



e
endermar
restauració col·lectiva



Jornada de portes obertes - Escola Josep Tous



endermar

ALIMENTEM LA TEVA SATISFACCIÓ

A Endermar fa 45 anys que treballem en l'organització de menjadors escolars. Comptem amb personal altament qualificat per oferir un servei de màxima qualitat.

JORNADES PORTES OBERTES

Posem a disposició dels centres el nostre "know how", en la captació de nous alumnes, oferint exemples de menús, oferim degustacions i la jornada compta amb la presència dels nostres dietistes, etc.

SERVEIS PERSONALITZATS I ADAPTATS

Ens adaptem a les teves necessitats siguin les que siguin. Escoltem i estudiem què necessiteu per elaborar propostes adaptades i personalitzades.

QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Els estrictes controls de l'APPCC garanteixen tots els processos de transformació i compleixen la normativa en vigor. Les nostres instal·lacions disposen d'un laboratori propi gestionat pel nostre departament de qualitat.

EQUIPS DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

Elaborem els menús i realitzem la supervisió dels centres. Dissenyem menús adaptats a les intoleràncies, al·lèrgies, motius religiosos, etc.

ELS MILLORS INGREDIENTS, AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT

Experiència, professionalitat, qualitat, compromís i confiança.

**SOM MOLT MÉS QUE UN SERVEI DE RESTAURACIÓ,
EDUQUEM ELS HÀBITS ALIMENTARIS**



Carretera de Santiga, 84 · Ripollet 08291 (Barcelona)

www.endermar.com

Presentació a les famílies

A l'inici de cada curs i amb el vistiplau de les direccions dels centres, proposem fer una presentació de la nostra empresa, el nostre projecte de alimentari, recursos humans, departament de qualitat, departament de dietètica, sostenibilitat, etc.



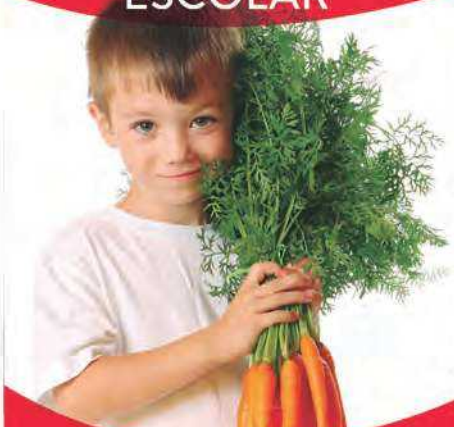
Presentació a famílies - Escola l'Assumpció de Badalona

Tríptic per a les famílies

A l'inici de cada curs i amb el vistiplau de la direcció dels centres, proposem fer entrega a les famílies d'una presentació de la nostra empresa, el nostre projecte de alimentari, recursos humans, departament de qualitat, departament de dietètica, sostenibilitat, etc.



MENJADOR ESCOLAR



TIPUS DE MENÚ:

- NORMAL
- INTOLERÀNCIES A LA LACTOSA
- DIETA HIPOSODICA
- BAIX EN CÒLESTEROL
- ALLÈRGICS AL PEIX
- CELIACS
- DIABÈTICS
- ALLÈRGICS A L'OU
- PER PICNIC
- RELIGIÓ (Sense porc, etc.)

La confecció dels menús es realitza d'acord amb els criteris nutricionals per l'OMS, sent planificats amb la Direcció i la Comissió de menjador, fets per les nostres dietistes, atenent al gust dels nens i amb una elaboració de qualitat, seguint les directrius de la Dieta Mediterrània.



Menú



Potenciar l'adquisició de bons hàbits durant el temps dels menjars.

Proporcionar als alumnes un espai i

JORNADES GASTRONÒMIQUES TRIMESTRALS,

relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn i d'altres cultures.

Això estimula la seva curiositat i trenca la monotonia.



Setmanes culturals, per exemple de les fruites tropicals



45 ANYS

A Endermar fa 45 anys que treballem en l'organització de menjadors escolars.

Comptem amb personal altament qualificat per oferir un servei de màxima qualitat.

Cuinem i entenem la cuina com és, cuina.

