



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

El Cántaro, ejemplo de inclusión en la escuela, de niños con restricciones alimentarias

El Cántaro, ejemplo de inclusión en la escuela, de niños con restricciones alimentarias

Martes, 02 de febrero 2021

Catering El Cántaro ha renovado el sello *ATX Allergy Protection* en su cocina central de Málaga tras haber finalizado las formaciones pertinentes y auditorías de certificación en diciembre del 2020. Con esta certificación El Cántaro, que ofrece actualmente 9.000 menús diarios a niños y niñas en colegios tanto públicos como privados, evidencia su compromiso con la seguridad alimentaria y con el bienestar de todos los pequeños.

Catering El Cántaro fue creada en el año 2005, con el objetivo de servir menús a escolares y la realización de eventos tanto dentro como fuera de sus instalaciones. Se trata de una empresa familiar con una dilatada experiencia en el sector y ofrece sus servicios también en residencias de personas mayores, centros de día y atención domiciliaria.

Hace un año la firma malagueña consiguió el sello *ATX Allergy Protection* para su cocina central; un reconocimiento de garantía y calidad impulsado por la Asociación ATX, certificado por Laztan (especialistas en seguridad alimentaria, alergia y celiaquía) y que cuenta con validez europea.

“Para nosotros es fundamental ofrecer la máxima calidad en nuestros servicios. Y eso pasa no solo por las materias primas empleadas en la elaboración de nuestros menús, supervisados por nutricionistas, sino también por poder asegurar a los usuarios y sus familias que todo se desarrolla con todas las garantías para su salud”, explica **Alejandra Leiva**, gerente de la empresa. Así mismo, asegura Leiva, *“hemos notado un aumento de las alergias en los últimos años, sobre todo porque creemos que las familias de alumnos con alergias que antes no utilizaban el servicio de comedor, ahora sí tienen la confianza para decidirse a utilizarlo. El sello Allergy Protection ha venido a afianzar su confianza en nosotros.”*

Catering El Cántaro está centrado en ofrecer un servicio de cercanía. Elaboran y distribuyen con un transporte a diario y propio que permite dar respuesta a todas las necesidades de los usuarios; se testan continuamente los platos y no se repiten menús mensuales, sino que se van adaptando gracias al continuo trabajo de desarrollo, test de productos y recetas, evaluación de proveedores, etc.

Catering El Cántaro también está certificada con las normas ISO 9001, 14001 y la 22000.

Contacta con **El Cántaro** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

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

Noticias Relacionadas

- [La empresa malagueña El Cántaro, obtiene el sello ATX Allergy Protection en su cocina central](#)
- [El sello Allergy Protection, un aval que garantiza menús de colectividades libres de alérgenos](#)