





Oferta Técnico-Económica

Campamento Basket Fuenlabrada



Nuestros clientes,
nuestro fundamento



Conócenos

Enasui nace en el año **1995** con la unión de un grupo de profesionales con reconocida experiencia en el sector de la restauración colectiva y comercial, viendo que los clientes se quedaban con grandes carencias, deciden apostar por ellos y ofrecer estos servicios con unos **estándares de calidad desconocidos hasta el momento.**

Desde el momento de su nacimiento, Enasui, cuenta con capital 100% español y ha tenido una **trayectoria creciente** tanto en número de clientes como en volumen de operaciones. Todo esto gracias a la capacidad de conseguir los recursos de una gran empresa, sin olvidar la cercanía y resolución de una empresa familiar.



Nuestro objetivo es seguir ofreciendo un servicio basado en la exigencia de nuestros clientes, la profesionalidad de nuestro equipo, la calidad de las materias primas y demás servicios complementarios, lo que genera una combinación perfecta para dar cada día un servicio de excelencia a nuestros clientes.



Contamos con más de **4.000 m²** de cocina con instalaciones dotadas de las **últimas tecnologías**, y basamos nuestra producción en **Recetas tradicionales**, con materias primas **naturales y frescas**.



Enasui cuenta en Arganda del Rey con dos de las más completas y modernas **Cocinas Centrales** de España.



COLEGIOS



ESCUELAS INFANTILES



RESIDENCIAS Y CENTROS DE DÍA



EMPRESAS



EVENTOS



HOSPITALES



AEROPUERTOS

¿Por qué Enasui ?

**Apostamos por un
Comedor sostenible y
ecológico**



**Nuestra prioridad, Los
Niños**



**Creemos en la Diversidad
Cultural Alimentaria**



**Contribuimos con el
medio ambiente**





Comedor sostenible y ecológico



Debido a la gran importancia que para Enasui tiene la calidad de las materias primas que utilizamos en la elaboración de nuestros platos, decidimos desde el inicio llevar a cabo una centralización de todas nuestras compras.

Siguiendo con nuestros criterios de calidad trabajamos con Primeras Marcas y Productos de cercanía. Gracias a ello, Enasui ha obtenido la **Certificación de Compra Responsable y Sostenible KM 0** en su compromiso de sostenibilidad en el servicio de comedor



Materias Primas



Productos de proximidad



Proveedores locales



**Frutas y verduras de
temporada**



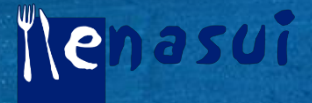
Productos ecológicos



Productos integrales



**Carnes de procedencia
gallega**

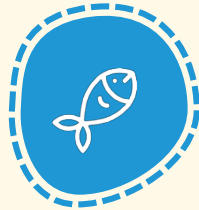


Comedor sostenible y ecológico

Proveedores



Legumbres, patata, cereales,
congelados, pan, lácteos y otros
productos de origen nacional



Pescados de caladeros o
piscicultura del atlántico norte



Aceite de oliva virgen extra,
aceite de girasol alto oleico

Proveedores

Nestlé



GARCIMAR



Solís



Comedor sostenible y ecológico



Servicio de Catering Línea Caliente



Los menús se **elaboran diariamente** en nuestras cocinas centrales de Arganda del Rey, dotadas de la última tecnología alimentaria, para su posterior entrega en el centro educativo en el horario aproximado que nos indiquen.

Los menús se sirven en caliente, recién elaborados, **en bandeja monoporción o en termos**, para su posterior servicio en los platos mediante un cazo o espumadera

Los **menús de alergias e intolerancias** se sirven en **bandeja individual refrigerada y termosellada** para posteriormente ser calentada en el centro mediante microondas y horno regenerador.

Proceso de Elaboración

Tanto la preparación de los platos y el sistema de producción, como su distribución se basa en el siguiente proceso:



Higiene

Durante todo el proceso de elaboración se siguen unas estrictas normas de higiene, de forma que desde un principio se evita la presencia de agentes bacterianos.



Tratamiento térmico

Los menús son creados manteniendo temperaturas mínimas de 70°C en el interior de los alimentos a fin de garantizar la destrucción de los agentes patógenos.



