

Como en casa. Donde quieras.



1

pág. 1 PRESENTACIÓN

pág. 1 Quiénes somos
pág. 2 Nuestro equipo
pág. 3 Instalaciones
pág. 4 Evolución

2

pág. 5 REFERENCIAS

pág. 5 Clientes actuales

3

pág. 6 LÍNEA FRÍA

pág. 6 Funcionamiento
pág. 7 Beneficios

4

pág. 8 GARANTÍAS

pág. 8 Sistema de Gestión ISO 22.000
pág. 8 APPCC
pág. 8 Personal y formación
pág. 9 RGSEAA
pág. 9 Proveedores y materias primas

5

pág. 11 MENÚ EJEMPLO

6

pág. 12 CONTACTO

Presentación 01

¿Quiénes somos?

1996 Nacimiento

A principios de 1996, Gerardo empieza con lo que hoy es Catering de Luz. Sus inicios fueron con servicios de restauración ligados a campamentos de verano.

2004 Crecimiento

Con el arrendamiento de una cocina central, damos el salto al servicio de comidas para colectivos y particulares.

2011 Inversión

Hacemos nuestra propia cocina central y lanzamos nuestro proyecto estrella, la comida a domicilio.

2015 Consolidación

La experiencia en el sector y el crecimiento sostenido en el tiempo, nos permite situarnos como una empresa de referencia.

Actualidad

Más de 850.000 menús anuales y 50 trabajadores. Afrontamos el futuro con firmeza.

Fundada por Gerardo Hernández de Luz en 1996, **Catering de Luz** nace con el objetivo de dedicarse a la restauración integral.

Situados en la provincia de Zamora, trabajamos día tras día para satisfacer las necesidades de alimentación y nutrición de particulares y colectivos, con la garantía de calidad y seguridad que requiere este tipo de servicio.

Nuestra base es la cocina tradicional, elaboramos cada plato con delicadeza y profesionalidad, utilizando productos de la tierra y sin conservantes ni aditivos añadidos.

Prestamos servicio en toda la Comunidad de Castilla y León, con clientes actuales en Zamora, Salamanca, León, Valladolid, Palencia y Segovia.



Nuestro equipo

Actualmente, Catering de Luz cuenta con una plantilla de 50 trabajadores, personas jóvenes, cualificadas y con ilusión que forman parte de un proyecto apasionante.



Saulo Hernández Bris
Responsable de RRHH y Compras



Daniel Hernández Bris
Responsable de Eventos, Publicidad y Marketing



Javier Carracedo Blanco
Responsable Financiero, Contabilidad y Administración



Roberto Llana Inés
Responsable de Producción, Logística e Informática



Marisol Rodríguez Domínguez
Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria



