



Aligroup
dedicados a tu alimentación

**ALIMENTACIÓN
COLECTIVA**

¿Quienes somos?

Somos un equipo de profesionales dedicados a satisfacer las necesidades de alimentación en comedores empresariales, comedores inteligentes, banquetes y eventos especiales así como en la distribución de insumos, de alimentos y bebidas a través de nuestra área de food service.

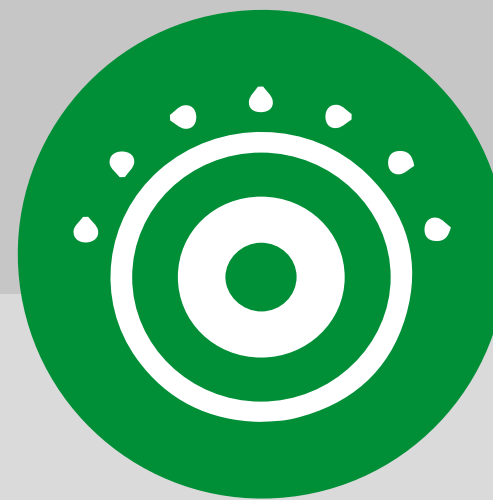


NUESTRO PROPÓSITO



Misión

Ofrecer experiencias que enriquecen y mejoran la calidad de vida de nuestros clientes y colaboradores.



visión

Ser reconocidos como la mejor opción como en servicios de alimentación, por la calidad, puntualidad y mejora continua que brindamos a todos nuestros clientes