Envasado

Inmediatamente a su cocinado se introducen en bandejas “gastronor” o termos y a su vez las bandejas se transportan en isoterms con placas caloríficas, para que la temperatura de los alimentos no descienda nunca de los 65°C.



Transporte

Enasui cuenta con más de diez rutas que llegan a toda la Comunidad de Madrid. Todas nuestra furgonetas son aptas para el transporte de línea caliente.



Comedor sostenible y ecológico

Servicio de Catering Línea Fría

La cocina de línea fría **combina la cocina tradicional con los sistemas de conservación más innovadores**. Consiste en el enfriamiento rápido del plato mediante modernos refrigeradores que, sin romper la cadena de frío, conservan intactas las propiedades y la calidad de los alimentos hasta su consumo.

Esto proporciona plenas garantías de seguridad y nutrición. Así se **minimiza y se controla la probabilidad de desarrollo de bacterias** que puedan causar el deterioro de los alimentos y enfermedades asociadas a su consumo. Además, la línea fría aporta numerosas ventajas en los comedores de los centros educativos.

La correcta alimentación de “nuestros pequeños”, tanto desde el punto de vista nutricional como de su **seguridad higiénica y sanitaria**, es una prioridad para los organismos responsables de su control; puesto que los niños son más susceptibles a contraer enfermedades alimentarias, debido a que su sistema inmune no está del todo desarrollado.



Ventajas de la Línea Fría

Este sistema de línea fría aporta muchas ventajas frente a otros procesos de restauración colectiva:

Los rangos de temperatura minimizan el desarrollo de bacterias

Alto nivel de seguridad alimentaria

Manipulando con la máxima garantía de higiene

Materias primas de primera calidad

Una mayor variedad de platos conservando su sabor original

Calidad nutricional de menús

Aspecto y sabor natural

Mejor planificación de menús

Conservación de vitaminas



Nuestra prioridad, Los Niños

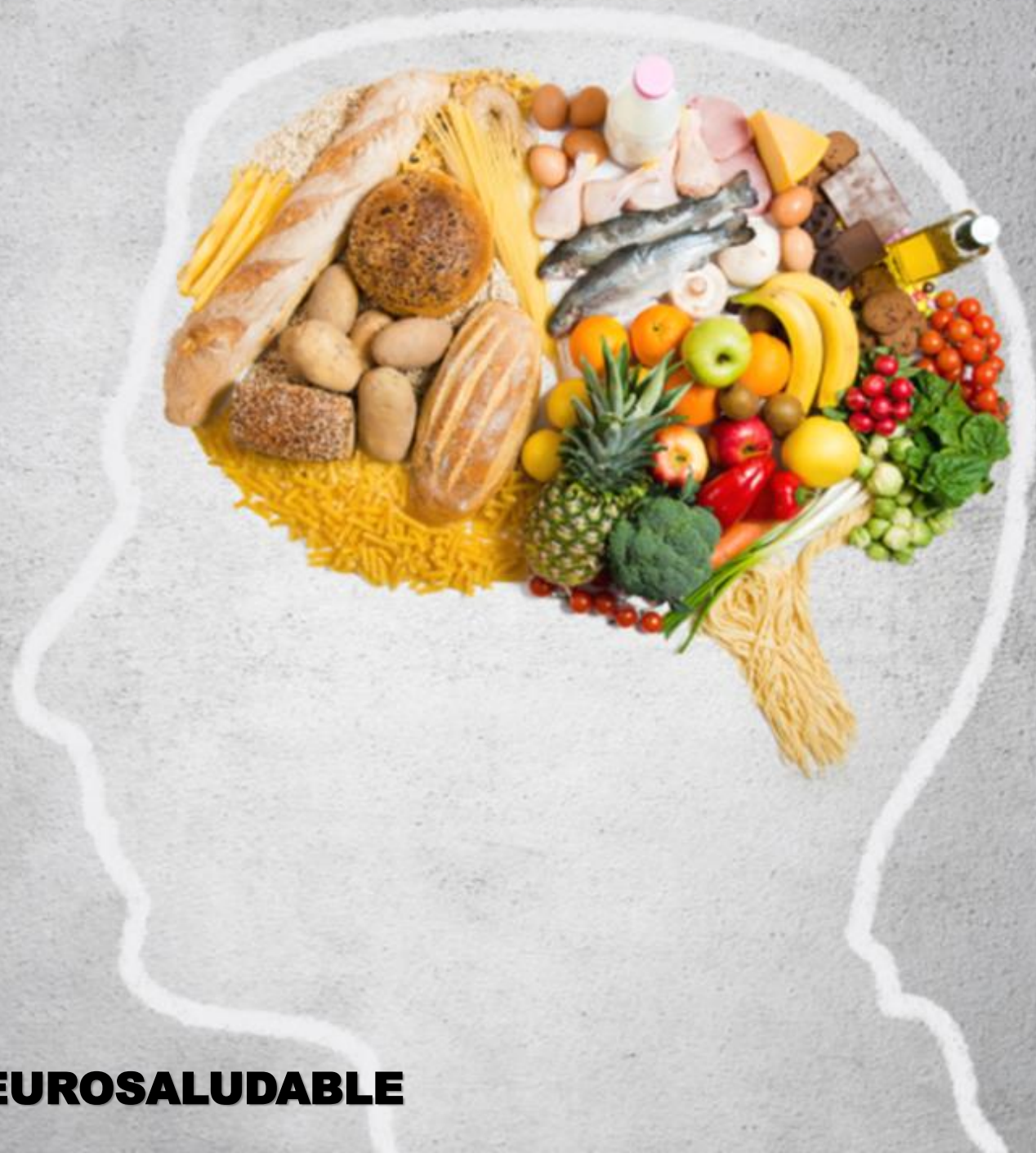


En el Departamento de nutrición damos forma y vida a la gastronomía del mes de nuestros niños, incorporando platos actuales tanto como tradicionales y siempre aportando novedades culinarias. Es por ello que nuestros nutricionistas elaboran los menús en colaboración con el Departamento de Producción y el Departamento de Calidad.

Verificamos que todos los menús planificados respondan a las necesidades nutricionales específicas de los comensales, y cumplan lo marcado por tres criterios fundamentales:

1. VARIEDAD: Realizamos menús con los distintos grupo de alimentos, con diferentes modos de elaboración e innovamos con nuevas recetas.
2. EQUILIBRIO: La energía aportada ha de ser proporcionada por los diferentes macronutrientes en los porcentajes exigidos y necesarios para cada niño.
3. SUFICIENCIA: Estableciendo raciones adecuadas según las necesidades energéticas de los comensales, que varían según sexo, edad y actividad física que desarrollen.





ALIMENTACIÓN NEUROSALUDABLE



La **nutrición** es un área clave para potenciar la salud cerebral.

Todas las células de nuestro cuerpo, como las neuronas, se nutren de lo que nos alimentamos.

Si la nutrición es pobre o poco neurosaludable puede provocar trastornos del ánimo o de la concentración, además de favorecer un envejecimiento prematuro del cerebro.

Por lo que comenzar cuanto antes con un consumo de **alimentos neurosaludables** es beneficioso a largo plazo para prevenir enfermedades asociadas al envejecimiento, y a corto plazo para **aumentar su desarrollo intelectual y emocional**, con mayor capacidad para concentrarse y memorizar.

El niño que aprende desde pequeño a alimentarse de una manera saludable para su cerebro, podrá disfrutar plenamente de sus **capacidades cognitivas y emocionales**.

Verduras de Hoja Verde



Tienen un gran valor alimentario por su riqueza en vitaminas A, C, el complejo B, E y K, minerales, calcio, el hierro, el magnesio, el potasio) y la fibra.

Omega 3 y 6



Son moléculas estructurales que se encuentran en las membranas celulares, especialmente en el cerebro y su consumo está asociado a una mejor salud neurológica.

Frutas y Verduras Color Naranja



Los **Carotenos** que podemos encontrar en los alimentos de color naranja son el **beta-caroteno** y el **alfa-caroteno**. Ambos son precursores de la vitamina A y con actividad antioxidante.

