



NB Foods





- Introducción
- Misión, Visión y Valores
- Estructura Personal
- Estructura Menú
- Servicios
- Mejoras y ventajas competitivas
- Experiencia
- Beneficios
- Certificaciones
- Protocolo de servicio de comedor COVID 19



NB Foods

INTRODUCCIÓN

Presentamos a ustedes Propuesta de servicio de Comedor industrial, con el fin de ser considerados para prestar el Servicio de Comedor al personal de su empresa y en el caso de así requerirse, también podemos atender los Servicios Especiales, tales como, aniversarios, cursos y exposiciones, posadas o cualquier otro evento.

¿Porqué **NB FOODS** puede ser una **Opción para su Empresa?**

Porque **Nuestro Objetivo Principal** es cubrir más allá de las **Expectativas de Nuestros Clientes**.

Trabajamos con apego constante y estricto a las normas de **Seguridad e Higiene**:

Es prioridad para **NATURAL BEAT** la higiene en el manejo de los alimentos, nos enfocamos en cada detalle de la **producción, manipulación, temperaturas**, Recepción de materias primas, evaluación proveedores, etc.

Esto solo se logra a través de cursos, **supervisión y concientizar al personal** sobre la importancia de la **inocuidad del alimento** a base de capacitación en campo.

Incluimos, al Ingreso del personal: Expediente **Clínico con Examen General**, Estudios de laboratorio y datos generales de cada uno de nuestros **Colaboradores**.



Desarrollamos **Nuestra Filosofía** de los **7 Principios**, en la cual toda la **Organización Participa** para **Clientes Satisfechos**.

01 Compromiso: Personal alternativo comprometido

02 Higiene: Personal, Instalaciones y Manufactura.

03 Servicio: Estar para servir

04 Puntualidad: 10 minutos antes

05 Socios Comerciales: Apoyo constante a los clientes

06 Lealtad: a nuestros clientes y en nuestro trabajo

07 Mejora Continua: Capacitación constante.



NB Foods



Visión

Mantener el liderazgo en el mercado en servicios de alimentación en base a estándares de calidad, higiene, servicio, innovando de acuerdo a las necesidades que se vayan presentando en cada uno de nuestros clientes.

Misión

Ser una empresa de alimentación que brinde “Tranquilidad y confianza” a todos nuestros clientes y colaboradores.