NUESTROS VALORES

01

LEALTAD

02

RESPONSABILIDAD

03

PASIÓN

04

CALIDAD

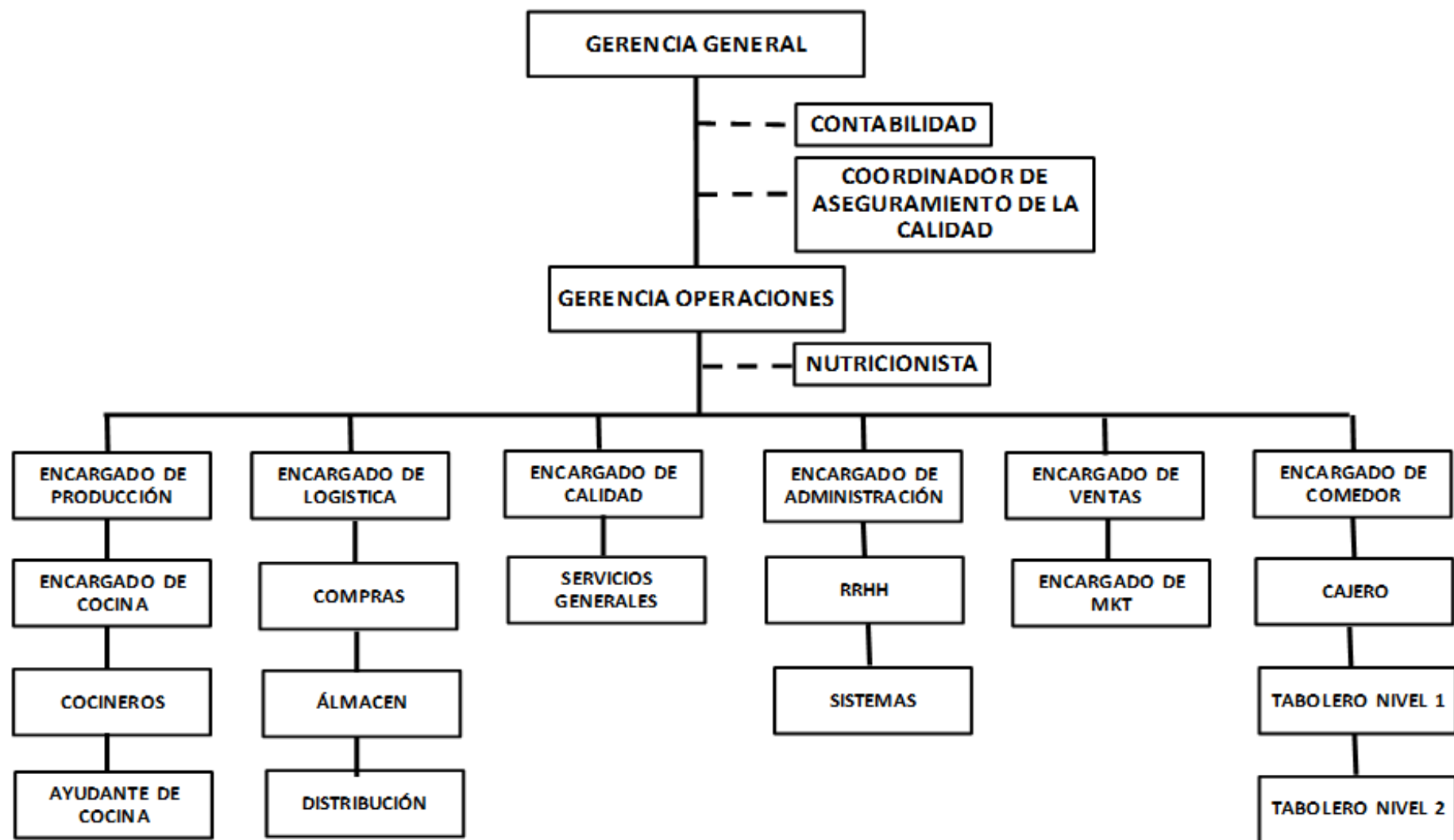
05

COLABORACIÓN

06

RESPETO

ORGANIGRAMA



SERVICIO DE CONCESIONARIO

Brindamos un excelente servicio de alimentación basado en procesos de calidad y inocuidad alimentaria, bajo la supervisión de nuestro equipo de profesionales como son Nutricionistas, Ingeniero de calidad, chef, etc. A las empresas e instituciones según sus requerimientos.



IMPLEMENTACIÓN



Cocinas Industriales



Líneas de servicio

IMPLEMENTACIÓN



Comedores



Bodega

COMIDA TRANSPORTADA EN FRÍO O CALIENTE



Multi ración en frío:

Alimentos
transportados en
frío entre 3°C a
5°C



Multi ración en caliente:

Alimentos
transportados en
caliente entre
70°C a 80°C



Mono ración en caliente:

Alimentos
transportados en
caliente entre
70°C a 80°C

SERVICIO DE CAFETERÍA

Somos la mejor opción en la implementación de cafeterías corporativas. Ofrecemos una solución integral de acuerdo a las necesidades de cada institución; brindando alimentos saludables y de buena calidad, tales como menús balanceados, sándwich, cafés y entre otros productos.



SERVICIO DE EVENTOS

Contamos con experiencia en la atención de Coffe break, Banquetes, bufet, refrigerios y mas, para eventos institucionales, empresariales y sociales en el lugar que requiera. Estamos prestos a escuchar sus requerimientos y atenderlos con detalles particulares fin de lograr su completa satisfacción.



BOX LUNCH

Una alternativa bastante útil para trabajadores quienes no tienen tiempo para preparar por si mismos un almuerzo nutritivo y variado.



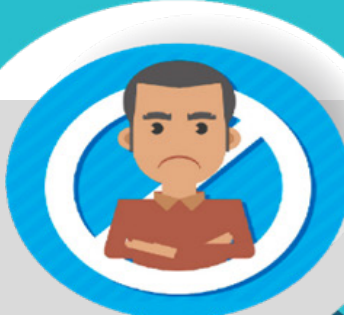
PRINCIPALES PROBLEMAS DE LAS EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN





- ✓ Diseños inefficientes de la cocina, línea de servicio y comedor
- ✓ Cocinas tradicionales (mayor consumo de gas)
- ✓ Mayor tiempo de producción.
- ✓ Altos costos operativos (personal, energía)
- ✓ Alta rotación de personal
- ✓ Altos índices de merma
- ✓ Presentan riesgos operativos
- ✓ Logística inadecuada.

PROCESOS NO DEFINIDOS



**ALIMENTOS NO
ESTANDARIZADOS**



**ALIMENTOS NO
ESTANDARIZADOS**



**ALIMENTOS NO
ESTANDARIZADOS**

PROPUESTA DE VALOR



Cuidar a las
personas y a las
relaciones



Ser más ágiles



Valorar las
diferentes
perspectivas



Indicar el
camino



Mantener un
enfoque nítido
de calidad



NUESTRO EQUIPO

Personal

Nuestros colaboradores son seleccionados y capacitados adecuadamente, cuentan con la indumentaria apropiada para cada función. Los mismos cuentan con las exigencias de salud ocupacional.

Producción

Contamos con un equipo formado por Administrador, Nutricionista, Ingeniero Alimentario, Logístico, Almacenero, y el equipo de cocina esta bajo la dirección del chef corporativo asegurando una variada de comida rica, sana y nutritiva.

Control

Tenemos las instalaciones, equipos, cámaras frigoríficas y demás logística necesaria para asegurar todo el proceso de preparación, traslado y entrega.

NUESTRA PLANTA DE PRODUCCIÓN:

Producimos alimentos con los más altos estándares de inocuidad y calidad.

