

La calidad, herramienta eficaz para obtener la excelencia en el servicio

▶ **COES**, en la elaboración de cada plato, añade al sabor de la mejor cocina mediterránea y el saber de las técnicas de producción más avanzadas y saludables

REDACCIÓN

■ En COES, la cocina «es el centro de nuestro trabajo, el origen de nuestro servicio», afirman desde la dirección de esta empresa con una dilatada experiencia en ofrecer servicios de restauración y catering y a elaborar comidas para colectividades.

Sus instalaciones centrales, situadas en la ciudad de Alicante, cuentan con un total de 3.100 m². de superficie y más de 600 profesionales que elaboran, distribuyen y atienden diariamente a miles de comensales. «Y todo ello, siguiendo un riguroso control de calidad en cada uno de los procesos de producción, para que la frescura de nuestros ingredientes se mantenga intacta hasta llegar a su mesa».

En COES, la calidad es la herramienta más eficaz para obtener la excelencia en el servicio. «Somos pioneros en España en obtener el certificado ISO 22.000 de calidad alimentaria en toda su extensión. Es así, como ofrecemos las máximas garantías en seguridad alimentaria».

En COES, cada plato está elaborado respetando los más estrictos controles de sanidad e higiene para garantizar la máxima calidad en los menús y controlan los factores que inciden en cada una de las fases de elaboración y distribución de sus productos para ofrecer la mayor calidad y una total confianza a sus clientes.

Comer COES es comer bien

En COES se combina la experiencia y tradición en el saber hacer con los medios tecnológicos más avanzados del mercado, con el fin de que todo salga a la perfección con la máxima calidad y sabor.

COES trabaja con las mejores marcas de proveedores, abasteciéndose de las materias primas desde los mercados más próxi-

mos a sus instalaciones. De este modo, la cadena de producción se caracteriza por la frescura de los alimentos naturales, consiguiendo una cocina que conserva todas las propiedades nutritivas y el sabor propio de la cocina sana.

«Somos especialistas en menús saludables y, por ello, utilizamos las materias primas, desde los genéricos, manipulando las verduras, carnes y los pescados en su estado natural, cocinándolos como en casa», aseguran.

Servicio diferenciado

Proporcionan la máxima transparencia en información y servicio a todos sus clientes. Ofrecen, además, un servicio profesional de asesoramiento. Todo un conjunto de prestaciones que ponen a su servicio todo nuestro saber culinario y organizativo. Los departamentos de COES, están preparados para dar respuesta inmediata y profesional al cliente.

Un servicio a la carta

COES es consciente de las necesidades dietéticas de cada cliente y, así, a la hora de planificar sus menús, estudia las características de los comensales a quienes va a servir sus platos, proporcionando la correcta nutrición y atendiendo a sus necesidades con una dieta equilibrada y acorde con la actividad que desarrollan.

Empresas

COES amplía sus servicios al ámbito laboral aportando soluciones funcionales adaptadas al perfil de cada empresa, menús sanos, equilibrados con un servicio puntual, y adaptado a cada comedor de empresa.

Centros Escolares

«Cada uno de nuestros menús está preparado atendiendo a las



Juan Nuñez, jefe de cocina de COES, en plena de actividad de elaboración de menús. ISABEL RAMÓN



Maribel y Maximiliano Botella, gerentes de COES.

necesidades energéticas de los comensales, ofreciendo una correcta nutrición con una dieta equilibrada y acorde a su actividad diaria».

Residencias y Centros de día

En COES conocen a la perfección la alimentación para personas mayores. Los menús se presentan en variedad de formatos: menú basal, menú bajo en sal, dieta blanda, astringentes, menú para diabéticos, etcétera.

Supervisado por expertos en nutrición y diseño de menús

«Nuestros expertos en alimentación estudian, planifican y elaboran cada uno de nuestros menús atendiendo a las necesidades de cada cliente, creando para cada cliente, una propuesta variada de platos elaborados con productos de primera calidad».

El departamento de nutrición de COES, formado por dos nutricionistas colegiados, trabaja dos áreas diferenciadas: estudio y

En COES, cada plato está elaborado respetando muy estrictos controles de sanidad e higiene para garantizar la máxima calidad en los menús

planificación de los menús especiales para atender a toda la variedad de alergias e intolerancias que presentan sus comensales. Un especialista en nutrición, y dentro del proyecto «Mundo Coes Por una Alimentación Saludable», ofrece charlas tanto a escolares como a padres y madres de estos, para el fomento de una vida sana.

En constante formación

COES, amplía sus estudios y forma a sus profesionales para mejorar su servicio adaptándose, tanto a las apetencias, como a los problemas dietéticos que van apareciendo en la sociedad, investigando y desarrollando menús destinados, tanto a evitar estos nuevos problemas, como a desarrollar los hábitos dietéticos.

«Cada uno de nuestros menús proporciona los nutrientes energéticos, vitamínicos y minerales necesarios para una alimentación sana y equilibrada sin restar sabor ni variedad a los platos, que son cocinados de la forma más saludable: horno, vapor, plancha...»

Coes, cada día ofrece calidad y salud en sus platos que responden a las expectativas de sus clientes, junto con una atención personalizada, próxima y transparente.

Si comes COES, comes bien.