



food & service

**Hacemos magia con nuestros
servicios de alimentación.**

Más de 40 años de experiencia.



¿Quiénes somos?

En Food & Service Somos especialistas en el diseño de Estrategias Profesionales en Servicios de Alimentación Corporativa, con más de 40 años de experiencia en el ramo de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Nuestra experiencia y los altos estándares de calidad e higiene que nos distinguen nos permiten atender tanto a Empresas del ramo industrial de manufactura, comerciales, de servicios, laboratorios, instituciones gubernamentales y privadas, escuelas, universidades, hospitales y mucho, mucho más...





Nuestra razón de ser... ¡Su éxito!

Además de ser su proveedor de servicios de alimentación, en Food & Service buscamos ser sus socios estratégicos y abonar al éxito de su organización atendiendo todas sus necesidades relacionadas al rubro de alimentación, brindándole soluciones integrales creadas específicamente a su empresa.

Los precios más competitivos del mercado

Expertise nutrimental

Delicioso sabor

Seguridad alimentaria

Más de 40 años de experiencia



44 para ser exactos.

Nuestra pasión... ¡Su éxito!

Ing. Roberto Barbosa Obregón
Director General



Nuestros servicios a la carta



Concesión de
Servicio de
Comedor
Industrial y
Corporativo



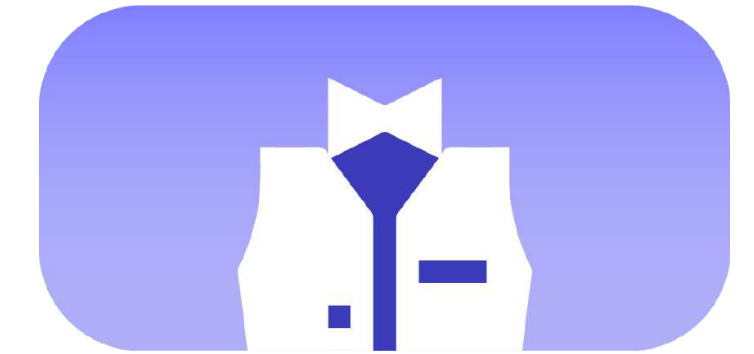
Administración
de Comedor
Industrial y
Corporativo



Servicio de
Tienda -
Cafetería Deli



Asesoría en
Diseño e
Inversión en
Cocinas y
Comedores
Industriales



Servicio de
Catering, Coffee
Break,
Banquetes y
Eventos
Especiales y
más...





Servicio

Concesión de Servicio de Comedor Industrial y Corporativo



Mediante un Contrato de servicio con cobro de una cantidad fija por comida, Food & Service utiliza las instalaciones y equipo de cocina que le proporcione su empresa, nos hacemos responsables de administrar nuestros recursos humanos para la realización de todas las actividades relativas al proceso logístico y de producción de alimentos.



Servicio

Administración de Comedor Industrial y Corporativo



Mediante un Contrato de servicio realizaremos a nombre de su empresa todas las actividades necesarias para la administración de su servicio de comedor interno; como contratación de personal, compras y supervisión directa de la operación.

Manejaremos el presupuesto que Usted autorice y como pago recibiremos un porcentaje sobre el total de los gastos realizados para la prestación de este servicio.



Servicio

Servicio de Tienda Cafetería Deli



Este servicio fue diseñado para que su equipo de trabajo disfrute brevemente de un café o snack sin perder tiempo valioso en sus actividades laborales, brindándole al mismo tiempo de un pequeño momento de disfrute dentro de su ambiente laboral para despejarse de sus actividades cotidianas, mejorando así su actitud y concentración lo cual se reflejará en productividad al interior de su empresa.

Además de nuestro servicio de cafés, ofrecemos té, jugos, fruta, snacks, productos grab & go, y productos de tienda de conveniencia.

Tenemos disponibilidad de alimentos y bebidas línea normal y Healthy Food.



Servicio

Asesoría en Diseño e Inversión en Cocinas y Comedores Industriales



En Food & Service contamos con personal capacitado para asesorarlo en la instalación, modificación y/o adaptación de sus áreas de cocina y comedor, así como para el cambio o modernización del servicio, equipos e instalaciones conforme a los requerimientos oficiales de seguridad más actuales.



Servicio

Servicio de Catering, Coffee Break, Banquetes y Eventos Especiales



Contamos con servicio de alimentos y bebidas con menús confeccionados para cualquier tipo de evento especial en su empresa: juntas, reuniones de negocios, capacitaciones, coffee break, box lunch frío o caliente, banquetes empresariales, servicios gourmets, cenas navideñas, etc.

