



**TRANSFORMAMOS
LA ALIMENTACIÓN.**

Qué creemos

SERVIR COMIDA NO ES LO MISMO QUE ALIMENTAR. EN COOK MASTER NO OFRECEMOS UN SERVICIO, DISEÑAMOS SOLUCIONES A MEDIDA. PORQUE SABEMOS QUE CADA PERSONA ES DIFERENTE Y QUE CADA CLIENTE ENFRENTA UN DESAFÍO DISTINTO. ESTAMOS EN EL NEGOCIO DE LA ALIMENTACIÓN A GRANDES COMUNIDADES PERO NUESTRO FOCO ESTÁ PUESTO EN CADA PERSONA. CREEMOS QUE UNA CORRECTA ALIMENTACIÓN ES ESENCIAL PARA EL DESARROLLO. CREEMOS QUE UNA ALIMENTACIÓN DIGNA, DIGNIFICA. NUESTRO COMPROMISO ES TRABAJAR PARA GARANTIZAR EL DERECHO DE TODA PERSONA, SIN IMPORTAR SU CONDICIÓN, A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y DE CALIDAD. SOLO EN UN MUNDO DONDE ESTA NECESIDAD BÁSICA ESTÉ ASEGURADA, PODEMOS ASPIRAR A CUMPLIR SUEÑOS MAS GRANDES.

UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y DE CALIDAD, UN DERECHO.

Somos una empresa especializada en alimentación a grandes comunidades.

Diseñamos e implementamos sistemas alimentarios, desarrollando la solución que mejor se adecue a las necesidades de nuestro cliente.

Tenemos mas de 40 años de trayectoria. Hoy llevamos un plato de comida a 60,000 personas cada día. Buscamos innovar en nuestros servicios y programas constantemente para ser el mejor socio de negocios de nuestros clientes.

 **+40** años en el mercado

 **212** establecimientos

 **+750** trabajadores*

 **60000** personas alimentadas cada día

 **9000** mts2 de plantas de elaboración, frigorífico y centro de distribución

 **5000** mts2 de cocinas descentralizadas

 **+25** camiones de flota propia

 **+200** proveedores activos

(*) Comprende a todas las personas involucradas en los servicios de alimentación que presta la empresa, tanto empleados directos como trabajadores indirectos.

GRANEL

Para aquellas instituciones que desean adquirir alimentos de calidad a costos controlados.

Ofrecemos una amplia variedad de productos que no requieren fraccionamiento específico o que pueden ser envasados en volúmenes superiores a la comercialización habitual. Para garantizar la calidad de los mismos este servicio incluye la entrega en el punto designado por el cliente.



NUESTROS SERVICIOS

CONSULTORÍA

En algunos casos, las instituciones acuden a nosotros para recibir asesoramiento de nuestro equipo experto, sobre cuál es el mejor sistema alimentario, cómo pueden aprovechar mejor los recursos, o qué reformas deben llevar adelante para mejorar su alimentación.

Si bien la consultoría es una parte central de todos nuestros servicios, también la ofrecemos en aquellas situaciones en que la empresa o institución no requiere asistencia con la implementación.



VIANDAS

Para aquellas instituciones que no cuentan con la infraestructura necesaria para la elaboración de alimentos.

El sistema de catering comprende el diseño de un menú a medida, la elaboración, fraccionamiento y envasado individual de los alimentos en nuestra planta modelo. La distribución en una flota de vehículos propia garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, asegurando la continuidad de la cadena de frío.



RACIONAMIENTO EN CRUDO

El sistema sugerido para aquellas instituciones que cuentan con infraestructura y personal para la elaboración.

Nuestro servicio incluye el diseño del plan de alimentación y provisión de todos los alimentos (frescos y secos), materiales e insumos necesarios bajo las siguientes modalidades:

Directo:

Entregamos los alimentos y materiales en cada uno de los establecimientos.

Asistido:

Supervisamos el montaje, la administración de los depósitos y asistimos en la elaboración y control de los alimentos que se elaboran en el lugar.



SERVICIOS DE COMEDOR

Recomendado para instituciones que cuentan con la infraestructura necesaria para la elaboración de comidas.

Este sistema es el más completo ya que abarca desde el diseño del plan, hasta el aprovisionamiento y elaboración en las instalaciones del cliente. Un equipo provisto por Cook Master se encarga de proporcionar el equipamiento, como así también de mantener y operar las instalaciones del cliente, garantizando un servicio integral y una alimentación saludable y de calidad.