Nerea Prada Bartolomé
Dietista y Nutricionista



Diego Marcos Velasco
Jefe de Cocina



Juan Jesús Fresno Ramos
Jefe de Cocina

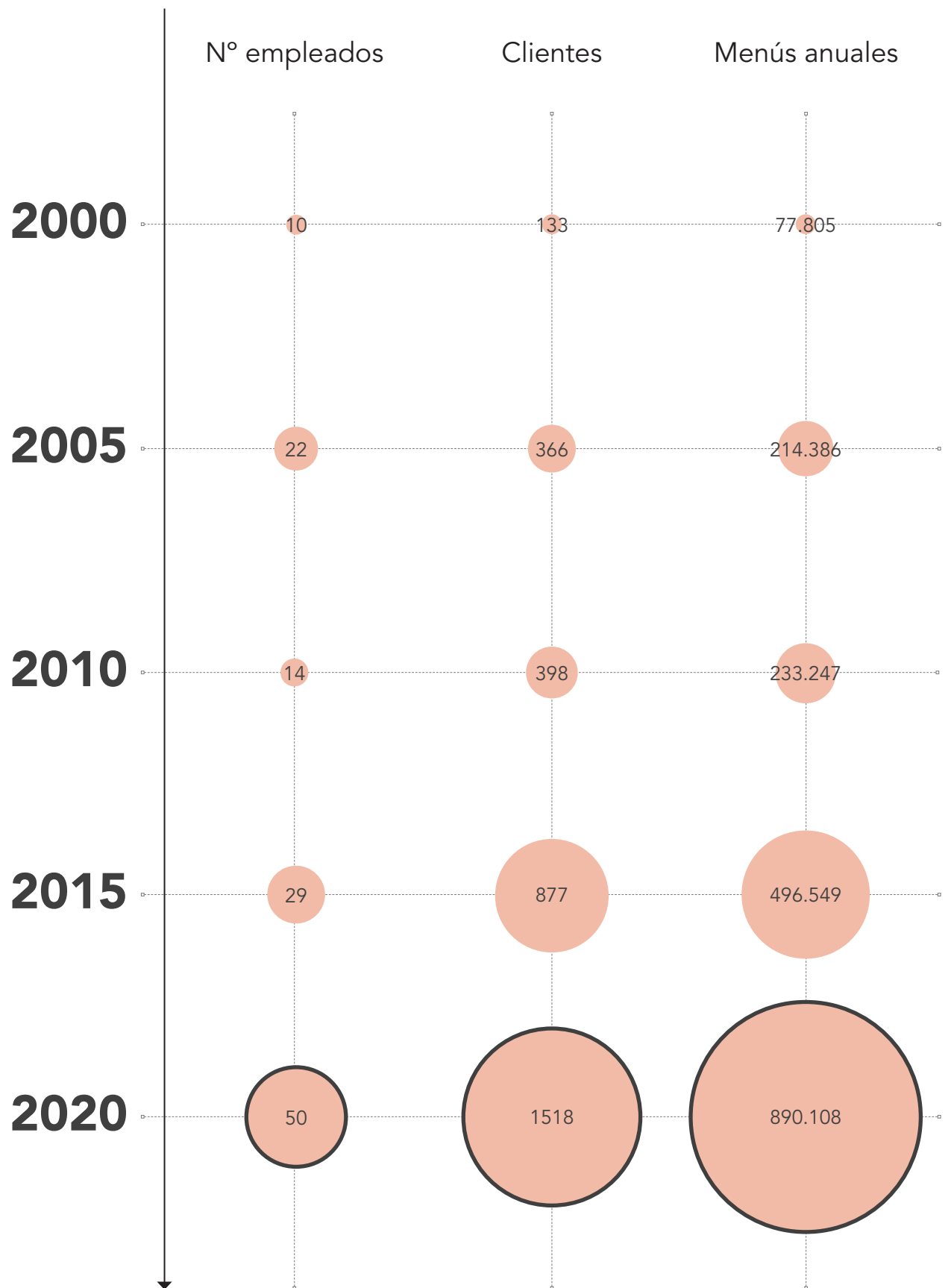


Instalaciones



INSTALACIONES 03

Evolución



Referencias 02

Cientes actuales



Junta de Castilla y León
Consejería de Educación
45 Colegios Públicos de Salamanca



Grupo Recoletas
Hospital Recoletas Zamora



Grupo Recoletas
Hospital Recoletas Palencia



Grupo Recoletas
Hospital Recoletas Segovia



Asociación de Familiares de Alzheimer de Zamora
Centro de día "Ciudad Jardín"



Asociación de Familiares de Alzheimer de Zamora
Centro de día "Palacio de Valparaíso"



Asociación de Familiares de Alzheimer de Benavente
Centro de día Benavente



Sacyr Social SL
Servicio de Ayuda a Domicilio Ayuntamiento de Zamora



Eulen Servicios Sociosanitarios
Guardería "El Bosque de Valorio"



Domus Armonía
Centro de día "Armonía"



Fundación Intrás
Centro de día en Benavente



Fundación Personas
Centro de día "El Puente de Sanabria"



Fundación Tormes
Centro de iniciativas ambientales



CEAM Villadeciervos
Centro de educación ambiental

03 Línea fría

Nuestros platos se elaboran de forma tradicional, empleando distintas técnicas culinarias (horno, rehogado, guisado, vapor, plancha, fritura).



El personal de cocina verifica que se alcanzan temperaturas suficientemente elevadas durante el cocinado.



