



Buena comida con una buena Compañía.

EL ORIGEN

Tenemos 25 años diseñando, preparando y sirviendo alimentos nutritivos y apetitosos, preparados con los mas altos protocolos de higiene y calidad para:

- 🍴 **Comedores industriales**
- 🍴 **Comedores ejecutivos**
- 🍴 **Cafeterías escolares**

Y seguimos con la misma pasión: ¡Servir!

Buena comida con una buena Compañía.

..LA GENTE CON PASIÓN LOGRA QUE
LO IMPOSIBLE SUCEDA..

DIVISIONES DE NEGOCIO



Plataforma de Alimentación Corporativa

Sistema de alimentación escolar

*Soluciones nutritivas,
deliciosas y variadas
en alimentación*

Buena comida con una buena Compañía.

NUESTRA OFERTA



Comedores Industriales

Optimizamos al máximo los recursos, ofreciendo menús inteligentes multinivel al mejor costo posible, contemplando siempre las diferentes jornadas laborales.



Catering

Para quienes requieren ofrecer alimentos inteligentes al capital más importante que tienen, ofrecemos el delivery de alimentos preparados en nuestras instalaciones y listos para su consumo en la comodidad de su empresa.



Corporate Caffé

Consiste en suministrar todos los avíos necesarios (refrigeración, mobiliario, de servicio, estufas, etc.) para que en las instalaciones de nuestros clientes instalemos un servicio de cafetería y bocadillos saludables, con sistemas de cobro múltiples (efectivo, tarjeta, vales de despensa, etc.)



Smart Cars

Nuestros carritos de servicio recorren en horarios asignados, ofreciendo alimentos nutritivos y recién elaborados para que sus colaboradores optimicen su tiempo, cuentan con sistemas de cobro múltiples (efectivo, tarjeta, vales de despensa, etc.)

•• EMPLEADOS FELICES,
ASEGURAN CLIENTES
FELICES ••

Buena comida con una buena Compañía.

NUESTROS CLIENTES



INSTITUTO MÉXICO



COLEGIO MÉXICO BACHILLERATO SECUNDARIA Y PREPARATORIA



Buena comida con una buena Compañía.

CASO DE ÉXITO



Desde 2010, trabajamos para la S.E.P.

Actualmente operamos 14 escuelas de tiempo completo y servimos más de 4000 comidas al día.

Innovamos empleando tecnología para dar seguimiento de casos con dietas especiales, régimen de alimentación y asesoría con nutrióloga por alumno.

Buena comida con una buena Compañía.

FILOSOFIA

Ofrecer alimentación a personas y no a comensales, entendiendo que comer en México es un ritual, esto nos obliga a buscar ofrecer siempre una experiencia cálida en cada cucharada, vaso y bocado.

La cocina es nuestra pasión, buscamos entregar en la preparación de nuestros platillos sentimientos que evoquen sensaciones placenteras y que nos recuerden momentos agradables.





DISTINTIVO "H"

Reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud a aquellos establecimientos que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMXf605 NORMEX 2015. Nuestra propuesta de valor es conseguir, si es el caso, la certificación para el servicio de comedor.



NUEVA REALIDAD 20/21

Estamos alineados a las recomendaciones emitidas por las autoridades.

Desinfección e Higiene en Comedores

Previa apertura se realizará trabajo de desinfección.

Trabajo de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, con solución certificada para eliminar SARS Co-V-2.





Higiene de todo el personal que labora en el Comedor

Capacitación y monitoreo constante al personal sobre técnicas de lavado de manos.

Registro de la temperatura corporal de todo el personal al ingreso de las instalaciones del comedor y antes de que concluyan sus actividades.

Se proporcionará a todo el personal cubrebocas y careta facial, los cuales deberán de usar durante toda la jornada laboral.

NUEVA REALIDAD 20/21

Cocina

Se establecerán normas de trabajo con los equipos de cocina, para que cada persona se encuentre en su puesto y actividad. Implementación de marcas para procurar mantener 1.5 metros de distancia interpersonal, para delimitar lo más organizado posible los lugares de trabajo.

En cada estación de trabajo se contará con un dispensador de gel antibacterial.

Reforzamiento de buenas prácticas de higiene en el procesamiento de alimentos, bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación en el proceso.





COMEDORES INDUSTRIALES

Gracias!

Contacto:

**C.P.Cecilia Hernández
Administración**

Oficina. 55-9022-6631

Móvil. 56-4336-2200

administracion@superchef.com.mx

**Lic. Alberto Alvarez
Director Comercial**

55-2397-1032

aalvarez@superchef.com.mx

**Lic. Alma A. Reyes
Operaciones**

Oficina. 55-9022-6631

Móvil. 55-6788-4432

almaa.reyes@superchef.com.mx