QUÉ OFRECEMOS

	GRANEL	VIANDAS	RACIONAMIENTO EN CRUDO		SERVICIO DE COMEDOR	CONSULTORÍA
			DIRECTO	ASISTIDO		
RELEVAMIENTO, ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO		✓	✓	✓	✓	✓
DISEÑO Y PLANIFICACIÓN		✓	✓	✓	✓	✓
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	OPCIONAL	OPCIONAL		✓	✓	ASESORAMIENTO
APROVISIONAMIENTO	A GRANEL	EMPACADOS	RACIONADOS	RACIONADOS	RACIONADOS	ASESORAMIENTO
LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN	✓	✓	✓	✓	✓	ASESORAMIENTO
PRODUCCIÓN				INTERNA SUPERVISADA	INTERNA COMPLETA	ASESORAMIENTO
SERVICIO				PERSONAL DE DESPENSA	PERSONAL DE COCINA Y COMEDOR	CAPACITACIÓN
MANTENIMIENTO				EN DEPÓSITO	INTEGRAL	ASESORAMIENTO
CONTROL DE COSTOS					✓	ASESORAMIENTO
ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	✓	✓	✓	✓	✓	
MONITOREO DE SATISFACCIÓN	✓	✓	✓	✓	✓	



RELEVAMIENTO, ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO



El primer paso para un servicio de alimentación de calidad es realizar un relevamiento exhaustivo de las condiciones existentes, las necesidades de alimentación y los recursos disponibles.

Con este análisis, nuestro equipo especializado de profesionales multidisciplinarios elabora un diagnóstico con las recomendaciones y propone el sistema de alimentación más adecuado.

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO



El diseño del tipo de servicio a medida está determinado principalmente por el análisis de infraestructura existente. Cuando la institución no cuenta con el espacio, equipamiento y recursos necesarios para ejecutar un servicio completo, nuestro equipo de profesionales se encarga de brindar asesoramiento para la provisión del equipamiento y la tecnología apropiada.

LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN



Nuestra flota equipada con termógrafo, balanza y monitoreo satelital se encarga de distribuir y entregar los insumos, según el servicio acordado, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

MANTENIMIENTO



Dependiendo del tipo de servicio, nuestras cuadrillas de mantenimiento especializadas se encargan de las tareas de mantenimiento del depósito, de la cocina y también del comedor a través de rutas diarios y plan preventivo.

Para aquellos casos en los que ofrecemos servicio de consultoría, el plan comprende las pautas necesarias para llevar adelante el mantenimiento.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD



Brindamos garantía de calidad en cada uno de los procesos, guiados por nuestros compromisos de sustentabilidad económica, social y ambiental. Ponemos foco en la calidad de nuestros productos y en los procedimientos a través de sistemas de auditoría y certificaciones necesarias para asegurar los más altos estándares de calidad.

DISEÑO Y PLANIFICACIÓN



La formulación de objetivos, prioridades y pautas es clave para lograr una mejora en el servicio de alimentación. El diseño de un plan constituye la base para un salto en la calidad. Al planificar el menú se determinan las cantidades precisas de ingredientes necesarios para cada comida, logrando así aprovechar al máximo los insumos, asegurar la frescura de los alimentos y, por sobre todo, garantizar un balance nutricional.

APROVISIONAMIENTO



Para la implementación de un plan de alimentación es vital obtener los insumos indicados, en las cantidades establecidas y en tiempo y forma.

Alimentos frescos que responden a un menú cuidadosamente diseñado por un equipo de profesionales de la nutrición garantizan una alimentación saludable.

PRODUCCIÓN Y SERVICIO



El profundo conocimiento del proceso de producción garantiza la correcta implementación del servicio. Ya sea con personal provisto por nosotros, o con personal existente que ha sido debidamente entrenado, cuidamos la ejecución para garantizar la calidad del producto final.

CONTROL DE COSTOS



Nuestro equipo de ejecutivos y supervisores lleva un exhaustivo control de costos de gestión, manejo de indicadores y toma de decisiones, para que el servicio sea sustentable en el tiempo. Reportes, alertas, y oportunidades de optimización son algunas de las herramientas que utilizamos para garantizar una implementación exitosa.

MONITOREO DE SATISFACCIÓN



Cuando las personas están bien alimentadas, se nota. La alimentación influye en su rendimiento y bienestar.