Seguim amb la delicada tasca de donar menjar diàriament als nostres alumnes i ho fem com s'ha fet tota la vida.

Cuinem a gran escala però cuidant el petit detall, tenim l'operativitat, equip humà i recursos d'una multinacional sent una empresa familiar catalana.



SERVEIS PERSONALITZATS I ADAPTATS

Els adaptem a les teves necessitats siguin les que siguin. Escoltem i estudiem necessitem per elaborar pr adaptades i personalitzades

QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Els estrictes controls de l'APPCC garanteixen tots els processos de transformació i compleixen la normativa en vigor. Dissenyem i elaborem els menús adaptats a les intoleràncies, al·lèrgies, motius religiosos, etc. i realitzem la supervisió dels centres.

ACTIVITATS DIRIGIDES

Jocs (tradicionals, de taula, de memòria, d'expressió, de pistes, etc.), Tallers (d'expressió plàstica, de dibuix, de poemes, de reciclatge, de teatre, de manualitats, Danses del món, etc.), Dinàmiques de grup, Assembles...

MANUALITATS

Relacionades amb les jornades gastronòmiques i festives. Potenciar el desenvolupament de la creativitat, la imatge i les estratègies d'acció, fa participar en les infantes que volen en la decoració



Jornada de portes obertes

Al principi de cada curs, oferim participar en les jornades de portes obertes del centre. Proposem organitzar un tast de menjar amb carpa d'endermar on farem una vistosa presentació, amb degustacions dels nostres productes i una xocolatada per tots els participants.



Tast menjar - Escola Josep Tous



+ Activitat física diària



endermar



+ Aigua

- + Aliments rics en fibra, aliments frescos, locals i de temporada, espècies i herbes aromàtiques, menjar a taula i amb moderació
- Sal, greix d'origen animal, sucres, aliments precuinats

Piràmide de l'alimentació saludable

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable

<http://canalsalut.gencat.cat>

061 CatSalut Respon

EQUIP DE CUINA



EQUIP DE MONITORS/ES



Participació

Un cop cada curs proposarem al centre organitzar una jornada basada en els valors d'una alimentació saludable i on promourem la participació del professorat i l'alumnat.



Setmana BIO - Escola Antoni Brusi

Escola Antoni Brusi

Setmana Bio
per l'alimentació ecològica

A L'ESCOLA!

menús ecològics

Paella mixta amb arròs ecològic i verdures de proximitat

Peix fresc al forn amb alli i julivert ecològics, amanida d'enciam i pastanagues ecològiques

Pa ecològic

Fruita ecològica de temporada

menús ecològics

MONIATOS

TANYES

ENDERMAR

Participació

Un cop cada curs proposarem al centre organitzar una jornada basada en els valors d'una alimentació saludable i on promourem la participació del professorat i l'alumnat.



Xerrada nutrició a càrrec de dietistes endermar - Maria Auxiliadora Terrassa



Xerrades sobre alimentació saludable

Sempre d'acord amb la direcció del centre s'organitzaran xerrades trimestrals per a les famílies que seran impartides pels nostres dietistes i on es convidarà als assistents a berenar.



Xerrada alimentació a càrrec de dietistes endermar - Escola Antoni Brusi

Tast de pastís de pastanaga

Xerrades sobre dietètica i nutrició

D'acord amb el centre programarem xerrades trimestrals als alumnes, impartides pels nostres dietistes, on fomentarem una alimentació saludable i equilibrada.



Protocols Covid

ENDERMAR com a entitat organitzadora del servei de migdia, ha desenvolupat un Pla d'actuació per donar a conèixer les mesures i accions que porta a terme amb l'objectiu de garantir la seguretat i higiene dins dels espais i gaudir de l'espai de migdia i dels companys d'escola.

EL NOU MENJADOR ESCOLAR

POST- COVID-19

espais segurs
i saludables



somriure!

En aquests moments el més important és la seguretat i la salut de tots.

Hem pres les mesures necessàries per garantir la seguretat de tothom.

Si us plau, segueix les indicacions.



RENTAT DE MANS



MASCARETA SEMPRE



1,5 m



MENJADOR ESCOLAR POST-COVID-19



COMUNICACIÓ

