacció de
formació.

més de
1.400
monitors
a Catalunya

250
centres
posen en
pràctica cada
any la campanya
educativa

més de
50
horts
escolars
a tot Catalunya

més de
1.400
empleats
han estat formats
per nosaltres



A photograph of three children running happily in a field of dandelions. On the left, a boy in a brown polo shirt with orange and white stripes. In the center, a boy in an orange polo shirt with blue and white stripes. On the right, a girl in a colorful plaid dress. They are all smiling and appear to be in motion. The background is a lush green field with many dandelions in bloom.

MENJAR

APRENDRE

VIURE

VIURE

El nostre compromís és treballar amb principis que ajuden a construir un món **sostenible** i un futur de **salut** i **benestar** per als nostres clients, els seus alumnes i la societat.

A Scolarest som responsables i ho demostrem a través d'una sèrie de mesures i solucions que conformen la nostra Política de Responsabilitat Social Corporativa basada en 5 pilars:

1. EL NOSTRE EQUIP:

Salvaguardar la salut i la seguretat dels nostres empleats i dels nostres clients no és només una responsabilitat moral, sinó també és essencial per a l'èxit del negoci. Duem a terme una selecció, formació i promoció orientada al servei.

2. COMPRA RESPONSABLE:

Practiquem una política de compres sostenible, duta a terme amb rigorosos processos de selecció i homologació de proveïdors i impulsem el comerç just.



MENJAR

APRENDRE

VIURE

3. NUTRICIÓ I BENESTAR:

Tenim com a objectiu oferir una alimentació sana i equilibrada, basada en la **dieta mediterrània en línia amb l'estratègia NAOS**. A més, duem a terme una comunicació activa orientada a promoure els bons hàbits alimentaris i la pràctica d'activitat física regular a través del programa **"MENJAR BÉ I APRENDRE A VIURE MILLOR"**.

4. MEDI AMBIENT:

El respecte pel medi ambient és una prioritat. Considerem l'impacte ambiental en la nostra activitat i garantim la incorporació de les millors pràctiques a les polítiques de l'empresa per a la gestió dels aspectes ambientals.

Des de 2004 hem certificat la nostra activitat amb la ISO 14.001 procurant promoure la protecció ambiental i la prevenció de la contaminació.

Un exemple de l'aplicació pràctica a la nostra empresa és el TRIMTRAX (sistema de mesurament de residus per centre), amb el qual es controlen excedents de producció, separació de residus i reciclatge.



El 100% de l'oli utilitzat a la cuina es destina a la producció de biodiesel, combustible biodegradable i menys contaminant que el gasoil mineral.

ACORDS I COL·LABORACIONS AMB VALOR

- Tenim un acord de col·laboració amb la cooperativa Alternativa 3, en la difusió del Comerç Just dins la nostra campanya educativa.
- Som patrocinadors de "BEQUES EDUCAR MENJANT" amb les quals la Fundació Jaume Casademont promou l'alimentació saludable dins el sector escolar.
- Estem associats a ACELLEC (Associació Catalana d'Empreses del Lleure, L'Educació i la Cultura) des de l'any 2006.

Col·laborem amb més de 20 institucions per a la inserció laboral de persones amb risc d'exclusió social i amb múltiples organitzacions socials per a la gestió de pràctiques professionals de tot tipus de col·lectius. Entre elles cal destacar:

- **AMPANS** és una fundació dedicada a l'atenció de persones amb discapacitat intel·lectual que dona atenció a més de 700 persones i a les seves famílies en tots els àmbits de la vida. Scolarest té un acord per a la inserció laboral dels seus usuaris i per a la contractació dels seus serveis.
- **PROGRAMA SECAR:** col·laborem amb la Fundació Catalana per a l'Esport, participant en aquest programa de "Suport d'Empreses a l'Esportista d'Alt Nivell Català", amb el qual facilitem la inserció laboral en el món del lleure a esportistes del Centre d'Alt Rendiment de Sant Cugat del Vallès.



5. ACCIONS SOCIALS:

Dirigim la nostra activitat amb criteris ètics i de bon govern, buscant de manera activa el benestar social. Les nostres accions estan orientades a la sensibilització cultural i educacional en l'àmbit escolar.



