



Coes: la asignatura más sabrosa para una alimentación saludable y nutritiva

► Desde hace más de 40 años, esta empresa familiar alicantina está especializada en ofrecer un práctico servicio de restauración con menús variados y sanos a centros escolares y colectividades

J. BENALOY

■ Coes es una empresa alicantina que desde 1978 se especializa en el servicio de restauración a colectividades: centros escolares, escuelas infantiles, residencias, centros de día, comedores de empresas, organizaciones, eventos deportivos, etcétera.

Más de 40 años (desde que la fundó **Máximo Botella**, padre de los actuales dirigentes) ofreciendo menús saludables y nutritivos, en línea caliente, basados en la dieta mediterránea y cocinados de forma tradicional, con recetas propias y caseras.

Bajo la dirección de **Maribel y Maximiliano Botella**, Coes cuenta con una gran experiencia en alcanzar la satisfacción del cliente, invirtiendo continuamente en investigación y apostando por su base más fuerte, un gran equipo de profesionales que día a día sitúa a esta firma en la vanguardia de la restauración. Además, también ofrece calidad económica, ya que suma a una relación calidad/precio muy competitiva, otros tipos de servicios.

«En Coes entendemos la alimentación saludable de los más pequeños como un derecho que debemos respetar y fomentar, eso sí, siempre junto a un estilo de vida saludable», señala **Maribel Botella**.

«Una de nuestras grandes apuestas es que el saber se transforme en creer. Debemos creer que unos buenos hábitos en alimentación y un estilo de vida saludable son siempre beneficiosos. La alimentación es un proceso



Equipo que dirige Coes: Juan Núñez, Mayo Leal, Maribel y Maximiliano Botella, Jorge y Cristina Martín.

JUAN NÚÑEZ
► JEFE DE COCINA

«Un equipo de profesionales que realiza su trabajo a la perfección»

MAYO LEAL
► ADMINISTRADOR

«Somos una firma que es referente dentro de su sector»

MARIBEL BOTELLA
► GERENTE

«Garantizamos plenamente lo que comen los niños»

MAXIMILIANO BOTELLA
► GERENTE

«Empresa familiar que se apoya mutuamente»

JORGE MARTÍN
► RR HH

«En Coes somos fieles a nuestra esencia y carácter»

CRISTINA M.
► RESP. CALIDAD

«La calidad y la eficiencia, son la base de nuestro trabajo»

educable en el que debemos implicarnos todos: familias, administración, escuelas, y nosotros como empresa», apunta **Maximiliano Botella**.

En Coes trabajan siguiendo con un concepto global, un todo que se sirve en el plato a los comensales cada día. Desde la creación de las recetas (saludables y mediterráneas, respetando que sean atractivas, que contengan los valores nutricionales adecuados y estén adaptadas a las distintas intolerancias y alergias), siguiendo por la selección de los proveedo-

res y las materias primas utilizadas (aplicando las más altas exigencias), el consiguiente paso de preparar, elaborar y cocinar los alimentos (con la máxima certificación de calidad y seguridad alimentaria), contando para ello con unos profesionales altamente cualificados y con el valor añadido de que en Coes se cocina como en casa, de forma tradicional, a fuego lento, lento pero seguro.

Además, en Coes llevan años trabajando en expandir los beneficios de una alimentación saludable con varios proyectos y accio-

nes: el «Proyecto Coes para escolares, por una alimentación saludable»; **Coesito** y **Coesita**, dos personajes que con sus coesconsejos ofrecen mensaje positivo; **MUNDO COES**, un tour por sus instalaciones para que los escolares conozcan el valor de las frutas, las verduras, las legumbres y cómo se cocinan; charlas para adultos en «Los COESCONSEJOS, van al cole», dirigidas a padres, madres, familiares y personal docente; «Cuéntame un cuento para comer», concurso de relatos saludables para escolares (recientemente

↓

LAS CLAVES

- Calidad en las materias primas
- Calidad en mantener una cocina tradicional y mediterránea
- Fomentar el estilo de vida mediterráneo
- Calidad en el aporte energético de cada plato
- Calidad y seguridad alimentaria a través de la certificación ISO 22000
- Calidad en el servicio, métodos y medios utilizados en la producción
- Calidad en el transporte de los menús recién cocinados
- Calidad en la atención a sus clientes: proximidad

te celebrado y del que el próximo miércoles se publicará en este periódico un amplio reportaje con ganadores, imágenes, etcétera).

En Coes siguen trabajando, adaptándose a las nuevas tecnologías, centrados en los «Objetivos de Desarrollo Sostenible» (ODS) para garantizar como empresa un modelo de consumo y producción sostenible, presentando formatos atractivos, de mensaje positivo, una apuesta que busca alcanzar el objetivo de tener una población que coma de forma sana en un planeta sostenible e igualitario.