



El equipo de COES en su central de Alicante. RAFA ARJONES



Maximiliano y Maribel Botella, gerentes de COES. RAFA ARJONES



La nueva estrategia digital de COES supone un gan avance para la compañía. RAFA ARJONES

E.P.J.
 ■ COES, empresa alicantina referente en alimentación para colectividades desde 1978, da un gran paso en su proceso de transformación digital con la incorporación de nuevas herramientas y procesos que pretenden revolucionar su sector.

Maximiliano y Maribel Botella, gerentes de COES, llevan desde mediados de 2019 planificando la mejora y ampliación de sus herramientas digitales con el objetivo inicial de presentarlo a finales de 2020. Sin embargo, la crisis sanitaria les obligó a paralizar estos proyectos pero hoy ya pueden decir que COES cocina «en la red».

Maribel Botella, destaca la gran magnitud de esta transformación dentro de la empresa: «hemos revisado COES, desde la puerta hasta

COES presenta su proyecto de transformación digital más ambicioso

► La empresa alicantina de alimentación para colectividades es sinónimo de calidad, cercanía, sostenibilidad... Y ahora, también de innovación, con su nueva app y web que facilita todos sus procesos y servicios

La nueva estrategia de COES se aplica en cuanto a comunicación, RRHH, automatización de procesos y venta online



Equipo de desarrollo de la nueva línea de venta online para empresas.



Con estas herramientas digitales, COES reduce el uso de papel y da un paso más en el cuidado del medio ambiente

las chimeneas, analizando todas y cada una de las áreas de trabajo para implementar nuestra estrategia digital». Una estrategia que se aplica en:
 ► **Recursos Humanos:** a través de una app para trabajadores y un nuevo portal de empleados
 ► **Mejora en la comunicación y atención al cliente** con la nueva web comedoresescolares.com, e información continua para fami-

lias con la app COES online
 ► **Automatización de los procesos productivos:** en cuanto a proveedores, compra de materia prima, recetas, protocolos sanitarios, distribución a clientes, cocina central...
 ► **La nueva división de venta online de menús para empresas a través del portal:** «Somos Cocineros» para automatizar los procesos de su servicio diario.



100%. Con esta nueva herramienta, de forma automática el trabajador que no pueda asistir a su puesto de trabajo por cualquier causa, sólo tiene que comunicarlo a través del eportal COESy, de forma automática, se genera una oferta a la bolsa de trabajadores propia de la empresa para que opten a cubrir ese puesto.

«Cada centro escolar tiene asignada su propia bolsa de sustitución con el perfil adecuado a cada comedor, con lo que garantizamos que el equipo cada día esté al completo para el servicio, y además garantizamos que el personal que sustituye conoce bien las características del centro escolar en el que va a prestar servicio», indica Jorge Martín.

Otras funciones destacadas de esta nueva app son la información puntual a cada profesional del equipo humano de COES, un repositorio documental y la integración del plan de formación de los trabajadores, que podrá ser tanto presencial como online.

Cristina Martín, responsable de RRHH de COES afirma sentirse muy orgullosa de los profesionales del departamento por su esfuerzo en los momentos más duros de la pandemia. «Durante la crisis sanitaria y en los meses de enero y febrero, llegamos a atender más de cien sustituciones por absentismo en un mismo día, logrando garantizar cada día el servicio al cliente. Hemos aprendido mucho en estos meses».

Con esta app, COES está preparada para el futuro. «Además, podemos medir nuestro servicio a través de la herramienta Business Intelligence (BI), que nos aportará un mejor conocimiento de la situación del departamento e información puntual para una mejora continua», concluye Cristina Martín.

Nueva web y app para familias
 COES ofrece un servicio «Km 0». Trabaja desde Alicante para los co-

legios y colectivos de la provincia, «con lo cual nuestra cercanía a los clientes, el trato personalizado y la transparencia que les ofrecemos es muy personal. Sabemos que es uno de nuestros mayores valores en el servicio que ofrecemos cada día», explica Maribel Botella. «Además, trabajamos con proveedores de cercanía, fomentando la compra local y cómo no, utilizando productos de nuestra tierra, por eso podemos decir que nos gusta la dieta mediterránea».

