

40 ANIVERSARIO DE **COES**

ALEX DOMÍNGUEZ

► La firma alicantina celebra cuatro décadas de compromiso con una alimentación sana y natural, mimo por el producto y calidad de la materia prima

► Integrada por un gran equipo profesional que entiende este servicio como un derecho

**JOAQUÍN BENALOY**

■ En Coes se respira hogar, huele a comida recién cocinada y te invade un sentimiento familiar. Esta firma familiar especialista en menús y servicio a colectividades garantiza día a día la calidad de su servicio. Desde la experiencia, Coes entiende la calidad de la alimentación como un conjunto de factores con el objetivo común de satisfacer al comensal y lograr la aceptabilidad de los menús.

**Familiar y alicantina**

Empresa netamente 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.

Siempre ofreciendo menús en línea caliente, basados en la dieta



Un gran equipo humano de profesionales del sector integra esta empresa alicantina. ALEX DOMÍNGUEZ

mediterránea y cocinados de forma tradicional, con recetas propias y de estilo casero.

Por su localización, abarcan hasta un radio de más de 90 kilómetros, «garantizamos a nuestros clientes una cocina en línea caliente, servida en la misma mañana, sana y recién cocinada, descartando los rentables sistemas de línea fría para dar de comer a colectividades», comenta Maribel Botella, gerente de Coes.

Por ello, todo escolar de la provincia de Alicante puede disfrutar a mediodía en la mesa de un buen plato de lentejas (sano, nutritivo y

seguro), cocinado tradicionalmente horas antes de comer, así lo garantizan los procesos de control y certificados de calidad que siguen en COES.

«Tenemos en la actualidad abiertas 22 rutas de transporte de menús en la provincia de Alicante, que garantizan tiempos mínimo de reparto, y posibilita que nuestros platos, recién cocinados, lleguen con todas las garantías al comensal. Para nosotros la calidad de nuestro servicio reside en mantener esta forma de trabajo tradicional y casero», comenta Maximiliano Botella gerente de Coes. Un modo de hacer

su trabajo que vienen realizando desde hace 40 años.

**Derecho a una alimentación saludable**

En COES entienden la alimentación saludable de los escolares y mayores como un derecho. Sin duda, un compromiso al que se ha sabido dar la respuesta más adecuada.

Por su experiencia, la firma conoce el gusto de sus clientes y busca su satisfacción invirtiendo continuamente en investigación y apostando por su base más fuerte, un gran equipo de profesionales

↓

### 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 nuestros clientes: proximidad

que día a día les sitúan en la vanguardia de la restauración

Además, también ofrecen calidad económica ya que suman a un precio/calidad muy competitivo otros tipos de servicios al cliente.

**Experiencia y dedicación**

Al trabajar para los más pequeños, los escolares, en COES tienen que satisfacer tanto sus apetencias en gusto, sabor, olor, técnica de cocinado, etcétera, como la de los padres y madres que demandan pla-

## Especial

40 ANIVERSARIO DE **COES****Jorge Martín Botella**

Responsable de Recursos Humanos y Gestión de Comedores

«En COES somos fieles a nuestra esencia y carácter»

JOAQUÍN BENALOV

**¿Qué destacaría de COES?**

R Somos una firma orgullosa de su trayectoria, desde que en 1978 mi abuelo empezó con esta idea que hemos continuado, ampliado y mejorado. Siempre en base al esfuerzo y dedicación diario como muestra de la responsabilidad y profesionalidad hacia nuestros clientes. Nos dedicamos a alimentar saludablemente a esa parte tan importante de la población que son los niños.

**¿Qué significa cumplir 40 años?**

R Reflejan el esfuerzo y dedicación de esta empresa por su trabajo diario, así como el grado de profesionalización de todos sus empleados. Una firma que ha sabido mimar y cuidar tanto el producto que elabora cada día como a su amplia cartera de clientes.



ÁLEX DOMÍGUEZ

**¿Sobre que pilares se asienta COES?**

R El amor por nuestro trabajo y el querer hacer bien las cosas. Ser fieles a nuestra esencia y clientes. Empleamos a 650-700 personas, entre las que hay familias enteras, que se han formado profesionalmente. Lo que nos confiere un carácter diferenciador.

También la calidad de nuestras materias primas. Tenemos que mimar y cuidar al máximo cada uno de los platos que servimos. En nuestro trabajo no cabe el error, nos examinamos cada día. Por ello nuestros estándares de calidad siempre son altos, sin olvidar objetivos como adquirir productos de cercanía y ecológicos. Además, COES cuenta con sus propias recetas tradicionales, principalmente platos de cuchara caseros, que tanto reconocimientos nos han proporcionado. Una alimentación sana y de base mediterránea que conforma menús saludables. A ello hay que sumar la incorporación de la tecnología e infraestructuras necesarias que garantizan nuestros parámetros de calidad y eficiencia.