NUESTRO EQUIPAMIENTO

Nuestro equipamiento tecnológico, reduce tiempo de producción, mano de obra, mermas, riesgos de accidentes, etc. lo cual nos hace mas eficientes



IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO COOK & CHILL

Por que nuestro compromiso es dar un producto de calidad hemos implementado el proceso Cook & Chill (cocinar y luego enfriar) el mismo que garantiza la inocuidad alimentaria, obteniendo productos confiables y de calidad.



CONTAMOS CON LOGÍSTICA DE TRANSPORTE

trabajamos con unidades isotérmicas equipadas para trasladar los alimentos fríos y calientes a nuestros comedores.

Así mismo todas nuestras unidades son monitoreadas desde nuestra plataforma, para el cumplimiento del tiempo de entrega



COMPOSICIÓN DE NUESTRO MENÚ

La elaboración de la programación mensual del menú se realiza según los acuerdos con el cliente, el mismo que es elaborado por nuestro equipo de Nutricionistas y Chef.

DESAYUNO					
Item	Componente	Cantidad		Gramaje	
1	Jugo de frutas	1	vaso	300	ml
2	Cereal caliente, café o infusiones	1	vaso	300	ml
3	Pan	2	unid	40	gr c/u
4	Relleno fuerte	Embutidos, lomito ,cerdo,pollo,huevo,etc		30	gr
5	Relleno debil	Mantequilla, mermelada, manjar, etc.		15	gr
Descripción/Opciones					
1	Según programación				
2	A escoger 2 alternativas de pan un fuerte y un debil				
3	Alternativa fija de cereal, escoger entre café o infusiones				
4	3 veces por semana cereal con leche				

COMPOSICIÓN DE NUESTRO MENÚ

ALMUERZO/ CENA						
Item	Componente	Servicio	Descripcion		Gramaje	
1	Ensalada ó entrada ó	Almuerzo/Cena	Verduras, proteínas, tuberculos, salsas		150 a 200	gr
	Sopa	Almuerzo/Cena	30 gr de carnico (crudo)		500	gr
2	Plato de fondo 2 opciones	Almuerzo/Cena	Carnico con hueso (crudo)		150	gr
		Almuerzo/Cena	Carnico sin hueso (crudo)		100	gr
3	Guarnicion 1	Almuerzo/Cena	Arroz o fideo o tallarin cocido (crudo)		150	gr
	Guarnicion 2	Almuerzo/Cena	Menestra o tuberculo (crudo)		40	gr
	Guarnicion 3	Almuerzo/Cena	Esnsalada		30	gr
4	Alcuzas	Almuerzo/Cena	Ají, limon, sal, etc		40	gr
5	Postre	Almuerzo/Cena	De olla o pasteleria		120	gr
		Almuerzo/Cena	Fruta de estacion,		130 a 160	gr
6	Refresco	Almuerzo	Fruta o infusión		600	ml
		Cena	Infusión		600	ml
Descripción/Opciones						
1	Según programación					
2	A escoger 1 alternativas según progamación					
3	Pastas 1 vez por semana					
4	Frecuencia de carnicos		Pollo	3 veces por semana		
			Pescado	2 veces por semana		
			Cerdo	1 veces por semana		
			Res	1 veces por semana		
5	2 guarniciones según programación					

CONTAMOS CON SOFTWARE DE CONTROL

Contamos con una plataforma virtual la cual nos facilita el control de la entrega de las raciones a cada colaborador.

Permite accesos a reportes por usuarios, consumos, fechas, etc.



CONTROL DE CALIDAD

Contamos ingenieros alimentarios los cuales garantizan un producto inocuo y de calidad. El ingreso y almacenamiento de nuestros insumos son supervisados bajo las normas sanitarias vigentes establecidas por el ministerio de salud.



NUESTRA CONTRIBUCIÓN CORPORATIVA



**SEGURIDAD EN LA
ALIMENTACIÓN**



**BIENESTAR
ALIMENTARIO Y
NUTRICIONAL**



RETRIBUCION

¿PORQUE ELEGIRNOS ?

- ✓ Clientes satisfechos
- ✓ Innovamos nuestros servicios
- ✓ Estructura organizacional ágil.
- ✓ Mejora continua
- ✓ Somos una alternativa joven, pero con experiencia profesional
- ✓ Flexibilidad nos adecuamos a nuestros clientes
- ✓ Transparencia en la ejecución de nuestros servicios..



¿PORQUE ELEGIRNOS ?

- ✓ Sanidad y seguridad al máximo nivel.
- ✓ Vocación de servicio..
- ✓ Calidad de atención
- ✓ Diversidad de potajes.
- ✓ Stock de productos
- ✓ Colaboradores correctamente uniformado según sus funciones
- ✓ Colaboradores en planilla bajo las exigencias del MINTRA.
- ✓ Cumplimos con lo que prometemos.