Valores

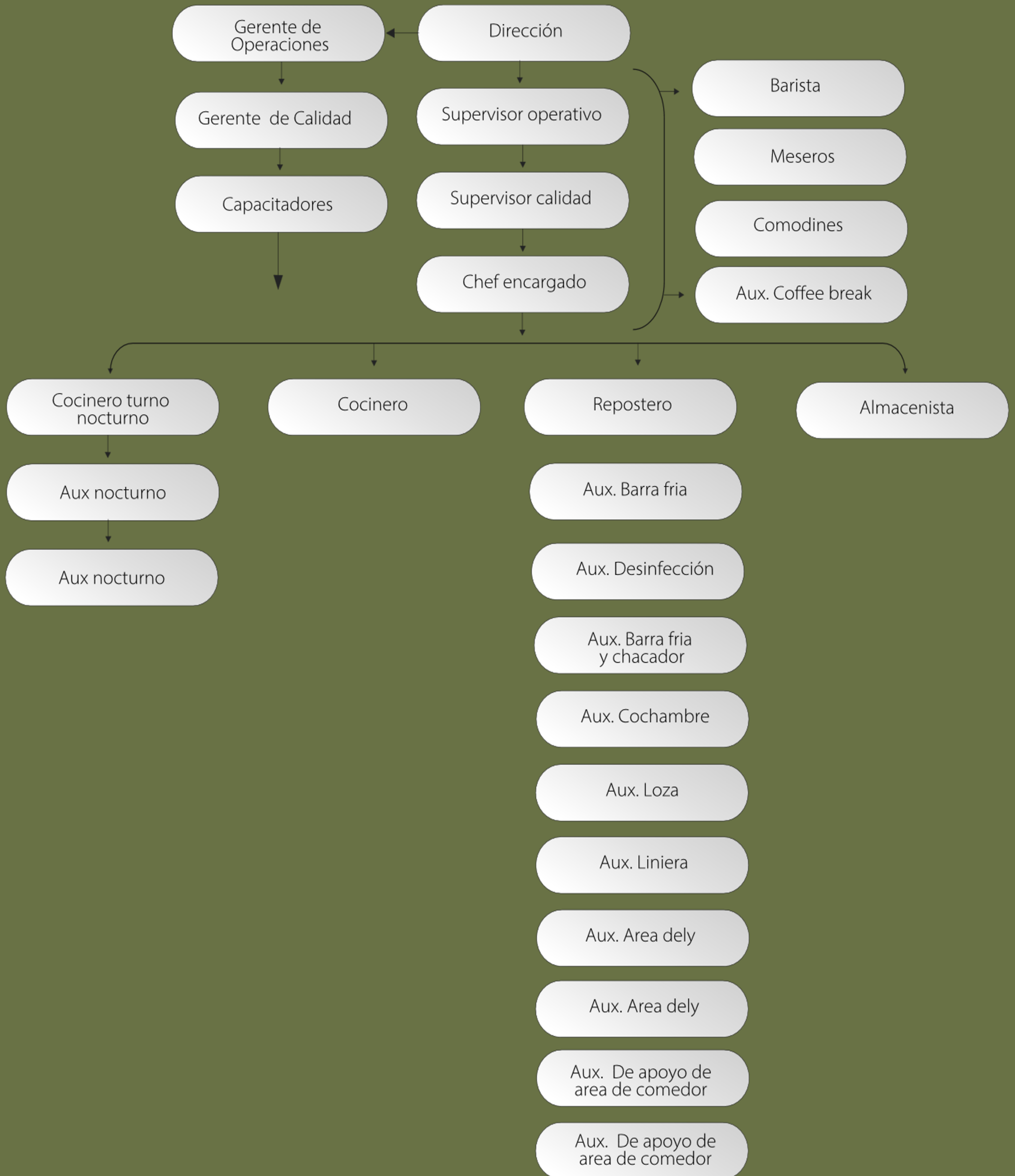
NB FOODS es la única empresa de alimentación institucional que se centra en el desarrollo constante de su capital humano. Cada empleado de nuestra empresa conoce la importancia de los siguientes conceptos:

Honestidad, Actitud de servicio y Calidad.



NB Foods

ORGANIGRAMA



NB Foods

EJEMPLO DE MENÚ

NOS ADAPTAMOS A LAS NECESIDADES DE CADA EMPRESA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Frijoles	fritos	con chile guero	con panela	con chile serrano	adobados	de la olla
Guisado	Enchiladas Potosinas	Chilaquiles / huevo revuelto	Molletes	Picadillo ranchero	Omelet de rajadas con elote y queso	tacos de barbacoa
Salsa picosa	Mexicana	Guacamole fingido	tomate	Chipotle	habanera	Tomate con chile de arbol
Postre	Gelatina de coco	muss de fresa	Flan	Dedos de ángel	Natilla	
Bebida	Agua Fresca	Agua Fresca	Agua Fresca	Agua Fresca	Agua Fresca	Agua Fresca
NUESTRO MENU SE ENCUENTRA BASADO EN UN TOTAL DE 2000KCAL AL DIA, CONTANDO ASI MISMO DE 1700/1800 KCAL ENTRE EL DESAYUNO Y LA COMIDA, PARA UNA CENA DE 200/300 KCAL						