MENJAR

APRENDRE

VIURE

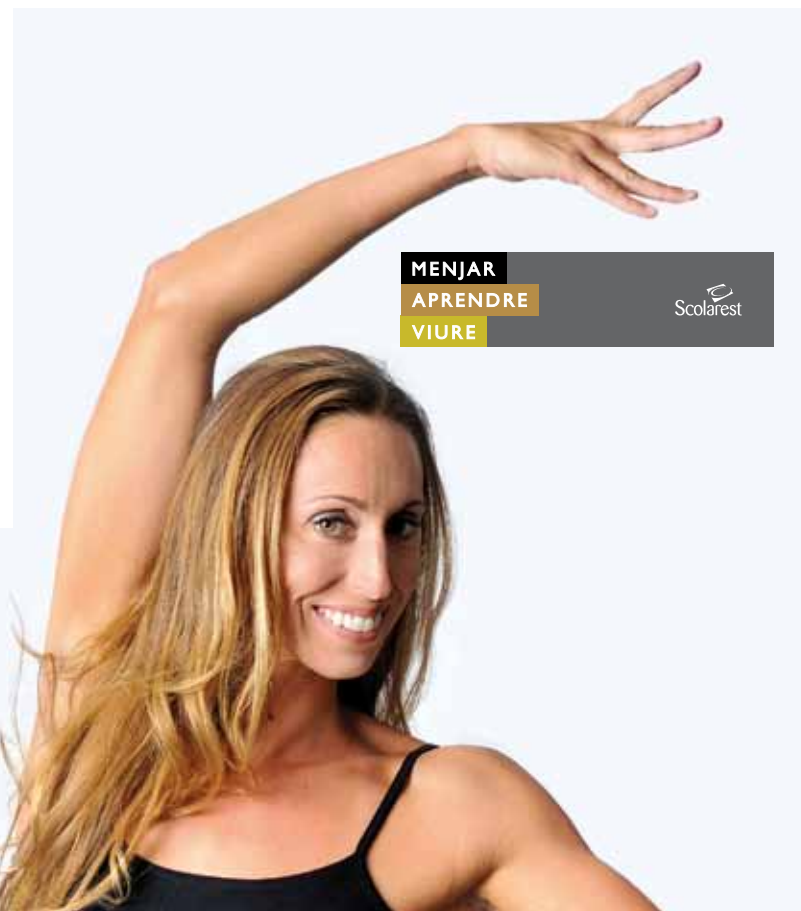
SCOLAREST MARCA LA DIFERÈNCIA

Gemma Mengual
Col·labora amb nosaltres

Gemma Mengual, referent internacional en la natació sincronitzada i model en valors d'esforç i salut, serà l'ambaixadora del nostre projecte educatiu, oferint-nos alguns dels seus consells sobre com portar una vida sana i activa.

Scolarest ha alimentat la Gemma durant 11 anys al CAR (Centre d'Alt Rendiment Esportiu de Sant Cugat del Vallès, Barcelona) Ens sentim orgullosos de poder compartir amb ella els valors que representa i que caracteritzen el nostre projecte.

(* CAR: Centre d'Alt Rendiment de Sant Cugat del Vallès



SCOLAREST, UNA MARCA COMPROMESA AMB EL NOSTRE TERRITORI

La recent constitució de la societat EUREST COL·LECTIVITATS CATALUNYA SL, actuant sota la marca Scolarest, ens converteix en una de les principals companyies catalanes en el sector de la restauració col·lectiva per a escoles amb gairebé 3500 empleats. Els nostres valors diferencials són:

Experiència:

La nostra experiència en la gestió de gairebé 500 menjadors escolars durant més de 45 anys és garantia d'un servei amb alts estàndards de qualitat i seguretat alimentària. La nostra dimensió i el suport d'un grup multinacional, ens permeten ser competitius.

El nostre equip:

Tots els nostres empleats (a cuina, monitors i interlocutors operacionals), són la nostra millor garantia de qualitat de servei i compten amb una àmplia formació que els fa més competitius i qualificats. **Som un dels principals creadors de treball nou i estables.**



Compromís social:

Tenim una ferma voluntat de formar part del **teixit local associatiu** mitjançant acords i accions en sostenibilitat, responsabilitat social corporativa i col·laboració amb entitats que fomenten la inclusió sociolaboral.

Matèria primera i proveïdors locals:

Ens proposem incrementar el nostre volum de **compres a proveïdors locals i de matèria primera produïda en el nostre país**, dins de la comarca on es trobi el client sempre que es pugui.



www.scolarest.es