Curry



El **curry** uno de los alimentos con mayor capacidad neuroprotectora, ricos en vitaminas C, A y ácido fólico.



Enasui cuenta con unas directrices claras y específicas para el control de niños alérgicos en los centros; que se adaptan a la casuística de cada cliente.

- ✓ **Solicitud de los informes médicos** de aquellos alumnos que utilizarán el servicio de comedor.
- ✓ **Clasificación por tipo de alergias**, agrupando aquellos que padecen la misma intolerancia.
- ✓ **Listado detallado para la cocinera de cada centro**, en donde conste el nombre de cada niño, grupo escolar, fotografía y alergia.
- ✓ **Preparación de los menús alérgicos minuciosa:**
Utensilios de cocina para su elaboración distinta para evitar contaminaciones.
Recipientes específicos y marcados con pegatinas identificadoras.
- ✓ **Identificación del puesto en el que come el niño alérgico** a través de una pegatina, en la que aparece el nombre, curso y la alergia. Siempre cumpliendo los parámetros de la Ley de Protección de Datos.





Tratamos más de 150 dietas diarias



- Huevo
- Lactosa - Proteína láctea
- Cerdo
- Ternera
- Frutos secos
- Pescado
- Glúten
- Soja
- Bajo en calorías
- Diabético
- Ovolacteovegetariano
- Sin sal
- Vegano
- Diferentes legumbres
- Marisco
- Diferentes tipos de frutas
- Alergias combinadas
- Entre otras...





Diversidad Cultural Alimentaria



En Enasui entendemos que existe una gran carga cultural y social en la alimentación y elegimos qué comer basándonos en factores que van desde el costo y la accesibilidad hasta las creencias tanto individuales como sociales.



Es por ello que en los colegios escolares, ofrecemos a los niños y niñas la posibilidad de tener acceso a una alimentación diaria, equilibrada y variada. Empatizando directamente con aquellos que por diversas razones necesita y quiere mantener esa diversidad cultural alimentaria.

La integración de las diferentes culturas y religiones en nuestro país ha dado acceso al comedor de los colegios escolares a un importante número de alumnos que no siempre tienen las mismas costumbres nutricionales que los españoles, por ello, se ofrecen menús adecuados para sus costumbres.

Podemos decir que los menús que representan los **hábitos religiosos** son por ejemplo, en el caso de los católicos el menú de vigilia, en los musulmanes el menú sin cerdo y en los hinduistas el menú sin ternera. Así mismo podemos destacar los menús que representan los diferentes **hábitos culturales** como los menús ovolacteo-vegetariano y los veganos.



En las páginas sucesivas encontraremos un resumen de gestión de los menús singulares por hábitos culturales y/o religiosos, así como la diversidad de menús que elabora el departamento de nutrición de Enasui.

HÁBITOS RELIGIOSOS

- Menú de Vigilia
- Menú Sin Cerdo
- Menú Sin Ternera

HÁBITOS CULTURALES

- Menú Ovolacteo-vegetariano
- Menú Vegano
- Menú Jornadas Gastronómicas Nacionales e Internacionales



Andalucía Menestra de la Ronda Flamenguines Pestiños	Alemania Ensalada de Patata Salchicha Frankfurt Pastel de Manzana	Cantabria Potaje Montañés Pollo Campurriano Leche Frita	Italia Risotto Primavera Pizza Napolitana Profiteroles	Asturias Fabada Asturiana Escalopines al cabrales Frisuelos	Francia Champignons a la Provençal Cordon Bleu Creme Brulee
--	---	---	--	---	---



Contribuimos con el medio ambiente

En Enasui entendemos que hay que proteger el medio ambiente, por ello, deseamos materiales de plástico, por lo que empleamos materiales ecológicos y sobre todo biodegradables.



Por un planeta más limpio

Es por ello que tratamos de concienciar a nuestros comensales del uso de estos elementos que contribuyen de alguna manera a proteger nuestro entorno y el planeta en el que habitamos.

Calidad



Enasui trabaja con un sistema integrado de gestión de la calidad, certificado con los estándares
ISO 9001: 2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2021, Certificación de Compra Responsable y Sostenible KM 0



Colaboramos en la educación