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa Caldosa	Sopa de tortilla	crema de champiñon	sopa de verdolagas	Crema de zanahoria	Sopa Juliana
Sopa seca	Arroz rojo	arroz ranchero	pure de papa	verduras a vapor	papa a la francesa
Frijoles	Con totopo	Frijol a la Mexicana	Frijoles con chile de arbol	Adobados	panela
VERDURA O FRUTA DEL DIA					
Guisado A	Pescado a la veracruzana	Mole de olla	Costillitas Búfalo	Milanesa de pollo	Hamburguesas
Guisado B:	rollitos primavera	chiles rellenos de queso al caldillo	enchiladas Suizas	Lasaña vegetariana	Flautas
Postre	Gelatina de coco	muss de fresa	Flan	Dedos de ángel	Natilla
Salsa picosa	Serrano	martajada	jitomate con serrano	Tomate asado	jalapeños
Acompañamientos	Tortilla, Pan o Tostada				
Agua fresca:	Naranja	Piña con alfalfa	Tamarindo	Pepino con limón	sandia.
OBSERVACION DE COMENSALES					
NUESTRO MENU SE ENCUENTRA BASADO EN UN TOTAL DE 2000KCAL AL DIA, CONTANDO ASI MISMO DE 1700/1800 KCAL ENTRE EL DESAYUNO Y LA COMIDA, PARA UNA CENA DE 200/300 KCAL					

Servicio de alimentos que incluye:

- 2 guisados:
 - 1 cárnico de 140 grs. de carne en crudo
 - 1 no cárnico 140 grs.
- Caldosa
- Caldosa: 380 ml de sopa caldosa. 3 Guarniciones
- Ensalada o fruta del día
- Dos más de acuerdo al menú 90 grs.
- Postre: 80 grs.
- Agua fresca: discreción
- 1 salsa natural diaria complementos: tortilla, pan, tostada, limones etc.



NB Foods

SERVICIO DE COMEDOR INDUSTRIAL



- Elaboramos alimentos en cocina equipada por XXXXX. Brindamos atención en los horarios requeridos por XXXXXX. Contamos con departamento de inocuidad y calidad.
- El servicio de alimentación puede ser desde una CEDIS llevando alimentos diarios a la empresa por cuestiones de falta de espacio o desde una cocina montada internamente en la empresa.
- Personal capacitado para certificación de comedor en **PUNTO LIMPIO**.
- La limpieza y desinfección continuas son parte tanto del plan COVID como de los protocolos de la NOM 201.
- Implementamos sistema de chequeo de asistencia al comedor.
- Menú y supervisión por Nutrióloga.
- Tenemos capacidad para organizar todo tipo de eventos; posadas, día de las madres, juntas y capacitaciones ETC.



NB Foods

MEJORAS Y VENTAJAS COMPETITIVAS



Apoyar en la salud de nuestros comensales. Mejorando sus hábitos de alimentación aportando menús nutritivos con opciones balanceadas en base a sus necesidades especiales.

Menú especial 1 día a la semana.

Capacitación constante al personal, por persona, Norma 035, Distintivo H, (NOM)-251-SSA1-2009, atención a clientes, servicio, uso de químicos.

Comunicación directa con el cliente atendiendo las demandas, por parte de dirección, gerencias y supervisión.

Uniforme para personal Chef, Aux de cocina, supervisores, personal de nuevo ingreso.

Todos nuestros sobrantes de alimentos se entregan a asociaciones civiles.

Realizamos eventos altruistas (día del niño, navidad y vacaciones de verano). Certificación del comedor en Punto Limpio

Otros de nuestros servicios



Catering



Arreglos florales



Coffee break



NB Foods



EXPERIENCIA

Desde el 2021 hasta diciembre del 2022 tenemos un contrato vigente para brindar el servicio de alimentación a 7 Unidades de La Cruz Verde del Municipio de Guadalajara simultáneamente basando la preparación de alimentos y logística de operación en una CEDIS para control de inventarios e insumos y una cocina en cada unidad para calentar y servir los alimentos :

- Cruz Verde Dr. Francisco Rúiz Sanchez.
- Cruz Verde Dr. Leonardo Oliva.
- Cruz Verde Dr. Mario Rivas Souza.
- Cruz Verde Delgadillo Araujo
- Cruz Verde Ernesto Arias
- Unidad Médica Ignacio Allende
- Casas De Saludo Periféricas

Este servicio consta en 700 desayunos, 700 comidas y 700 cenas por día dando un total de 2,100 comidas diarias simultáneamente en 7 unidades diferentes, una logística muy compleja que se cumple al 100% con una calidad impecable.



