

ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES (ALCOIN)

Comer sano y divertirse a la vez

Una empresa familiar con 14 años de vida que ofrece servicio a unos 100.000 comensales al mes en la Comunidad de Madrid



César, Félix y Mario Verdejo, sobre estas líneas son los creadores de la empresa ALCOIN

Alimentación de Colegios Infantiles (ALCOIN) es una empresa que ofrece servicio de comedor en centros públicos y privados, principalmente en colegios de la Comunidad de Madrid. Se trata de una empresa familiar. Se constituyó en septiembre de 2000 por iniciativa de los hermanos César, Félix y Mario Verdejo y, en todo este tiempo, ha conseguido consolidarse como una de las principales empresas de catering de centros educativos de la Comunidad de Madrid. Como ellos admiten, ha sido un «crecimiento pausado pero sostenible». Actualmente da servicio a unos 100.000 comensales al mes en centros del Paseo del Prado, Paseo de Extremadura, Plaza de Castilla, Vallecas, Alcorcón, Mejorada del Campo, Alcalá de Henares, Daganzo de Arriba y Paracuellos del Jarama. La plantilla está formada por 195 trabajadores, de los que el 75 % son fijos. «La estabilidad en el empleo consigue un equipo más comprometido y participativo, que nos ayuda a mejorar, impulsando su desarrollo y reconocimiento profesional, impulsando el liderazgo eficaz y la cooperación para la consecución de los objetivos, fomentando la diversidad y la igualdad de oportunidades», dicen desde la empresa.

ALCOIN cumple con todos los requisitos exigidos por la administración para el desarrollo de su actividad. Su Registro Sanitario es el n° 26.12524/M y está homologada por la Comunidad de Madrid para prestar el servicio de comedor en centros públicos. En 2011 consiguieron el certificado de Seguridad Alimentaria en Inocuidad de los Alimentos y son pioneros en la implantación de este sistema en toda la organización y dentro del marco de empresas homologadas por la Comunidad de Madrid para el suministro de menús escolares a los centros docentes públicos no universitarios. Ade-

más, ese mismo año se hicieron con el sello de calidad Madrid Excelente.

Más que un catering

El secreto del éxito de ALCOIN es, probablemente, su valor añadido, que va más allá de la mera preparación y distribución de alimentos para comedores de centros educativos. En su día a día desarrollan tres líneas de trabajo: conseguir un correcto funcionamiento del comedor, obtener una

alimentación saludable y segura -«eje fundamental», dicen- y desarrollar un programa de recreo y ocio para educar jugando.

En relación con el tercer punto, en los centros donde trabajan desarrollan un programa de recreo y ocio en el que combinan juegos tradicionales, deporte alternativo, talleres, danzas, canciones... todo de forma voluntaria, con el fin de divertir a los niños en el horario del comedor. «Queremos que

la comida que realizan en los centros escolares sea la mejor oportunidad para que el niño aprenda que el acto de comer no solo satisface la sensación de hambre que pudiera tener, sino que, además, es una manera de comunicación con los demás, una forma de cuidar su salud, transmitir cultura y costumbres propias y un excelente momento para relajarse y disfrutar», aseguran.

La calidad, lo primero

El otro pilar fundamental de este edificio que es ALCOIN se centra, por supuesto, en la calidad de la alimentación que ofrecen a los centros escolares, basada en la cocina tradicional mediterránea. «Es difícil resumir en tres líneas todo nuestro trabajo, pero principalmente se basa en elegir una selecta materia prima de temporada a proveedores reconocidos y elaborar menús por nutricionistas que, junto con el equipo de cocina, obtienen un equilibrio perfecto, utilizando distintas formas de preparación para conseguir un menú atractivo y saludable», explican los hermanos Verdejo.

También tienen en cuenta los requerimientos de niños con necesidades alimentarias específicas. Realizan menús especiales cuando se trata de alumnos con alergias o intolerancias a determinados alimentos o padecen enfermedades o trastornos somáticos que precisan de una alimentación específica. Además, preparan dietas blandas para todo aquel alumno que lo requiera. De igual modo, tienen en cuenta aquellos menús que por motivos culturales requieren de una dieta específica. Por último, ofrecen a los padres y a los centros un servicio de atención dietética y dietoterapéutica donde pueden realizar cualquier pregunta con relación a la nutrición de los niños, sobre el menú que ofrecen, consultas sobre dietas especiales, alergias o intolerancias, etc.

FICHA TÉCNICA



ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES (ALCOIN)

Dirección: C/ Alcalá, 418 · 28027 Madrid
Teléfono: 91 125 51 00
Fax: 91 742 37 78
Web: www.alcoin.es
E-mail: info@alcoin.es

Comer y aprender

Además de la alimentación, desarrollan un programa de recreo y ocio para educar jugando

Una empresa estable

La plantilla de ALCOIN está formada por 195 trabajadores, de los que el 75% son fijos