Se envasa en formato individual o multiporción según el tipo de cliente en envases de un solo uso reciclables.



La comida se enfría rápidamente (en menos de 2 horas) hasta alcanzar temperaturas de refrigeración (0-4°C), a las que se debe mantener hasta el momento de su consumo.



Se introduce la atmósfera modificada, cuya función es proteger las características sensoriales y organolépticas del alimento.



El resultado es una comida tradicional, sin conservantes ni aditivos añadidos, pero con una vida útil más larga (en torno a 15 días)



Posteriormente se regenera en las instalaciones del cliente, en el momento previo a su consumo. Se puede usar distintos medios:



- Horno de convección
- Horno convencional
- Microondas
- En cazuela o sartén a fuego lento
- Baño maría



Con cualquiera de ellos su personal debe comprobar que se alcanza una temperatura de 70 °C en el centro del producto.

Nosotros le asesoraremos sobre el método más adecuado a sus condiciones particulares.



Beneficios

La tecnificación y planificación del Sistema de Línea fría permite obtener:

- 1** Mejora de la **calidad** del producto final, tanto en el aspecto nutritivo y organoléptico, como de la Seguridad Alimentaria.
- 2** **Optimización** de los recursos humanos, tanto a nivel de producción como en el punto de servicio.
- 3** No requiere **personal** de cocina especializado para realizar la regeneración.
- 4** La presentación en envases cerrados herméticamente, permite un **almacenamiento** conjunto, sin problemas de contaminaciones cruzadas ni mermas del producto.
- 5** Caducidades largas que permiten una gran **flexibilidad** en la planificación del servicio.
- 6** Y como consecuencia de todas las anteriores, mayor **rentabilidad** de la actividad.



04 Garantías



Sistema de gestión ISO 22.000

La norma UNE-EN ISO 22000 es un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, que especifica los requisitos que debe cumplir el proceso de producción y distribución para asegurar la inocuidad del producto servido al consumidor final.

En el año 2012 iniciamos el proceso para certificarnos con esta norma, adaptando nuestros procesos a sus estándares de calidad. En el 2015 obtuvimos nuestro primer certificado y lo mantenemos desde entonces. Para ello, una empresa externa nos audita anualmente y verifica que se mantienen los estándares requeridos.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Se trata de un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria, fundamentado en la lógica y en la aplicación de criterios objetivos.

Los principios del APPCC se plasman en un Manual de Autocontrol, que a nivel interno, define cada uno de los procesos que se llevan a cabo en Catering de Luz para obtener un producto final seguro para el consumidor y acorde a la legislación vigente.

Asegurar la trazabilidad de todos nuestros productos es uno de los objetivos básicos del Manual.

Personal cualificado y formación continua

Dietista Nutricionista

Nuestra Responsable de Producción es además Graduada en Dietética y Nutrición Humana, supervisando:

- La planificación de menús,
- La calidad nutricional de los mismos,
- Gestión de alergias e intolerancias alimentarias,
- Adaptación de dietas a diferentes situaciones fisiológicas o patológicas (diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, veganismo/vegetarianismo, embarazo, sobrepeso, problemas de masticación/deglución...)
- Utilización de grasas saludables: el aceite de oliva es la base de todos nuestros platos.

Licenciada de veterinaria

Los veterinarios son la Autoridad encargada de proteger la Salud Pública mediante el control oficial sanitario de los alimentos.

Por ello nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria está supervisado a diario por una Licencia de Veterinaria. Entre sus funciones están:



- Formación continua de los trabajadores, asegurando que conocen y aplican unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos, adaptadas a la actividad específica que se desarrolla en Catering de Luz.
- Supervisión de las labores de higiene y desinfección de instalaciones.
- Establecer el plan de analíticas de control del producto final (microbiologías, alérgenos ocultos)
- Plan COVID-19 para protección de clientes y empleados.

Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Nuestra Cocina Central está inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos o RGSEAA (antes RGSA o Registro General Sanitario de Alimentos), que faculta para realizar el servicio de catering.