**Cristina Martín Botella**

Responsable de Calidad y Recursos Humanos

«La calidad y la eficiencia son las bases de nuestro trabajo»

**¿Qué es la certificación ISO 22000?**

R En COES la calidad es la base de nuestro trabajo. Nos dedicamos a dar de comer a colectividades, pero además en el caso de los niños en la etapa en que se adquieren los hábitos alimentarios, básicos para desarrollar una sana y correcta alimentación futura. El equipo de calidad, gracias a la certificación ISO 22000, ha conseguido establecer, implantar y mantener una mejora continua en la seguridad de los alimentos. Fijando los niveles de seguridad que siempre ha tenido COES. Estándares que garantizan plenamente el mejor de los servicios a todos nuestros clientes.

Confianza y seguridad que se disfrutan gracias a los rigurosos controles y homologaciones que se realizan en todas las etapas



ÁLEX DOMÍGUEZ

y procesos de elaboración. Desde la elección de la materia prima, pasando por la preparación y manipulación y finalizando en el transporte y servicio.

**¿Qué supone cumplir 40 años?**

R En COES, desde hace 40 años, venimos desarrollando y mejorando profesionalmente los procesos que nos permitan trasladar a los clientes nuestras tradicionales recetas de cocina mediterránea. Es gratificante saber que ofrecemos una alimentación sana y de calidad, pero además ayudamos a que las generaciones futuras desarrollen correctas pautas alimentarias.

**¿Qué papel juega el factor humano?**

R Para nosotros el equipo humano que conforma COES es primordial. La mayor parte de nuestra plantilla lleva más de 20 años con nosotros, se han formado profesionalmente y se han desarrollado en la empresa. Son el fin que nos lleva a conseguir los retos diarios, sin ellos no estaríamos donde estamos.

**Mayo Leal Escoda**

CFO. Administrador

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

**¿Qué caracteriza a COES?**

R Somos una empresa alicantina que durante estos 40 años ha sabido cumplir las necesidades de sus clientes. Referente en su sector, COES es resultado de algo que funciona. Por algo algunos de nuestros clientes llevan más de 30 años con nosotros y son ellos nuestro mayor apoyo para seguir



ÁLEX DOMÍGUEZ

avanzando cada día. Desde proveedores, gerencia, clientes y trabajadores somos una firma familiar con gestión de gran empresa. Ofrecemos un producto de calidad basado en una cocina casera de dieta mediterránea, trabajando siempre al detalle.

**¿Cómo ve el futuro?**

R Haciendo otros tantos años lo que hemos hecho estos primeros 40. Seguir apostando por la comida sana y mediterránea y estando alerta a las tendencias y novedades en alimentación y formas de servicio.

**Juan Núñez Armero**

Jefe de Cocina

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

**¿Qué destacaría de su labor?**

R En COES desarrollamos una labor que implica mucha responsabilidad. En un corto periodo de tiempo hay que dar salida a un gran número de comidas caseras, lo que siempre se realiza a la perfección gracias al gran equipo de profesionales que conforma esta empresa.

**Este es un año muy especial ¿cómo lo**

ÁLEX DOMÍGUEZ

**están viviendo?**

R Llevo 36 años en esta empresa y creo que es la hazaña de una familia que empezó pequeña y se ha hecho muy grande. En COES seguimos un proceso continuo de actualización para seguir satisfaciendo las expectativas que nos exigen nuestros clientes. Me gustaría destacar la excelente relación existente entre la dirección y los trabajadores. Como destacable es la conexión y afinidad con la hija del que fue mi mentor y fundador de esta empresa hace 40 años.

## ▶ VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

tos nutritivos, equilibrados y sanos. Todo un reto que, día a día, hacen realidad.

Además, hay que destacar la calidad en la atención al cliente, la cercanía, el trato personal que ofrecen sus profesionales.

**Proyectos**

Desde el año 2008, trabajan en proyectos cuyo objetivo es transmitir e informar a la sociedad alicantina de los beneficios de una alimentación saludable (consu-



Participación de COES en la Feria Alicante Gastronómica en IFA. HÉCTOR FUENTES

mo diario de fruta y verdura) y los efectos positivos que esta tiene en la salud.