Con estos valores en mente, COES tenía la necesidad de mostrarse al mundo de la mejor manera posible a través de internet, explicando cómo esta empresa familiar gestiona el servicio de alimentación para miles de comensales cada día: cómo y por qué lo hacen, desde dónde cocinan, el equipo de profesionales que lo forman, sus proyectos para escolares: «Mundo COES» y «Coesito y Coesita»... Y qué mejor que hacerlo que a través de su nueva web: comedoresescolares.com Más interactiva, más atractiva y que sirva de información diaria tanto de las novedades propias, como del sector de la alimentación, y de los proyectos de COES para fomentar una alimentación saludable entre los más pequeños.

«Desde hace más de 40 años que somos cocineros, por eso hemos destacado en la home de la web el Recetario-COES, en el que presentamos cada día un plato, sus características, beneficios y propiedades. Queremos ser útiles a las familias y

compartir así las recetas que hacen sabrosos nuestros platos y tanto gustan a nuestros comensales», señalan desde COES.

Por otro lado, el próximo curso escolar COES va a poner en marcha un app para familias, donde podrán consultar la información diaria del menú servido a sus hijos e hijas, así como la aceptación del mismo. «Además, podrán suscribirse a nuestras novedades y noticias online», indica Maximiliano Botella.

Los clientes también podrán utilizarla web, tanto para recibir toda la información administrativa y las particularidades del servicio diario, como para realizar pedidos, una web pensada para ellos: dinámica e interactiva.

Con estas herramientas tanto para familiares como para clientes, COES reduce también el uso de papel que, sumado a su política de plástico cero iniciada en el año 2019, va transformándose en una empresa cada día más sostenible. «Nuestro proyecto planificado para el 2024 incluye la sustitución progresiva de nuestra flota de transporte por vehículos más ecológicos y la revisión de las compras y proveedores para que sumen criterios ECO en su distribución y servicio. Además, este año hemos avanzado y actualizamos nuestros menús diarios en «línea caliente» para comedores de empresas. Este servicio siempre ha estado ligado al día a día de la compañía: en la actualidad son más de 300 trabajadores de empresas alicantinas los que utilizan el servicio de COES, en el que aplican toda su experiencia y sabor. «Gestionamos las cocinas propias del cliente y también ofrecemos nuestro servicio de catering, con una oferta de

menús variada y acorde a las necesidades de cada grupo de trabajadores», destacan desde COES.

¿El objetivo? Acercarse más a los profesionales que cada día comen en su variedad de menús diarios recién cocinados y centrados en la dieta mediterránea. De hecho, su catálogo incluye, nada más y nada menos, que 40 menús completos con primer y segundo plato, así como postre y pan. Sin olvidar las opciones de menú basal y vegetariano, además de una opción sin gluten.

«Nos adaptamos a cada empresa para realizar el servicio, pudiendo optar por recibir los menús a granel, con servicio en el comedor de la empresa, o de forma individualizada para cada trabajador en un formato box con pago online. Te lo llevaremos a tu oficina, tú decides dónde comer y a qué hora».

Por último, COES presentará en breve esta nueva marca, con el mensaje: «Somos cocineros». De nuestra cocina a la ISO22000-2018», destaca Maximiliano Botella.

Próximo servicio de venta online para comedores de empresas

Además de los comedores escolares, COES destaca por su servicio de menús diarios en «línea caliente» para comedores de empresas. Este servicio siempre ha estado ligado al día a día de la compañía: en la actualidad son más de 300 trabajadores de empresas alicantinas los que utilizan el servicio de COES, en el que aplican toda su experiencia y sabor. «Gestionamos las cocinas propias del cliente y también ofrecemos nuestro servicio de catering, con una oferta de

MÁS INFORMACIÓN

COES

Alimentación para colectividades en la provincia de Alicante

CONTACTO

☎ 965 104 534

Email: informa@coessl.es

🌐 www.comedoresescolares.com