1



10 razones para elegirnos como
su servicio profesional e
integral de alimentos

1



Se considera una prestación otorgada por la empresa

Esta prestación mejora de manera sustancial la calidad de vida del equipo de trabajo, su personal tendrá una imagen empresarial positiva y es uno de los beneficios más valorados en la plantilla laboral.

2



Beneficios fiscales para la empresa.

Esta prestación es 100% deducible para la Empresa conforme a las disposiciones fiscales del Impuesto sobre la Renta, y es susceptible de no integración en el salario diario integrado del trabajador conforme a la Ley del IMSS; siempre y cuando se cumplan los requisitos contenidos en las disposiciones legales que lo regulan.

3



Ahorro en la economía personal.

Sin duda, el contar con el servicio de comedor en las instalaciones de la empresa favorecerá las finanzas del personal, quienes verán un ahorro significativo al consumir sus alimentos ahí, no sólo por el traslado, sino porque comer fuera de casa puede ser muy costoso

4



Disponibilidad de comida saludable, variada y equilibrada.

El alimento es el combustible del organismo, así que nos aseguraremos de que tendrán menús diseñados por nutriólogos, alimentos frescos y nutritivos, que garantizan una dieta sana y variada, lo que ayudará a prevenir muchas enfermedades relacionadas con la mala alimentación, mejorará su estado de ánimo además de restarles la carga mental de pensar qué comerán, porque la combinación, rotación y presentación de las comidas ayudará a que se sientan motivados a elegir entre las diferentes opciones.

5



Calidad y seguridad

Garantizamos que nuestros alimentos serán elaborados al momento con los mejores estándares de calidad, seguridad e higiene en todos nuestros procesos.

6



Opciones de Horario

Las necesidades de su empresa serán nuestra prioridad, tenemos la disponibilidad de adaptarnos a los diferentes turnos de trabajo que maneje su empresa para la prestación de nuestros servicios: una sola comida al día, o bien con horarios extendidos, pudiendo ofrecer desayunos, comidas y cenas con variabilidad en el menú, o bien la elaboración de box lunch para aquellos trabajadores que sus actividades les impidan asistir al área de comedor.

7



Ahorro de tiempo

La calidad de vida es muy importante y reduciendo los tiempos invertidos al desplazamiento del personal, mejorará su actitud y se reflejará en productividad al interior de la empresa, eficientando con ello el tiempo productivo laborable. Asimismo, se reduce la posibilidad de que les suceda algún accidente en el trayecto de la empresa al lugar donde tomarán sus alimentos.

8



Previene enfermedades

Con un comedor industrial se contribuye a prevenir algunas de las enfermedades más comunes, motivadas por la mala alimentación y que representan las principales causas de incapacidad laboral: obesidad, hipertensión y diabetes tipo 2, por mencionar algunas.

9



Genera la convivencia armónica entre el personal

Uno de los aspectos que más favorecen los resultados de la empresa es el buen ambiente de trabajo y este aspecto se promueve en los comedores industriales, ya que personal que no tenía oportunidad de convivir, lo hace en este espacio, lo que genera camaradería y compañerismo, tan necesarios para un espacio laboral sano

10



Personal capacitado en servicio de alimentación.

Tener a disposición de su empresa a un comedor industrial especializado, encargado de la responsabilidad de alimentar de manera eficiente, seleccionando menús y materia prima de la mejor calidad para la elaboración de los alimentos que consumirá su personal, garantiza el servicio de calidad a cada comensal también le dará un plus a su empresa entre su equipo de trabajo



Nuestros clientes
respaldan nuestros
40 años y más de
experiencia.



Excelencia en oftálmicos





Una calidad profesional para un servicio mágico.

