Frigorífico Cook Master

El sabor de la calidad.

Transformamos **la alimentación**

CookMaster

Quiénes Somos

Somos una empresa líder en alimentación. Brindamos soluciones a la medida de cada cliente, ofreciéndole un estilo y atención personalizados.

Contamos con más de 40 años de experiencia desarrollándonos en el ámbito gastronómico, y con el paso de los años hemos avanzado en nuestra forma de pensar y de establecer nuestro único objetivo: Garantizar una Alimentación de Calidad a grandes comunidades.

Como actores sociales relevantes dentro de la comunidad, aspiramos a que nuestros actos reflejen nuestro compromiso social porque creemos fervientemente que toda persona tiene el derecho a una alimentación saludable y de calidad.

Para ello, desarrollamos programas de capacitación y entrenamiento con salida laboral, le decimos presente a las **Segundas Oportunidades**, brindando herramientas para una futura reinserción social y laboral.

Habernos asociado de manera estratégica con nuestros empleados y proveedores en pos de trabajar en forma colaborativa y con transparencia, es lo que nos ha permitido ofrecer innovación, calidad y servicio a nuestros clientes.

CookMaster

Frigorífico Cook Master

Nuestro frigorífico modelo habilitado está ubicado en la localidad de Barracas, CABA, allí, actualmente procesamos carnes para nuestros clientes locales con un volumen mensual que supera las 200 tn, que son despachados con logística propia a todos nuestros clientes, nuestro capacidad permite destinar hasta 300 tn a exportaciones.

Combinamos nuestra experiencia sostenida en procesos de producción, con las instalaciones adecuadas para generar calidad y precios óptimos en cada uno de sus cortes, ya que se reducen los procesos intermedios.

- Playa de Carga.
- Sala Recepción de cuartos.
- Depósitos.
- Sector de Depostadas.
- Cintas transportadoras.
- Sala de Empaque.
- 8 Cámaras frigoríficas entre frio negativo y frio positivo.
- Servicio de almacenamiento en frio
- Oficina
- Logistica propia.

Nuestra capacidad de producción, alcanza las

600 tn/mes

garantizando la calidad de todos nuestros cortes con perfecta trazabilidad del producto.

Superficie Cubierta

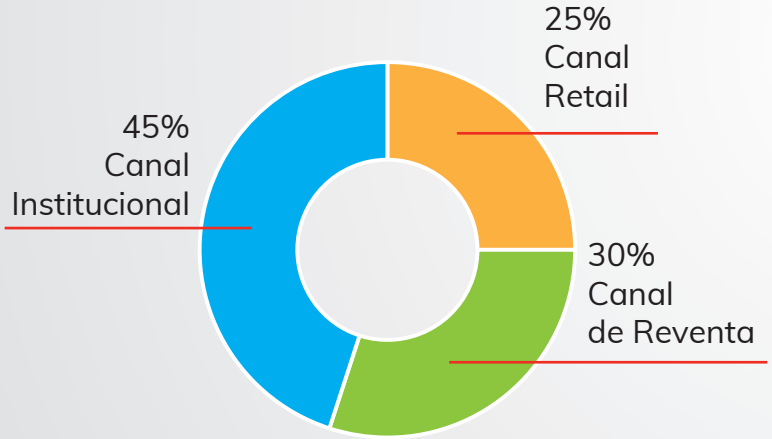
2930 M²

Nuestros Mercados

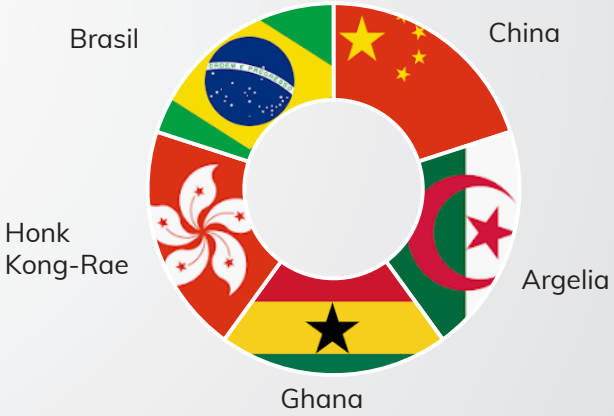
Nacional y Exportaciones

Nuestro compromiso con el abastecimiento local y la experiencia reconocida en nuestra historia nos ha permitido posicionarnos como un **proveedor confiable de productos cárnicos del mercado nacional e internacional.**

Volumen Mercado Argentino
Actual: +200 tn/mes



Habilitación para Exportación
Contamos con las habilitaciones (Establecimiento 5047) y estatus sanitario para exportar a: Brasil, Argelia, Honk Kong Rae, China y Ghana.