Por eso en Cook Master creemos que una buena alimentación es mucho más que el resultado de un buen servicio, es un derecho de toda persona.

NUESTRA EXPERIENCIA

Salud

Hospitales Públicos



Desarrollo Social y Educación

Organismo de Niñez y Adolescencia. Escuelas Públicas.



Justicia y Seguridad

Escuelas de Policías. Gendarmería Nacional. Servicio Penitenciario Bonaerense.





CookMaster

**OFICINAS
CENTRALES
300 Mt²**

**CENTROS DE
DISTRIBUCIÓN
5000 Mt²**



**PLANTA
DE ELABORACIÓN
900 Mt²**



**FRIGORÍFICO
PROPIO
2900 Mt²**



**COCINAS
DESCENTRALIZADAS
5000 Mt²**



**FLOTA
PROPIA
+ DE 25
VEHÍCULOS**



CERTIFICACIONES DE CALIDAD



Norma ISO 9001-2015
Sistema de Gestión de Calidad



IRAM 14201-2007
Buenas Prácticas de
Manufactura



Normas HACCP
Sistema de Análisis de peligros
y de puntos críticos de control

COMPROMISOS ASUMIDOS

Estamos comprometidos con el cuidado del medio ambiente y la sociedad, buscando que el crecimiento de nuestra empresa promueva un equilibrio entre la rentabilidad, el desarrollo social y el impacto ambiental.

Con nuestros 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.



Con nuestros empleados

- fomentar un ambiente de trabajo saludable que promueva el desarrollo integral de las personas.
- brindar a los empleados las herramientas adecuadas para realizar eficientemente su trabajo.



Con nuestros proveedores

- construir relaciones equilibradas que promuevan una cultura de sustentabilidad.
- fomentar mejores prácticas en materia laboral, social y ambiental.
- apoyar el desarrollo de emprendimientos productivos y proveedores locales.



Con la comunidad

- contribuir al desarrollo político, económico y social de las comunidades vinculadas con la empresa.
- promover una mejora en la calidad de vida de las personas.



Con el medio ambiente

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



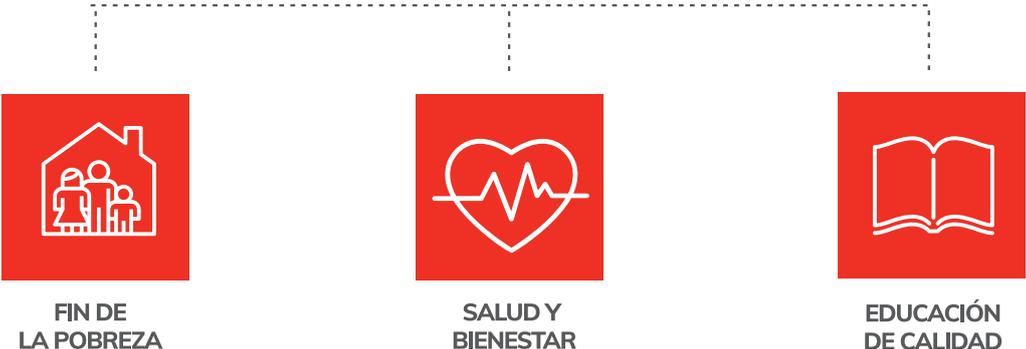
Todos nuestros procesos están regidos por nuestra Política de Sustentabilidad que se basa en un marco conceptual mundialmente aceptado, los principios del Pacto Global de las Naciones Unidas (ONU) y la Norma ISO26000 de Responsabilidad Social.

Trabajamos alineados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) identificando y priorizando aquellos sobre los que creemos que podemos realizar nuestro aporte.

ODS
ESTRATÉGICOS



ODS
MÁS RELEVANTES



NUESTRA PIRÁMIDE DE VALOR

 Cook
Master





**Entregar un
plato de comida
de calidad
a cada persona**

**Servir la comida
en tiempo y forma**

**Alcanzar
los objetivos
alimenticios
trazados
en la institución**

**Diseñar menús
que alimenten
y gusten**

**Utilizar las provisiones
de alimentos en la mejor
forma posible**

**Mantener siempre
el presupuesto
establecido**

**Garantizar
la seguridad
en la elaboración
y manipulación
de los alimentos**

**Preparar las
cantidades justas**

**Minimizar
los desperdicios
y sobrantes**

Lamadrid 597
Los Troncos del Talar, Tigre

(11) 6841-7220



@CookMasterAr



Cook Master



Cook Master