Controles microbiológicos de alimentos

Análisis clínicos del personal

Toma de muestras testigo

Programa de Crecimiento Cliente - Food & Service

Análisis de superficies viva e inertes

Control en cada
una de las fases
de nuestra
producción

Excelente
sabor

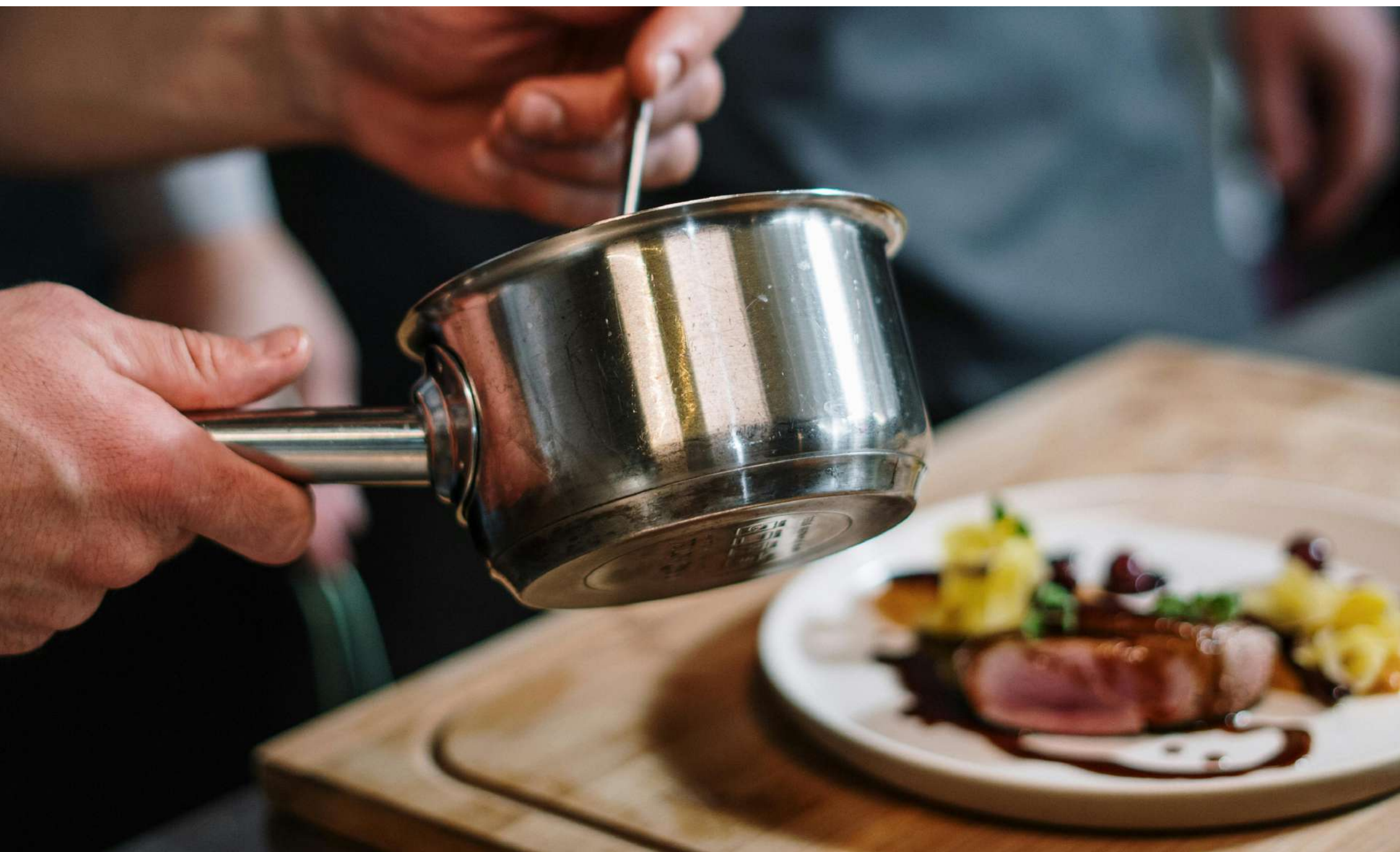
Presentación
inmejorable de
los alimentos

Garantía de
inocuidad



65
CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

Un equipo capacitado para brindar un servicio bien recordado



En Food & Service contamos con un amplio programa de capacitación que tiene como objetivo ofrecer tanto educación como formación y desarrollo continuo a nuestro personal, para acrecentar sus habilidades y conocimientos en pro de una mejora en la calidad del servicio. Como parte integral de su desarrollo se integra el conocimiento y aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y Distintivo H, que establecen los requisitos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de elaboración de alimentos, y formación para la certificación, así como se fomenta su formación en el desarrollo de habilidades de trabajo en equipo, seguridad en el

