



ALIMENTOS Y COMIDAS



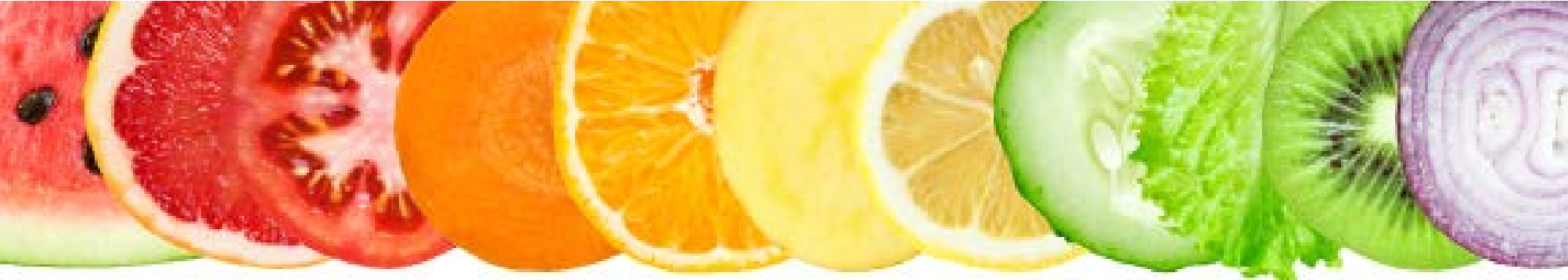
Quiénes somos

Contamos con experiencia de 20 años en el área de alimentos, actualmente operamos más de veinte cafeterías y estamos sólidamente fincados en la aceptación y recomendación de nuestros clientes.

Nuestro objetivo principal es proporcionar un servicio de calidad, nutrición y buen comer.

A través de los años hemos logrado desarrollar un modelo eficaz para satisfacer las necesidades de cada cliente adaptándonos a sus requerimientos y entendiendo la creciente demanda en el giro de servicios de cafeterías.





Alimentos

Nuestros principios fundamentales para la preparación de los alimentos es :

- Completa: que incluya todos los grupos de alimentos en cada comida.
- Equilibrada: que los nutrimentos guarden las proporciones adecuadas.
- Variada: que incluya diferentes alimentos de cada grupo.
- Que no haga daño: 1) que su preparación sea higiénica
2) que los alimentos que incluya no causen daño a la salud.
- Adecuada: que vaya de acuerdo a la cultura y recursos de cada persona.
- Suficiente: que cubra las necesidades de energía y nutrimentos sin excederse.

Las compras se realizan con controles y normas de calidad, lo que permite seleccionar los productos más adecuados y las mejores materias primas para la elaboración de los alimentos. Diario se realizan las compras de productos perecederos para así tener productos frescos.

Para garantizar el abastecimiento utilizamos un sistema de máximos y mínimos, de esa forma siempre existen reservas y tenemos abastecida la cafetería.





Algunos de Nuestros Productos

- Desayunos completos
- Comidas completas (3Tiempos)
- Frutas y verduras
- Ensaladas varias
- Fruta deshidratada
- Oleaginosas y leguminosas
- Licuados
- Jugos
- Cereales diferentes
- Yogurts de sabores
- Enchiladas con pollo
- Chilaquiles con pollo
- Molletes con pollo
- Flautas de queso y pollo
- Tacos de diferentes guisados
- Sándwiches de atún, pollo y jamón de pavo
- Tortas carne, pollo, huevo.
- Hamburguesas
- Hot Dogs
- Marinas de atún
- Sincronizadas
- Pizzas
- Quesadillas
- Bebidas calientes y frías
- Nachos
- Pan dulce
- Galletas
- Frituras
- Dulces
- Helados



Personal

Respaldamos nuestro servicio con personal profesional y especializado en sistemas de calidad en alimentos, lo que permite garantizarle un excelente manejo higiénico, administrativo y operacional.

Capacitado, con actitud de servicio, profesional y uniformado con gafete de Identificación, gorra, playera y mandil.

Nuestro personal se controla médicamente, realizándole análisis clínicos periódicamente para asegurar su estado de salud.

Higiene

- Fumigación Mensual
- Clasificación de la Basura Diaria
- Productos de Limpieza de Calidad
- Desinfectantes

Tiempos de atención al cliente

En cada cafetería tenemos más de 10 personas para cumplir con los tiempos de atención eficiente e inmediata.

Identificamos el posible consumo para que los alimentos se encuentren listos antes de iniciar el descanso, dependiendo de sus horarios entre clases.

Operación

A través de los años hemos logrado homologar nuestros controles y replicar el modelo de éxito ya que contamos con manuales de organización y procedimientos asegurando que nuestro know how sea llevado al 100% para cada una de las instituciones con las que trabajamos.

Menús

Los menús son preparados pensando en una adecuada alimentación que tenga como objetivo fundamental la salud de nuestros clientes. Periódicamente se tienen nuevos productos, para tener variedad en los platillos.





Precios

Por la calidad y cantidad en porciones de nuestros productos, los precios que ofrecemos a nuestros clientes son muy competitivos considerando el entorno en donde se encuentran nuestras cafeterías.

Realizamos un estudio de mercado en el exterior de los planteles y con base a la oferta de alimentos y bebidas existentes elaboramos nuestros menús y precios considerando y superando los estándares de calidad mínimos necesarios para atender a un mercado cautivo con acceso a otro tipo de alimentos en el exterior de los planteles.

Mensualmente ofrecemos ofertas y paquetes muy atractivos para nuestros clientes.

Equipo

- Máquinas de Café
- Máquinas de Icee
- Refrigeradores
- Congeladores
- Planchas
- Hornos de Microondas
- Estufa
- Hornos de Convección
- Freidoras



Instalaciones

Nuestras cafeterías están construidas con la finalidad de otorgar el mejor servicio es por ello que desde su diseño se consideran las necesidades de logística y operación al momento de ser construidas.

Contamos con 4 principales áreas

- Área de atención al cliente, caja y exhibición de productos.
- Área de entrega de alimentos y bebidas preparadas.
- Área de producción.
- Área de almacén.



Colegio de Bachilleres

Tenemos experiencia de 7 años prestando el servicio de cafeterías en los bachilleres números 6 y 4, teniendo la aceptación de varias generaciones que han pasado durante nuestra permanencia en el Colegio de Bachilleres.

Entendemos el perfil de nuestros clientes y les damos el servicio que requieren y merecen desde los alumnos, los docentes, al personal de intendencia y administrativo así como a la Dirección General.

Tenemos personal capacitado con mucha experiencia para tratar con los jóvenes y docentes de los bachilleratos.

Desde la construcción de las cafeterías y en los espacios que se nos asignaron, se pensó en un lay out para la cafetería que permitiera atender con mucha rapidez y calidad a la comunidad del plantel.



Sistema De Transporte Colectivo “Metro”

Tenemos operando 20 cafeterías en terminales y correspondencias desde 1995.



- 18 de Marzo (2)
- Indios Verdes (2)
- Tacubaya (2)
- Rosario (2)
- Tasqueña
- Chabacano
- Salto del Agua
- Pino Suarez
- Zocalo
- Hidalgo
- Bellas Artes
- Balderas
- Tacuba
- Revolución
- Universidad
- La Raza





Contacto

Alimentos y Comidas de Calidad S.A. de C.V.

Tel: 11077661 - 56824565

Dirección: Concepción Beistegui #1312 Col. Del Valle CDMX