



Te encuentras en Inicio /



Cook and Events identificará los alérgenos de los platos de sus menús diarios

31-05-2013

Cook & Events, empresa canaria líder en producción centralizada de alimentos, ofrecerá un servicio innovador en todos sus menús diarios a través de la identificación de los alérgenos que contengan cada plato (gluten, lactosa, frutos secos, marisco, legumbres y/o huevo).

Con estos menús, la empresa establece en España un servicio innovador y especializado, para personas con alergias o intolerancias alimentarias, ofreciendo al cliente la posibilidad de conocer al instante los componentes alérgenos que contiene cada plato.

Este sistema, que Cook & Events espera implantar en todos los centros a los que ofrece sus servicios, ya ha comenzado a distribuirse en el Comedor Universitario, en la Residencia Universitaria, en la Cafetería del Hospital Dr. Negrín y en el complejo turístico Valle Marina. En este último, gracias a un convenio suscrito con el Servicio Noruego de la Salud, la firma ofrecerá estos menús a partir del mes de junio a pacientes noruegos que se alojen en este establecimiento turístico y que sufran intolerancia a determinados alimentos.

Actualmente Cook & Events ofrece 200 menús identificativos y espera incrementar esta cifra hasta alcanzar los 450 a lo largo de este año. Asimismo, tiene prevista la implantación de esta identificación en una nueva línea de productos que se ofrecerá próximamente en las grandes superficies de Canarias.

www.cookandevents.com