

ALICANTE GASTRONÓMICA. I ENCUENTRO DE ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO



COES, ALIMENTANDO COMPROMISOS DESDE 1978

La empresa alicantina, que ofrece servicio de comidas para colectividades, celebrará su 40 aniversario con un stand en Alicante Gastronómica, I Encuentro de Estilo de Vida Mediterráneo

El stand que COES monta en IFA para Alicante Gastronómica del 4 al 7 de mayo muestra la solidez y los valores de una empresa con 40 años de experiencia y con un equipo de más de 700 profesionales, entre cocina y atención a comensales.

Se trata de una compañía referente en comedores colectivos que instalará un espacio de 150 metros cuadrados divididos en dos partes: una para atender a empresas y colegios, donde se les hará una presentación de COES e incluso se les podrá preparar y diseñar un servicio de comedor a medida; y otra, «Mundo COES», donde pequeños y mayores podrán conocer los ingredientes de la dieta mediterránea y los hábitos a seguir para mantener un estilo de vida saludable, a través de una exposición real con más de 100 productos: cereales, legumbres, frutas, verduras, aceite...

En la feria, además, presentarán varios de sus proyectos, como...

► «Coesito y Coesita», dos simpáticos personajes que con sus COESconsejos informan a los más pequeños de las pautas a seguir para llevar una vida sana

► «Por una alimentación Saludable», charlas desde el departamento de nutrición para escolares y adultos

► COESconcurso de relatos cortos «Cuéntame un cuento para comer» y edición del libro de cuentos

► Plan de actividades extraescolares para los colegios, basado en hábitos saludables

Aparte de los talleres para explicar a los visitantes los beneficios de una alimentación equilibrada y las prácticas que deben seguir para estar sanos en un futuro; para esta ocasión COES ha creado un concurso: «Tu re-



Maribel y Maximiliano Botella, en el centro de la imagen, junto con uno de los equipos de COES.

ceta de la dieta mediterránea» con el objetivo de que las personas que lo deseen, puedan dejar escrita su receta favorita con productos de nuestra tierra. Los jefes de cocina de COES valorarán esas recetas y las mejores pasarán a formar parte de su oferta de menús mensuales para escolares.

Por otro lado, el lunes 7 de mayo de 11:00 a 13:00 horas realizarán una exposición exclusivamente dirigida a empresas que querrán implantar un comedor para trabajadores en sus instalaciones.

COES mostrará más de 100 productos de la dieta Mediterránea en su stand

Si comes bien, comes COES

COES, una empresa de los hermanos Botella, cumple 40 años con una oferta de menús

LAS CIFRAS

DIARIAMENTE COES PRODUCE EN LA PROVINCIA DE ALICANTE...

- **1.100** raciones de ensalada
- **12.500** primeros platos
- **12.500** segundos platos
- **2 toneladas** de fruta
- **500.00 platos** de media cocinados al mes

LOGROS DE COES

- Ofrecer, **como máximo**, 2 fritos al mes
- La **reducción a 0** de alimentos precocinados
- **1 único** elaborado cárnico (albóndigas)
- **Pan integral** entre 1 y 2 veces a la semana, siendo elección del cliente el ampliar la oferta
- La presencia de **pescado** es mayor que la de carne
- Las **verduras y hortalizas** están presentes en más de 28 platos del mes

saludables que abarca desde comedores escolares, en los que son referencia en la provincia de Alicante; como en comedores de empresas para los que han diseñado un modelo de servicio práctico, moderno y sencillo. Además de otras colectividades como residencias de ancianos, centros de día, campamentos de verano... entre otros.

Los menús que ofrece COES a los escolares se basan principalmente en el derecho de los más pequeños a una alimentación saludable. Por ello, sus recetas se elaboran principalmente con productos de la dieta mediterránea.

De hecho, durante este año, han apostado por eliminar de su propuesta de menús los fritos, los elaborados cárnicos y los precocinados de su oferta para escolares; una apuesta fuerte que les hace ser una empresa consecuente con lo que la sociedad actual demanda: menús saludables y dieta mediterránea para educar su paladar desde la infancia.

Para los comedores de empresas, ofrecen un servicio de menús recién cocinados donde el trabajador sólo tendrá que sentarse a la mesa y disfrutar de la comida casera recién hecha. Un modelo de servicio único en Alicante, que se presentará a todos los profesionales que deseen informarse en el encuentro de IFA Alicante Gastronómica. Allí podrán degustar algunas de las recetas y conocer la propuesta para comedores de empresa.

Todo esto, por supuesto, bajo el paraguas de la ISO22000 de seguridad alimentaria que COES garantiza en todos sus procesos de producción.

*Dieta mediterránea,
nuestro estilo de vida*





desde 1978 *Somos cocineros*



Somos cocineros

40 años con pasión por la vida

FAMILIAS UNIDAS
Somos bien



*Dieta mediterránea,
nuestro estilo de vida*

COSES











si comes coes, comes bien

*Alimentando
compromisos*