Es decir, está capacitada legalmente para elaborar y transportar comidas preparadas de nuestras instalaciones a las de nuestros clientes.

Proveedores homologados y materias primas de calidad

A lo largo de los años hemos establecido una relación comercial con nuestros proveedores basada en la calidad y la confianza.

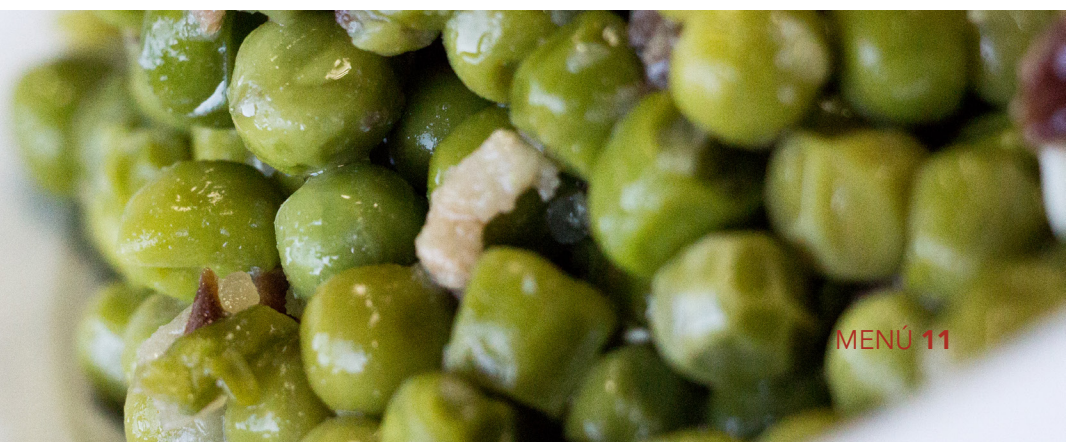
Todos nuestros proveedores son de reconocido prestigio y calidad y, siempre que es posible, confiamos en proveedores locales o regionales:

- Melquiades Rodríguez SA (Zamora)
- Innova Chef (Zamora)
- Frutas de etiqueta (Toro – Zamora)
- Almazara los Viales (Sanzoles – Zamora)
- Fadis Alimentación (Zamora)
- Bodegas Fariña (Zamora)
- Hongos de Zamora (Zamora)
- Gaza (Zamora)
- Comercial Oblanca SA (León)
- Lofrisa SLL (Salamanca)
- Viveros Merimar (Palencia)
- Legumbres Marcos (Salamanca)
- Danone (Francia)
- El Pozo (Murcia)
- Kaiku Km 0 SL (Vitoria)
- Arcesa Arroces y Cereales (Valencia)



Menú ejemplo 05

	Comida	Cena
L	1º Patatas guisadas con carne de cerdo	1º Puré de verduras
	2º Merluza a la cazuela	2º Lomo asado en salsa española con ensalada
M	1º Lentejas con verduras	1º Crema de zanahoria
	2º Pollo riojana	2º Tortilla de patatas con ensalada
X	1º Menestra de verduras con patata dado y jamón	1º Crema de sopa castellana
	2º Bacalao al ajo arriero con huevo y pimientos del piquillo	2º Huevos con bechamel y ensalada
J	1º Patatas guisadas con mejillones	1º Crema de champiñones
	2º Budín de verduras con salsa de puerros	2º Perca a la parrilla con patatas salteadas
V	1º Macarrones con atún	1º Sopa de verduras
	2º Pollo guisado con tomate y patata dado	2º Tortilla de atún con alcachofas
S	1º Garbanzos con acelgas	1º Crema de calabacín
	2º Albóndigas de merluza en salsa con ensalada	2º Emperador al limón con cebolla y patata panadera
D	1º Judías verdes con patatas	1º Lasaña de verduras
	2º Estofado de ternera con verduras y patata dado	2º Tortilla de calabacín guisada en salsa verde con champiñones



Contacto

Catering de Luz

Polígono Industrial La Hiniesta Ampliación
Calle El Labrador – Parcela E6
49024 Zamora

info@cateringdeluz.es

980 533 882

678 726 513

