# Edina

Restauración®

*El Gusto por los Detalles*

## Dossier Corporativo

# Índice de Contenidos


| | |
|---|---|
| EDINA Restauración. | Pág. 2 |
| Equipo Humano. | Pág. 4 |
| Instalaciones Avanzadas. | Pág. 5 |
| Servicios de Calidad. | Pág. 6 |
| Más que Clientes. | Pág. 8 |
| Producción en Línea Fría. | Pág. 9 |
| Datos de Contacto. | Pág. 11 |

# Edina *Restauración*

*Ofrecemos soluciones personalizadas a nuestros clientes garantizando la máxima calidad y al mejor precio.*

**Edina Restauración es una empresa joven, formada por un equipo humano con gran tecnicidad y dilatada experiencia, siendo, además, muy exigentes con los estándares de calidad e higiénico sanitarios.**

Las necesidades y carencias que hemos ido detectando a lo largo de los años en los actuales servicios de catering cuyo consumidor final pertenece a las colectividades, han sido el motor de impulso para nuestra creación y nuestra razón de ser.

En nuestro servicio no sólo prima la calidad de los alimentos elaborados, sino también el trato diferenciador y personal a nuestros comensales.

Edina Restauración es una apuesta personal por ofrecer platos, elaborados en nuestra cocina central, con productos de la tierra y sabor tradicional.

*Ofrecemos servicios a todos los sectores de la restauración, especialmente a las Colectividades.*

Consideramos los requerimientos y singularidades de cada comensal y cuidamos hasta el último detalle de la cadena de elaboración y distribución.

# Nuestra Razón de Ser

## Misión

1. Satisfacer las necesidades de nuestros clientes ofreciéndoles un servicio integral y personalizado.
2. Proporcionar auténticas experiencias gastronómicas, con sabores tradicionales y caseros usando recetas saludables y equilibradas.

## Visión

1. Consolidarnos como un referente de reconocido prestigio entre las empresas de restauración.
2. Expandir nuestra marca gracias a un servicio personalizado y de calidad.

## Valores

1. Trabajamos siguiendo los más exigentes controles de calidad, higiene y seguridad alimentaria.
2. Nos mantenemos en continua comunicación con nuestros clientes para mejorar día a día los servicios que les prestamos.
3. Utilizamos productos frescos y de calidad y avanzados métodos de producción y conservación para elaborar nuestros menús.
4. Nuestro personal cuenta con formación acreditada específica y dilatada experiencia en el sector y nos ocupamos de actualizar su formación de forma continua.

# Equipo *Humano*

Edina Restauración cuenta con un equipo multidisciplinar de profesionales en continua formación, que configura las distintas áreas de trabajo de la empresa, cada una de ellas especializada y dirigida hacia la consecución de un servicio de máxima calidad y un trato diferenciado al cliente.

La pasión por el trabajo, el amor por la cocina con sabor tradicional, el cumplimiento estricto de la normativa higiénico-sanitaria vigente, la mejora continua, el trato personal y el seguimiento individualizado de nuestros clientes son los pilares de nuestra filosofía.

Nuestro firme compromiso es ofrecer la mejor calidad nutricional y promover los hábitos alimentarios que necesitan nuestros comensales en función de la edad y los requerimientos nutricionales de los mismos.

*Detrás de cada plato hay personas que cuidan a personas.*

# Instalaciones *Avanzadas*

*Equipada con la última tecnología de las principales marcas de maquinaria para producción alimentaria, alcanzando una combinación perfecta entre la elaboración tradicional y los métodos más innovadores de conservación.*

La cocina central de Edina Restauración está situada en el término sevillano de Mairena del Alcor. Se trata del centro neurálgico en el que se elabora con mimo y profesionalidad cada receta, adaptándola de forma individualizada a las necesidades de nuestros clientes.

Las instalaciones disponen de un sistema de cámaras frigoríficas adaptadas al orden de mercadería y temperatura según las diferentes categorías de productos.

Garantizamos la custodia de la cadena de frío en el transporte a través de una flota de vehículos frigoríficos e isotermos que asegura la detección precoz de anomalías que pueden afectar a la calidad del producto, evitando comprometer la inocuidad de los alimentos.

# Servicios *de Calidad Garantizada*

- ✓ **Servicio a Colectividades**.
- ✓ **Servicio "In Situ"**, elaboración de menús en el centro del cliente.
- ✓ **Servicio de Monitoraje de Apoyo** en los comedores de los centros escolares.
- ✓ Servicio de comida para **HORECA**.
- ✓ Servicio de comida semanal/mensual para **Particulares.**
- ✓ Elaboración de menús para **Eventos por Encargo**.

# Menús con Valor Añadido

## Personalizados

Menús adaptados a las necesidades nutricionales de cada persona teniendo siempre presentes las recomendaciones y demandas de los clientes en nuestras propuestas.

## Locales

Tenemos el fiel compromiso de fomentar el comercio local apoyando a los pequeños productores del territorio introduciendo, cuando es posible, productos artesanos y de proximidad.

