



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



De izda. a dcha.: Artur Arqués (miembro del Consejo de Administración), Domingo Murillo, director Técnico y de I+D; Ferran Coronado, director general; Thomas Reich, codirector.

Arcasa Apetito se transforma en Apetito Arqués, un punto de inflexión tras 10 años en el mercado

31-01-2023

El pasado miércoles 25 de enero, la empresa Arcasa Apetito convocó a un nutrido grupo de clientes y colaboradores para oficializar su cambio de marca; tras diez años en el mercado y un proyecto ya consolidado, la compañía pone un punto y seguido en su trayectoria y pasa a ser Apetito Arqués. El evento, celebrado en la Real Academia de Medicina de Catalunya, sirvió para echar la vista atrás y valorar los diez años de 'vida' de la marca en España, a la vez que para escenificar un punto de inflexión y un salto hacia adelante para afrontar los nuevos retos que plantea el sector.

Además de **Ferran Coronado**, nuevo director general de la firma, participaron en la presentación **Artur Arqués**, miembro del Consejo de Administración; **Thomas Reich**, codirector; y **Franc Ponti**, profesor de Neurocreatividad e innovación en EADA Business School, quien ofreció una interesante charla titulada: 'Siete errores capitales de la innovación y el cambio'.

Diez años abriendo camino

Ferran Coronado fue el responsable de explicar cómo fueron los primeros pasos de aquella aventura que venía *"generaba cierto escepticismo y dudas sobre si íbamos a ser capaces de comercializar soluciones de alimentación con producto de quinta gama congelado"*.

Hay que recordar que Apetito Arqués ofrece platos de quinta gama elaborados en Alemania con materias prima de calidad certificada y cocinados a partir de recetas tradicionales. Luego se ultracongelan con la última tecnología para que lleguen a las cocinas con el máximo de su frescura y beneficios. Como comentó Coronado, *"nuestro posicionamiento se fundamentaba en dos ejes: disponer de una oferta de calidad para los centros sin cocina y ofrecer una alternativa flexible al modelo de organización de las cocinas in situ que permita evolucionar el modelo en caso de necesidad"*.

Pero la firma supo ir transformando los retos en desafíos y supo adaptarse a las necesidades de sus clientes aportándoles flexibilidad, tranquilidad y eficacia en la solución. *“Hemos sabido ir configurando una oferta de calidad multicanal para los centros con y sin cocina. Hoy, tras casi 10 años en el mercado podemos decir que hemos conseguido consolidar el proyecto, tener presencia en todos los canales donde decidimos posicionarnos y trabajar en todo el territorio de forma colaborativa con empresas, instituciones y entidades sociales. Todo ello fruto de la colaboración entre Apetito Ag y Catering Arcasa, dos empresas de diferentes países, diferentes culturas y diferentes tamaños que decidieron aunar esfuerzos, compartiendo recursos y un objetivo común”.*

Evolución del modelo de gestión

A la vez que sus recetas, el modelo de gestión de la firma ha ido también evolucionando hacia sistemas cada vez más flexibles, desarrollando nuevas soluciones de alimentación, abordando nuevos proyectos, gestionando nuevas relaciones, abriendo nuevas áreas geográficas y trabajando con todos sus clientes para crear valor juntos. Tal como comentan sus responsables, *“esto ha sido posible gracias al apoyo en nuestra tecnología puntera en técnicas de ultracongelación, el know how adquirido en todos estos años en diferentes países y en diferentes sectores pero, sobretodo, por el apoyo en el conocimiento del mercado local y en las necesidades de cada segmento para afrontar el futuro”.* Como aseguró el director general de la firma, *“exploraremos nuevas oportunidades para cumplir nuestro propósito que no es otro que asegurar una buena alimentación para todos y en cualquier situación”.*

Especialistas en el sector sociosanitario

Apetito Arqués cuenta con un porfolio de más de 250 platos para todos los gustos (incluidos platos halal, veganos, sin alérgenos, texturas modificadas, bajos en sal...) y trabaja en diversos segmentos de la restauración (hospitalario, social, horeca...), aunque ha puesto el foco en el sector sociosanitario.

El sistema se puede implementar fácilmente en todo tipo de centros (residencias, clínicas, centros ocupacionales, centros de día...) así como en centros con o sin cocina. Es una alternativa de calidad al servicio de alimentación tradicional que permite ofrecer a los usuarios platos recién hechos, sabrosos, nutritivos y adaptados a sus necesidades.

Apetito Arqués cuenta con un modelo de pago por uso que permite minimizar y controlar perfectamente los costes, y un modelo de gestión que se ajusta a las necesidades reales para asegurar la máxima calidad y el mejor servicio para cada centro. Ofrece además un equipo de nutricionistas que acompaña a los centros en la confección de menús ajustados a las necesidades de todos sus residentes o usuarios; y una persona del equipo de operaciones que ayuda en la puesta en marcha del servicio.

Los clientes cuentan también con el apoyo de un *software* de gestión con el que se controlan los menús, fichas técnicas, valoraciones nutricionales, trazabilidad de las entregas y pedidos realizados.

Un futuro compartido

Desde apetito arqués están convencidos de que *“el único camino para llegar a nuestra mejor versión es crecer haciendo crecer”*, trabajando conjuntamente en la creación de valor compartido e integrándose en la cadena del valor del cliente para generar ventajas competitivas frente a los nuevos retos.

Contacta con **Apetito Arqués** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Arcasa-Apetito desarrolla un proyecto piloto para dar de comer en situaciones de emergencia
- Arcasa-Apetito se vuelca en el proyecto 'Hotel Salud' del Consorcio Sanitario de Barcelona
- Arcasa-Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias
- IDDSI, el estándar internacional de homologación de texturas modificadas