



endermar

Centres educatius

Alimentem la satisfacció dels nostres clients

A Endermar fa 40 anys que treballem en l'organització de menjadors escolars. Comptem amb personal altament qualificat per oferir un servei de màxima qualitat.

Oferim serveis integrals específics i adaptats

El nostre objectiu és satisfer cadascun dels nostres clients, encara que les seves necessitats siguin diferents. Escoltem i estudiem què li cal a cada centre per elaborar propostes adaptades i personalitzades.

Som garantia de qualitat i seguretat alimentària

Garantim la qualitat amb estrictes controls de l'APPCC que certifiquen que tots els processos de transformació són òptims i compleixen amb la normativa en vigor. A les nostres instal·lacions, disposem d'un laboratori propi gestionat pel nostre departament de qualitat, així com el certificat ISO 9001:2008.

Compromesos amb la qualitat de les matèries primeres

Sabem que la qualitat dels productes utilitzats és fonamental pels nostres comensals. Ens prenem molt seriosament la seva satisfacció i la confiança que dipositen en nosaltres. Per això, cuidem els nostres productes des de l'origen fins que arriben a les mans dels nostres cuiners.



Mantenim un diàleg constant amb els nostres clients per conèixer les seves preferències i complir-les amb la màxima eficiència.

Molt més que un servei de restauració, eduquem en hàbits alimentaris

Creiem que l'alimentació és molt més que menjar. A Endermar fomentem els bons hàbits a la taula i el bon comportament. Ensenyem a valorar una dieta variada i equilibrada i a reconèixer els aliments saludables i la importància de la Dieta Mediterrània.

Els nostres equips tècnics, supervisió professional

A Endermar, fa 40 anys que gestionem tot tipus de centres educatius. En tot aquest temps, els nostres clients ens han donat la seva confiança de manera ininterrompuda.

Oferim **la gestió integral** de menjadors escolars, col·legis majors, guarderies, universitats, etc. i disposem d'equips tècnics professionals per desenvolupar les diferents funcions.

El nostre **equip de Dietètica i Nutrició** elabora els menús i realitza la supervisió dels centres. Dissenyem menús adaptats a les intoleràncies, al·lèrgies, motius religiosos, etc.

Les propostes educatives s'efectuen mitjançant el nostre **equip de Directors de Temps Lliure** i estan adaptades als projectes educatius de cada centre.



Endermar EDUCA

Les hores de joc i de temps lliure també són molt importants per la formació de petits i grans.

A Endermar disposem de personal especialitzat en temps de lleure, qualificat i amb titulació: directors, coordinadors de centre, monitors, animadors, etc.

El nostre equip, coordinat amb la direcció del centre, crea **projectes personalitzats i adaptats** a cada grup, tenint en compte els recursos, instal·lacions i projecte educatiu del centre.

Oferim la possibilitat d'ampliar els nostres serveis amb acollides de matí o tarda, hora despertador, colònies, vetlladors per necessitats especials, extraescolars, campus d'estiu, etc.

Viatjar pel món sense sortir del centre

L'hora de dinar també es pot convertir en una gran aventura. Dissenyem jornades gastronòmiques per fer conèixer a l'alumne les tradicions i plats típics d'arreu del món.

Estem sempre disposats a escoltar els desitjos dels nostres clients per programar jornades temàtiques o esdeveniments especials.



Som el teu soci integral a la cuina

A Endermar completem la nostra oferta amb **serveis complementaris:** neteja, jardineria, màquines vending, bugaderia, recepció...

També disposem d'un departament d'enginyeria per realitzar **projectes de millora i remodelació d'espais de cuina i menjador.**



Tot el que necessitis, nosaltres t'ho oferim

Ens encarreguem de tot per oferir la màxima comoditat, tranquil·litat i eficiència als nostres clients.

Contractació i formació del personal: seleccionem les persones que executaran les funcions de monitors de menjador, cuiners, monitors de lleure, neteja...

Compra de matèries primeres: oferim el servei de proveïdor únic en la compra d'aliments perquè estalviïs problemes, temps i diners.

Disseny del menú segons la Dieta Mediterrània i dietes personalitzades: dissenyem menús saludables i equilibrats basant-nos en la demanda de cada centre.