Equilibrio nutritivo en cada bocado

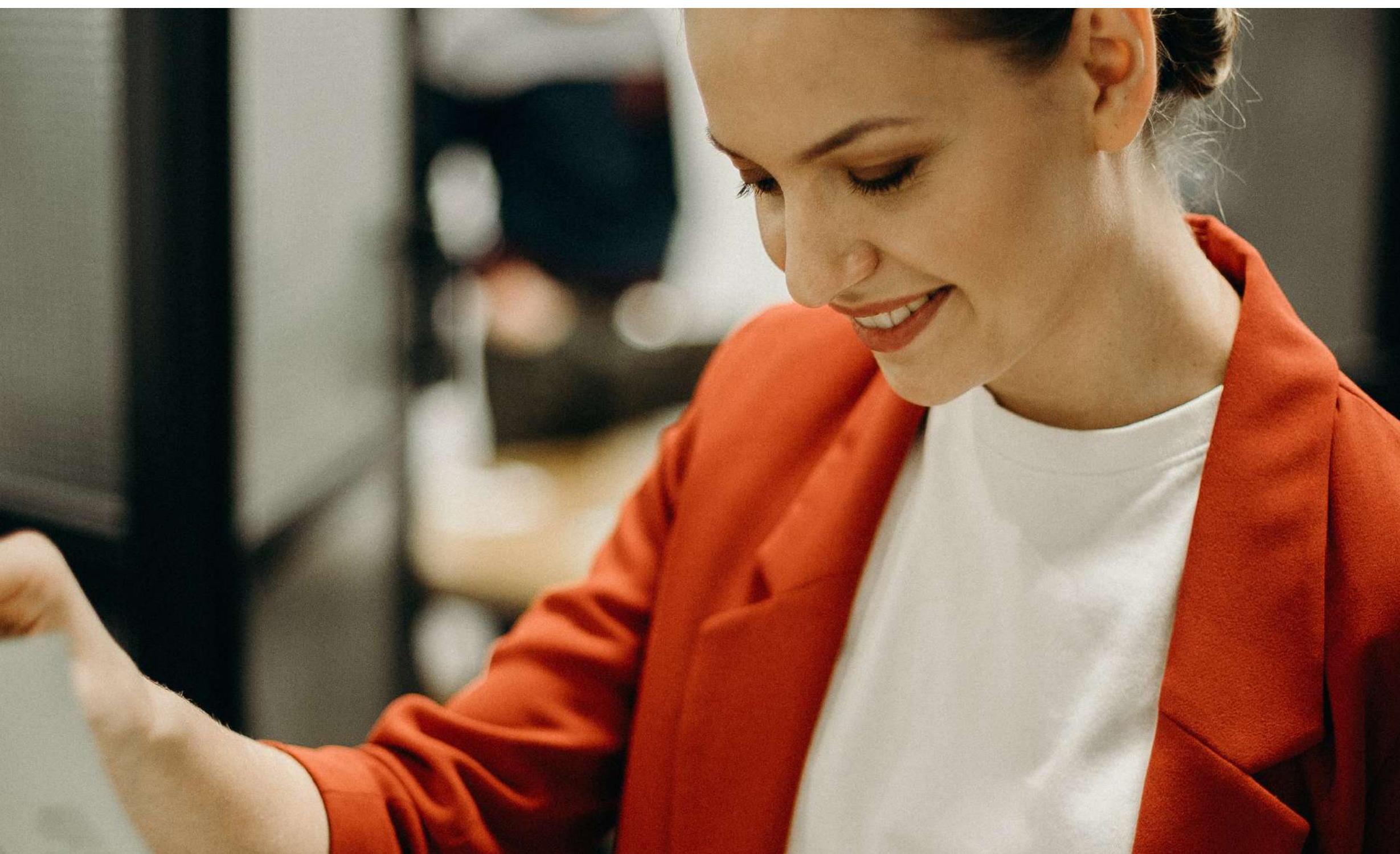


La experiencia y profesionalismo de los nutriólogos expertos en alimentación colectiva que colaboran en nuestro equipo, sientan las bases del diseño especializado de los menús, siempre acordes a las características y necesidades de los comensales, adaptados a costumbres regionales, giro de la empresa y requerimientos nutricionales. Además de tener una capacitación dirigida y enfocada a las necesidades específicas de cada comedor.