Reconocibles para los escolares alicantinos son los simpáticos personajes Coesito y Coesita que

En COES la alimentación saludable es un derecho, por ello ofrecen menús sanos, caseros y naturales

## Maximiliano Botella Gisbert

Gerente - CEO

«Somos una empresa familiar en la que el apoyo mutuo siempre está presente»

ALEX DOMÍNGUEZ



JOAQUÍN BENALOV

**¿Cómo definiría su trabajo en COES?**

R Mi labor en COES forma parte de mi vida, aquí me he desarrollado profesionalmente y personalmente. Heredé de mis padres la atención al cliente y el servicio que implica cuidar al máximo día tras día a las personas que nos dan trabajo. Un esfuerzo diario que se ha mantenido en esta firma durante 40 años.

**Tras cuatro décadas ¿cómo ve a COES?**

R Es todo un logro y un orgullo muy grande para mí, tanto a nivel personal como profesional, que muestra la gran implicación y constancia que todos los que trabajamos en COES tenemos a nuestro trabajo. Somos una empresa familiar en la que el apoyo mutuo siempre está presente y es una señal de identidad. Hay que lidiar día a día con las multinacionales del sector.

**¿Cuál es el secreto?**

R El amor por nuestro trabajo y el querer

hacer bien las cosas. Somos una empresa que emplea a 650-700 personas entre las que hay familias enteras trabajando.

**¿Qué papel juegan los trabajadores en COES?**

R Son una parte esencial en nuestra empresa. Ese carácter familiar nos confiere una consistencia y cohesión muy importante a la hora de defender los valores de COES.

**¿Cuáles son los planes de futuro?**

R Enfrentamos el futuro con ilusión, nos sentimos más ligeros, con fuerza y ganas para seguir otros 40 años más. Apostamos por esta empresa en la que desarrollamos este trabajo tan reconfortante y satisfactorio para nosotros. Somos una firma alicantina que ha crecido y desarrollado en la provincia, siempre superando metas, pero sin perder nuestro carácter familiar que nos caracteriza y nuestras señas de identidad y valores.

ALEX DOMÍNGUEZ



## Maribel Botella Gisbert

Gerente - CEO

«Nuestro máximo compromiso es ofrecer total garantía de lo que comen los niños»

JOAQUÍN BENALOV

**¿Cómo es el corazón COES?**

R Somos como una gran familia que se caracteriza por el amor al trabajo y la dedicación a este sector. Una motivación que nos hace seguir avanzando y alcanzando metas profesionales cada vez más altas. Como me enseñó mi padre, mi referente y maestro, el servicio y la profesionalidad hacia nuestros clientes para mí más que un trabajo es una vocación.

**¿Qué retos ha cumplido?**

R Desde sus inicios, nuestra trayectoria ha cambiado mucho. Hemos pasado de ser una pequeña empresa con 30-40 trabajadores que elaboraba unos cientos de platos, a preparar cada día 12.000 menús de tres platos y contar con una plantilla de más de 600 personas.

La responsabilidad más grande para mí es llevar a cabo la compra de las materias primas que nos permitan elaborar un producto de gran calidad. Esa es la esencia de nuestra empresa y nuestro máximo compromiso, ofrecer total garantía de lo que comen los niños y cómo se lo comen. Contamos con una mate-

ria prima natural, de alta calidad, de cercanía y que responde a los estándares ecológicos. Tenemos una cocina casera, recién elaborada, saludable y nutritiva basada en la dieta mediterránea.

**¿Cómo afronta el día a día?**

R Mi mayor ilusión es levantarme cada día para venir a COES a trabajar. Y cada día hay que avanzar y mejorar para demostrar a proveedores, clientes y trabajadores que la confianza que depositan en nosotros está totalmente garantizada.

**¿Y el futuro?**

R Tengo toda mi confianza puesta en mis hijos, Cristina y Jorge. Un futuro que se sostiene en pilares sólidos que juntos hemos construido durante años.

**¿Qué papel juegan los trabajadores en COES?**

R Como decía mi padre «te puedo enseñar a cocinar, pero el amor que hay que poner al hacerlo debe salir de la persona». Por eso en COES nuestra plantilla lleva muchos años con nosotros, somos una gran familia.

con sus consejos informan de pautas a seguir para llevar una vida sana.

También, desde 2012, realizan visitas y campañas a centros escolares de toda la provincia de Alicante, así como reciben visitas en sus instalaciones para conocer los procesos de elaboración y los consejos para una alimentación saludable. Más de 5.000 escolares han participado ya en estos proyectos.

**Mundo COES**

Por su clara apuesta por una alimentación de calidad, saludable,



natural y mediterránea, el mundo de COES no para de crecer y enriquecerse con nuevas propuestas de divulgación y formación. Programas, visitas, charlas, charlas, promociones, etcétera.

Desde 2013 celebra el concurso de relatos cortos «Cuéntame un cuento para comer», una cita anual que congrega a miles de escolares de toda la provincia.

Coesito y Coesita, dos de los símbolos más reconocibles de esta empresa por parte de los escolares alicantinos.