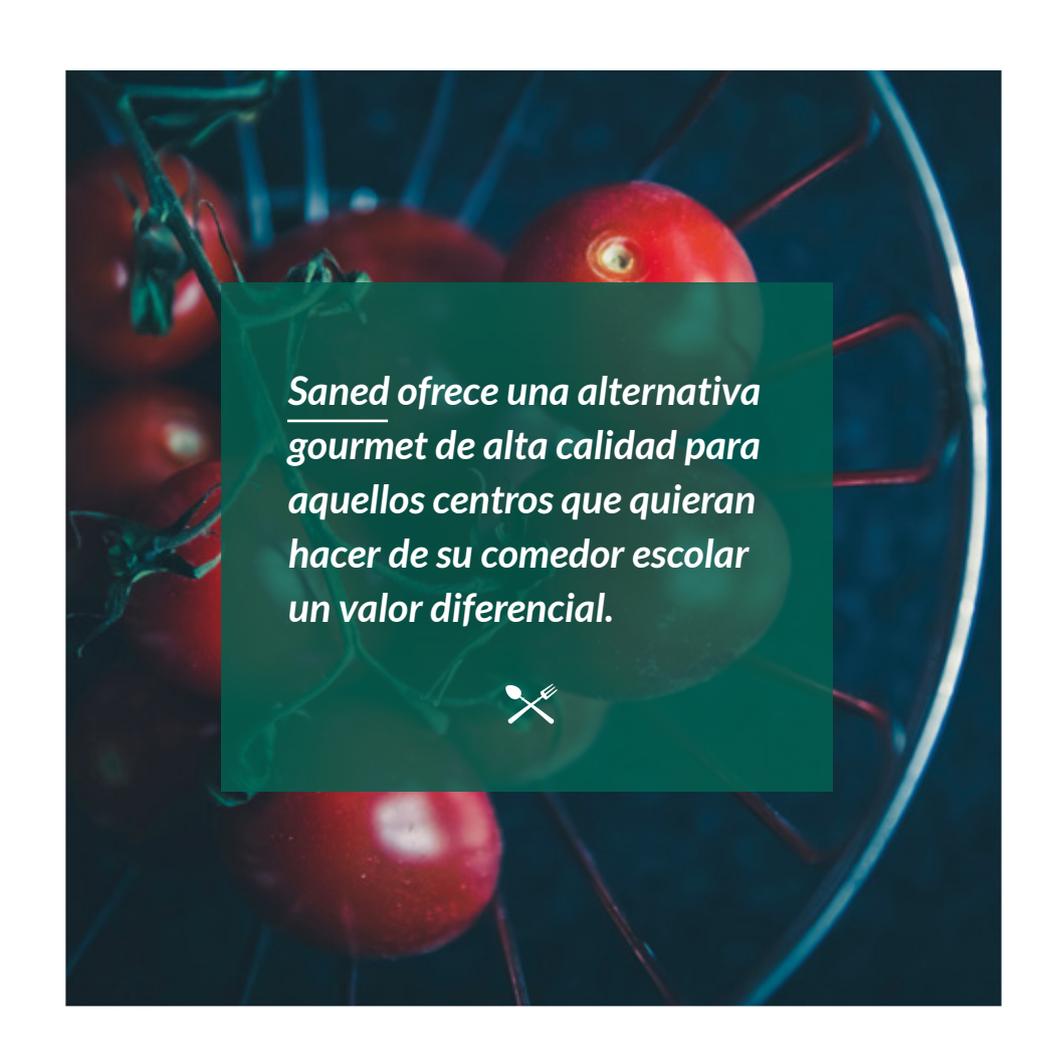




Nuestro reto es crear día a día platos equilibrados, sanos, que acaricien lo sofisticado, que tengan espíritu creativo, hechos con amor para conseguir menús “gourmet” diseñados para gustar.



Saned ofrece una alternativa gourmet de alta calidad para aquellos centros que quieran hacer de su comedor escolar un valor diferencial.



SANED ES ALTA COCINA ESCOLAR

La mejor gastronomía cuenta siempre
con **3 ingredientes básicos**:

1

LA CALIDAD Y PROCEDENCIA
DE SUS INGREDIENTES

LA ORIGINALIDAD Y
ELEGANCIA DE SUS PLATOS

2

3

LA IMPLICACIÓN DE
SU EQUIPO HUMANO

Una receta infalible que Saned ha aplicado desde hace
más de 20 años en sus **servicios de restauración
gourmet para centros escolares**.

NUESTRA RECETA

INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD



Nuestras frutas y verduras de temporada son de productores locales y ecológicas, y nuestros pescados de lonja. Ingredientes siempre frescos y de proveedores certificados, con la máxima garantía sanitaria.

NUESTRA RECETA

COCINA DE INVESTIGACIÓN



En nuestro **Departamento de Investigación**, nuestros Chefs Ejecutivos crean con mimo nuestros platos premium, basados en composiciones exquisitas seleccionando ingredientes especiales, para así conseguir platos con estilo, exquisitos y delicados, buscando como objetivo la excelencia y el agrado de nuestros comensales.

NUESTRA RECETA

MENÚS NUTRITIVOS Y ORIGINALES

Nuestro **Equipo de Nutrición y Dietética** elabora nuestros menús variados y equilibrados, que no sólo tienen cuenta aspectos nutricionales o sensoriales, también son evaluados cada año en función de su aceptación por los niños. Una labor de investigación y creativa que reinterpreta la cocina mediterránea con ingenio, fantasía e imaginación.



NUESTRA RECETA

PERSONAS QUE AMAN LO QUE HACEN

Todos nuestros platos son elaborados en el propio centro por nuestro personal, con especial sensibilidad, ternura y la experiencia de un buen profesional. Trabajamos para que la felicidad de nuestros equipos se transmita con ilusión y entusiasmo a su día a día, como base del éxito de la empresa.



SERVICIO INTEGRAL Y CERCANO



Saned ofrece un **servicio integral de cocina y de monitores-educadores**, con la posibilidad de adaptarse a las necesidades específicas de cada centro. Con un trato 100% personalizado, ágil y transmitiendo pasión por el detalle, ponemos a disposición de cada colegio nuestra importante infraestructura de personal y medios técnicos.

COCINAR Y EDUCAR



El **Equipo de Pedagogía de Saned** pone a disposición del centro monitores y educadores, que complementan el servicio de comedor con actividades relacionadas con hábitos alimentarios, de higiene, sociales y de comportamiento. Actividades que se coordinan dentro de un Plan de Comedor específico para cada centro.

COMPROMISOS SANED

COMPROMISO SANITARIO

Contamos con un proceso propio de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que evalúa y controla la trazabilidad de todos nuestros servicios.

.....

COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

Realizamos la selección y reciclado de nuestros residuos, y llevamos a cabo proyectos medioambientales con las escuelas.

.....

COMPROMISO SOCIAL

Colaboramos con diferentes causas sociales como la Fundación Vicente Ferrer o la Fundació Jaume Casademont, así como ONG's locales que ayudan a minimizar el desperdicio de alimentos.