Planeación y compras

Siempre preparados para el éxito

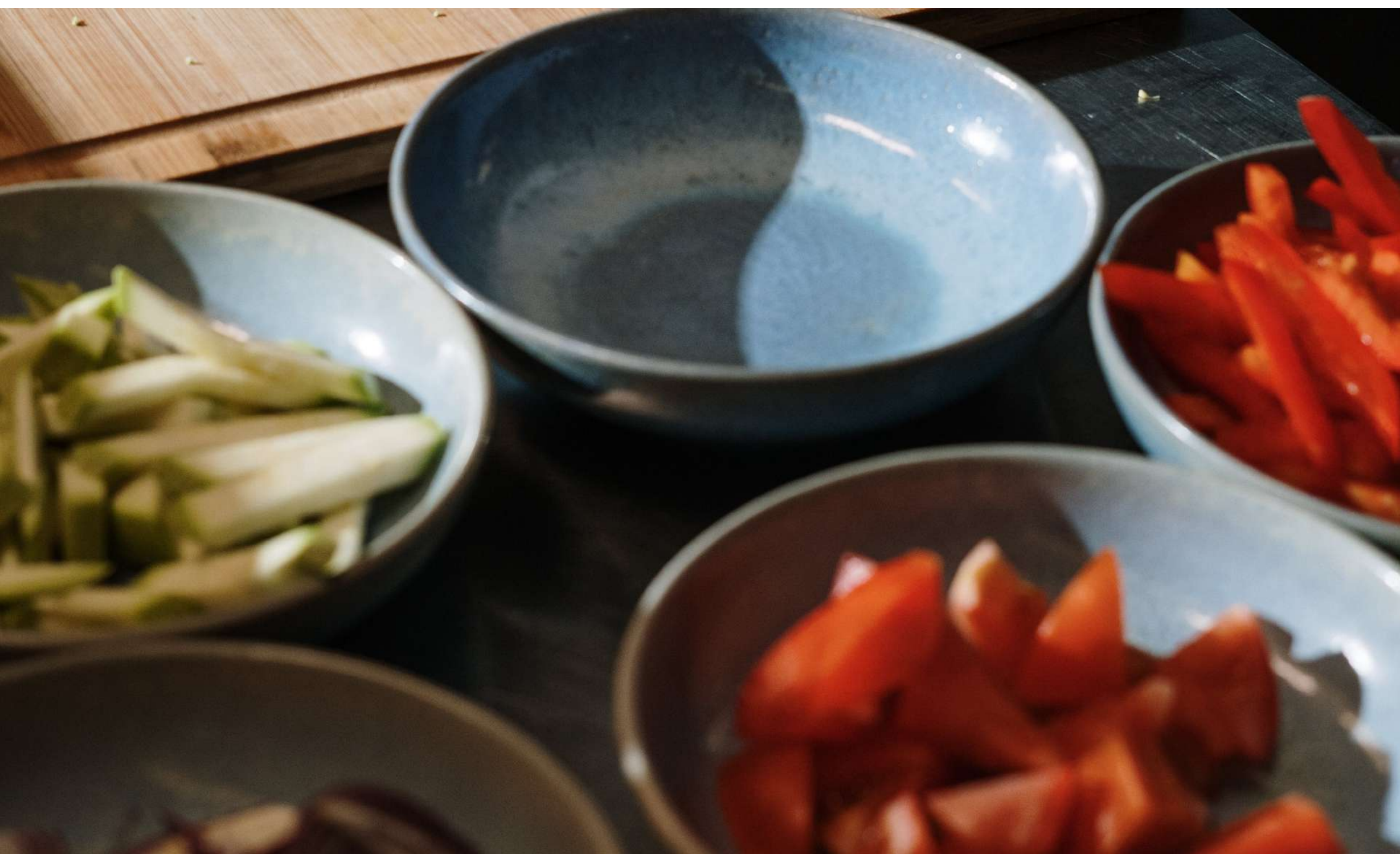


El éxito de un buen menú depende de la calidad de las materias primas por lo que en Food & Service seleccionamos a los proveedores que cumplan con las normas establecidas en nuestro sistema de gestión de la calidad, para garantizar la calidad del producto requerido y cobertura de los parámetros de seguridad e higiene, que establece la NOM-251-SSA1-2009 y Distintivo H. El área de planeación se encarga de la logística para el abastecimiento de acuerdo a las necesidades específicas de cada cliente. Food & Service cuenta con un sistema de pedidos anticipados, asegurando la provisión de



Operaciones

Diseñamos un plan para que nada salga mal



Operativamente Food & Service está enfocada en garantizar de manera efectiva el cumplimiento de los compromisos contratados, buscando en todo momento la inocuidad alimentaria, la excelente atención y servicio a nuestros consumidores, así como una ambientación comfortable.

Somos un equipo convencido de que para lograr nuestra misión deberá ser a través de colaboradores bien capacitados y entrenados



**¡Será un placer para
nosotros poder servirte!**

Roberto Barbosa Obregón

Cel (442) 226 5363

roberto.barbosa@foodandservice.com.mx

Director General

Tel oficina: 33 1867 8161

contacto@foodandservice.com.mx

www.foodandservice.com.mx