Capacidad de Producción Exportación

400 Tn/mes

CookMaster

Garantía calidad

Certificaciones y permisos

TÜVRheinland CERTIFIED — Management System ISO 9001:2015 — www.tuv.com ID 9108650321

TÜVRheinland CERTIFICADO — BPM segun Codex Alimentarius IRAM 14201:2007 — www.tuv.com ID 9108627015

senasa — SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

ISO 26000

IRAM

HACCP — Hazard Analysis Critical Control Point

RUCA

Empresa B Certificada

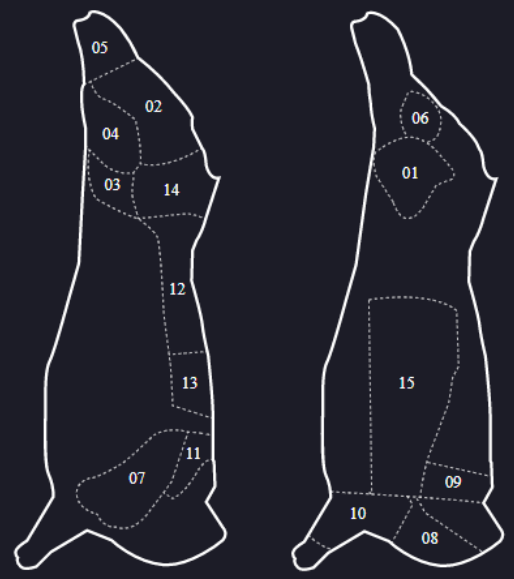
CookMaster

Productos

AL VACIO, FRESCO O CONGELADOS.

Nuestro foco es proveer los productos que los diferentes mercados y nuestros clientes requieren. Los protocolos aplicados y constantemente actualizadlos. Nuestra moderna Linea acompaña las exigencias del panorama actual.

01. Nalga
02. Cuadrada
02b. Peceto
03. Colita de Cuadril
04. Bola de Lomo
05. Garrón
06. Tortuguita
07. Centro de Carnaza de Paleta
07b. Palomita / Chingolo
08. Cogote
09. Roast Beef
10. Brazuelo / Osobuco
11. Marucha
12. Bife angosto
12b. Lomo
13. Bife ancho
14. Cuadril
14a. Tapa de cuadril
14b. Corazón de cuadril
15. Asado



CookMaster

Nuestros Cortes

Lomo

Asado (costilla)

Cuadril

Ojo de bife

Entraña

Colita de Cuadril

Paleta

Roast Beef

Tapa de cuadril (picaña)

Nalga (y feteada)

Carne picada Especial

Cuadrada (y feteada)

Vacio

Bola de lomo (y feteado)

Nuestras Marcas

CookMaster

CARNES Market
AL VACÍO Y A TU CASA

CARNES Y MAS
CARNES AL VACÍO A UN CLICK

Sustentabilidad Cook Master

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Transformamos la alimentación

Hemos alineado nuestras acciones a con la Norma ISO 26.000 asumiendo compromisos con todos nuestros públicos.

De esta manera, unimos los objetivos del negocio al compromiso de contribuir al desarrollo sostenible. En pos de ese compromiso, incluimos la responsabilidad social en las agendas de la Dirección, los sistemas de gestión y los procedimientos de la Organización.

ISO 26000

Empresa B Certificada

Balance económico

Gestión, productividad, rentabilidad, atención al cliente, calidad.

Balance Social

Inclusión, Igualdad, Oportunidades, Comunidad

Balance Ambiental

Gestión de residuos, reciclaje, consumo de agua y energía.

Nuestros Políticas

En nuestro trabajo de todos los días y en nuestras relaciones, nos guiamos por una perspectiva de sustentabilidad económica, social y ambiental que acompañe el progreso de las personas y de la empresa.

Asumimos compromisos

Clientes y Consumidores

Mejorar la experiencia del consumidor a través de la provisión de productos y servicios de calidad. Garantizar la atención adecuada de sus necesidades y demandas.

Colaboradores

Fomentar, establecer y mantener un ambiente de trabajo saludable que atienda al desarrollo integral de las personas y brinde a los empleados las herramientas adecuadas para realizar eficientemente su trabajo.

Proveedores

Con nuestros proveedores
Construir relaciones armónicas con los proveedores que promuevan una cultura de sustentabilidad, fomentando mejores prácticas en materia laboral, social y ambiental.
Apoyar el desarrollo de emprendimientos productivos y proveedores locales.

Medioambiente

Adoptar un enfoque integrado que considere los impactos ambientales directos e indirectos de las decisiones y actividades de la empresa, identificando opciones para reducir y eliminar patrones nocivos de producción y consumo.

Comunidad

Desarrollar estrategias que contribuyan al desarrollo político, económico y social de las comunidades vinculadas con la empresa, promoviendo una mejora en la calidad de vida de las personas.

Gobierno Corporativo

Promover una perspectiva de sustentabilidad en los diferentes procesos de gestión de la empresa, que permita un equilibrio entre la rentabilidad, el desarrollo social y el impacto ambiental.

CookMaster

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

Aerolíneas Argentinas

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación

Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires
Servicio Penitenciario Bonaerense

Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires
Organismo de Niñez y Adolescencia

Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires
Hospitales Públicos

Ministerio de Seguridad de la Provincia de Buenos Aires
Escuelas de Policías

Ministerio de Seguridad de la Provincia de Buenos Aires

Ministerio de Salud - CABA
Hospitales Púbicos

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

Gendarmería Nacional
Escuela Gral. Miguel Martín de Güemes

Municipalidad de Ezeiza – Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Hurlingham – Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Malvinas Argentinas – Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Mercedes – Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Pilar – Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Tigre - Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Vicente Lopez – Provincia de Buenos Aires

Municipios

Supermecados: DIA % - Market Pedidos Ya

Tiendas Especializadas: Carnes Market-Carnes y Mas! – Carne Nostra

Cadenas de alimentación: El Noble, Italmen, Mi Gusto

CookMaster

Contáctese con nosotros

+54 9 11 6 147 4242
pedidos@cook-master.com.ar
www.cook-master.com.ar

Transformamos **la alimentación**