NB Foods

SERVICIO 100% DEDUCIBLE DE IMPUESTOS Y BENEFICIOS ADICIONALES.



- Este servicio es 100% deducible de impuestos por lo que le genera directamente un beneficio fiscal a la empresa.
- El servicio de alimentación a los empleados le permite a la empresa brindar un menú balanceado y sano a todo el personal reflejándose en una mejor salud para todos.
- El comedor industrial es una gran herramineta para la empresa de mantener a su personal dentro de las instalaciones y evitar tiempos muertos del personal entre comidas.



NB Foods

CERTIFICACIONES



NB Foods



COVID-19 CORONAVIRUS

Como medida de prevención contra la propagación del virus COVID-19 y en base tanto a los requerimientos del Gobierno del Estado de Jalisco como de las necesidades de nuestros clientes.

Nuestro personal se encuentra en capacitación constante y operando bajo los estándares de calidad e inocuidad especificados por la OMS y los protocolos establecidos por el gobierno del estado, así como cursos de capacitación proporcionados en línea.

Estos cursos son tomados por nuestra Coordinadora de Inocuidad y calidad. **Lic. Magdalena Ornelas**
Y son impartidos a nuestro personal de forma periódica.



NB Foods



PROTOCOLO CON EL PERSONAL

- Toma temperatura corporal del personal.
- Estación sanitizante al ingreso de nuestra cocina
- Uso de cubrebocas.
- Evitar saludos de mano y beso entre colaboradores
- Lavarse las manos cada 20 min. o cada cambio de actividad.
- No se permite el ingreso de personal enfermo a las instalaciones, sobre todo con los siguientes síntomas: dolor de garganta, tos seca, fiebre, dificultad para respirar.

ÁREA DE SERVICIO A COMENSALES

- Número reducido de comensales por turno (RH se encarga de hacer el rol y nuestro personal permanecerá el tiempo requerido en las instalaciones).
- Estación de lavado de manos en el área de comedor el cual deberá incluir ayudas visuales de la técnica de lavado de manos, jabón, gel, sanitas.
- Sana distancia entre mesas y fila manteniendo una distancia de 1.5 a 2 metros entre cada persona. (Es útil marcar el piso para guiar a las personas)
- Sanitación mesas y silla entre turnos, los trapos usados para ello se mantienen en retén con solución clorada.



NB Foods



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Uso de cubrebocas, cofias, batas y guantes desechables.
 - Desinfección de loza y utensilios conforme a proceso de buenas prácticas e higiene.
 - Lavado, limpieza y desinfección:
 - alimentos (frutas, verduras y hortalizas)
 - utensilios (cuchillos, cucharas, cucharones, etc.)
 - superficies inertes. Toda superficie que están en contacto directo con alimentos (tablas, mesas de trabajo etc.) cada cambio de actividad se lavan trapos y se mantienen en solución desinfectante.
 - Lavado de manos cada 20 minutos o cambio de actividad.
1. Se incrementan las acciones de limpieza y desinfección de equipo e instalaciones.

TRASLADO DE ALIMENTOS

- Traslado de alimentos de forma hermética y sellada para evitar contaminación en el trayecto.
- Sanitización de los vehículos de reparto por cada evento de entrega.
- Se les Provee insumos para higiene al personal encargado de entregar y servir los alimentos.



NB Foods



Gracias



NB Foods