Implantació del sistema APPCC pel compliment de la legislació vigent: treballem perquè el teu centre compleixi els requisits.

Cobrament directe a les famílies: proporcionem els sistemes de cobrament i ens encarreguem de la venda de tiquets a les famílies.

Gener 2016

endermar

ENDER CONSELL

GENER 2016

UNA DIETA EQUILIBRADA COMPLEIX LA DIETA DE L'ESCOLA

1. **Consumir aliments frescos i de temporada.**

2. **Consumir aliments de temporada.**

3. **Consumir aliments de temporada.**

4. **Consumir aliments de temporada.**

5. **Consumir aliments de temporada.**

6. **Consumir aliments de temporada.**

7. **Consumir aliments de temporada.**

8. **Consumir aliments de temporada.**

9. **Consumir aliments de temporada.**

10. **Consumir aliments de temporada.**

11. **Consumir aliments de temporada.**

12. **Consumir aliments de temporada.**

13. **Consumir aliments de temporada.**

14. **Consumir aliments de temporada.**

15. **Consumir aliments de temporada.**

16. **Consumir aliments de temporada.**

17. **Consumir aliments de temporada.**

18. **Consumir aliments de temporada.**

19. **Consumir aliments de temporada.**

20. **Consumir aliments de temporada.**

21. **Consumir aliments de temporada.**

22. **Consumir aliments de temporada.**

23. **Consumir aliments de temporada.**

24. **Consumir aliments de temporada.**

25. **Consumir aliments de temporada.**

26. **Consumir aliments de temporada.**

27. **Consumir aliments de temporada.**

28. **Consumir aliments de temporada.**

29. **Consumir aliments de temporada.**

endermar

C/da de Sargis, 84 (08270) Ripollès, Barcelona - T 93 564 85 64 - www.endermar.com

Menú elaborat per l'Equip de Nutrició i Atenció d'Endermar. Enginyeria i disseny: Endermar.

Desembre 2015

endermar

ENDER CONSELL

DESEMBRE 2015

PER GARDAR AL MÀxim D'ACORDS FÉLIXES, TINGUES CURA DE LA MATEMÀTICA I DELS DESEJES.

1. **Consumir aliments frescos i de temporada.**

2. **Consumir aliments de temporada.**

3. **Consumir aliments de temporada.**

4. **Consumir aliments de temporada.**

5. **Consumir aliments de temporada.**

6. **Consumir aliments de temporada.**

7. **Consumir aliments de temporada.**

8. **Consumir aliments de temporada.**

9. **Consumir aliments de temporada.**

10. **Consumir aliments de temporada.**

11. **Consumir aliments de temporada.**

12. **Consumir aliments de temporada.**

13. **Consumir aliments de temporada.**

14. **Consumir aliments de temporada.**

15. **Consumir aliments de temporada.**

16. **Consumir aliments de temporada.**

17. **Consumir aliments de temporada.**

18. **Consumir aliments de temporada.**

19. **Consumir aliments de temporada.**

20. **Consumir aliments de temporada.**

21. **Consumir aliments de temporada.**

22. **Consumir aliments de temporada.**

23. **Consumir aliments de temporada.**

24. **Consumir aliments de temporada.**

25. **Consumir aliments de temporada.**

26. **Consumir aliments de temporada.**

27. **Consumir aliments de temporada.**

28. **Consumir aliments de temporada.**

29. **Consumir aliments de temporada.**

30. **Consumir aliments de temporada.**

31. **Consumir aliments de temporada.**

endermar

C/da de Sargis, 84 (08270) Ripollès, Barcelona - T 93 564 85 64 - www.endermar.com

Menú elaborat per l'Equip de Nutrició i Atenció d'Endermar. Enginyeria i disseny: Endermar.

A close-up photograph of a child's hands. The left hand is held over a clear glass bowl, with a stream of white salt being poured from the fingers. The right hand is also visible, holding a green object. The background is blurred, showing a blue shirt and green foliage. A large orange semi-circle is overlaid on the bottom left of the image.

*Els millors ingredients:
experiència, professionalitat, qualitat,
compromís i confiança*