## Sostenibles

Se usan alimentos de temporada y de cercanía, primando aquellos que cuidan el medio ambiente. Nos hemos sumado a la campaña #MeatFreeMonday, iniciativa que fomenta el consumo de alimentos más sostenibles.

## Imaginativos

Preparaciones realizadas con mucho mimo, diseñando elaboraciones que favorezcan el consumo de todos los grupos de alimentos. Incluimos comidas temáticas para trabajar las tradiciones culinarias de cada territorio con regularidad.

## Saludables

Los platos responden a las necesidades nutricionales de los comensales, primando en el diseño de nuestros menús la dieta mediterránea, sabrosa, nutritiva y variada.

## Deliciosos

En la elaboración de los platos se consideran sus características organolépticas para poder satisfacer así a los comensales y disfrutar del placer de comer. Nuestro sabor marca la diferencia.

## Seguros

Garantizamos la trazabilidad de los productos a través de un sistema que realiza un seguimiento del producto durante todo el proceso de producción, asegurando la inocuidad de los alimentos. Seguridad garantizada.

## Solidarios

Usamos alimentos procedentes del comercio justo, ofreciendo además dietas especiales tales como dieta vegetariana, vegana o libre de cerdo en su alimentación por cuestiones éticas, de sostenibilidad o religiosas.

# Más que Clientes

## Especialidad en Colectividades

Centros de una especial naturaleza, donde además de servir nuestros productos, compartimos su filosofía de trabajo. Nos involucramos en el bienestar de sus usuarios a través de una alimentación sana y hecha con mimo. Conocedores de sus necesidades, trabajamos a diario para alcanzar la máxima excelencia en el servicio integral de gestión de comedores colectivos.

## Canal HORECA

Facilitamos al sector de la hostelería y restauración soluciones acordes a sus necesidades. Elaboramos nuestros productos en formatos perfectamente almacenables y les ofrecemos las máximas garantías de higiene y calidad. Con consumos preferentes altos y en cuyo proceso de elaboración se han tenido en cuenta, no sólo el gusto del cliente final, sino también la tranquilidad y seguridad alimentaria de nuestro cliente principal.

# Producción *en Línea Fría*

## *Seguridad higiénico sanitaria y calidad organoléptica en un mismo sistema.*

Edina Restauración tiene implantado en la mayoría de los centros a los que sirve comida elaborada la *Línea Fría*, al ser este sistema el que ofrece mayor calidad y garantía higiénico sanitaria para su conservación y distribución.

El sistema de cocina en *Lìnea Fria* consiste en el enfriamiento rápido del plato mediante modernos abatidores de temperatura que impiden la proliferación de bacterias en rangos de temperaturas inferiores a 65 °C.

Los platos servidos con este sistema se presentan termosellados en atmósfera protectora con un consumo preferente máximo de 10 días, lo que nos permite disponer permanentemente de un stock de comidas preparadas y envasadas para resolver cualquier eventualidad. Los menús se entregan de forma rutinaria al cliente con antelación a la fecha prevista para su consumo.

# Línea Fría: *Paso a Paso*

## 1. *Elaboración.*

Los menús se cocinan de forma tradicional manteniendo temperaturas mínimas de 70°C en el interior de los alimentos, evitando de esta forma la proliferación de bacterias y agentes patógenos.

## 2. *Enfriamiento rápido.*

Tras ser cocinados, los alimentos se introducen en abatidores de temperatura que consiguen el enfriamiento rápido de los platos, bajada de la temperatura a 4 °C en un tiempo menor de 90 minutos, minimizando así el tiempo en que estos permanecen en temperaturas de riesgo (20-50°C).

## 3. *Envasado y termosellado.*

La comida es envasada en barquetas termoselladas en atmósfera protectora (mezcla de dióxido de carbono y nitrógeno), sin añadir ningún tipo de conservantes y asegurando que no ha sido manipulada después de su elaboración.

## 4. *Almacenamiento en frío.*

Una vez envasadas mediante termosellado, el producto se mantienen en cámaras de refrigeración a temperaturas que oscilan entre 0 y 4°C.

## 5. *Transporte refrigerado.*

Los menús se distribuyen en vehículos refrigerados e isotermos homologados evitando en todo momento la rotura de la cadena de frío. En los centros destino, los alimentos se mantienen refrigerados hasta el momento de su consumo.

## 6. *Regeneración.*

A través de hornos regeneradores se lleva a cabo el calentamiento de la comida alcanzando los 70°C iniciales, manteniendo intactas las propiedades organolépticas de los mismos.

Edina
Restauración®

*Conseguiremos nuestros objetivos, si nos permite ayudarle a conseguir los Suyos.*


+34 637 46 64 19

Pol. Ind. Gandul. C/Camino del Chorrillo, nº 2.
41510 Mairena del Alcor, Sevilla.

www.edinarestauracion.es

info@edinarestauracion.es

Edina
Restauración®