Eudec by Serhs, alimentos de quinta gama, una solución económica y de calidad

Sábado, 14 de febrero 2015

Gracias al proceso de regeneración, las comidas y bases de quinta gama permiten al sector de la restauración colectiva ofrecer productos de calidad y ahorrar costes, en un momento en que muchos servicios de comedor se ven obligados a cerrar por las dificultades económicas.

Hospitales, centros educativos, escuelas… se han encontrado en los últimos años en una situación complicada donde la falta de recursos e ingresos les ha hecho más difícil la tarea de ofrecer un servicio y producto de calidad a un precio razonable. En este contexto, los productos de quinta gama han surgido como una solución que combina tres aspectos fundamentales en un servicio de restauración colectiva: elevada calidad de producto, reducción de costes y disminución del tiempo de elaboración.

EudecFood se dedica, desde hace más de 20 años a la elaboración y al desarrollo de productos de quinta gama destinados a centros de restauración colectiva. Con una filosofía que tiene como objetivo ofrecer al sector lo que requiere, EudecFood presenta un catálogo de más de 400 recetas que permite a los centros servir platos con sabor tradicional y casero, sin la necesidad de mucha inversión en recursos y a un precio muy competitivo.

Los pacientes, estudiantes y comensales en general, disfrutan de menús elaborados con productos desarrollados con las técnicas culinarias más innovadoras y bajo un exhaustivo control de seguridad e higiene alimentaria. Además, en el caso de EudecFood, la producción se lleva a cabo bajo un estricto control dietético que se adapta a las necesidades específicas de los consumidores de cada sector.

Las comidas y bases de quinta gama son productos cocinados, envasados al vacío, pasteurizados, que se pueden cocinar en el mismo envase manteniendo la calidad incial de los ingredientes. Cada uno de los productos cuenta con unas detalladas instrucciones de uso y con una fecha de caducidad de entre 20 y 40 días. Todo esto permite al sector de la restauración colectiva, por un lado mejorar la organización y previsión de los menús, lo cual se traduce en una reducción de costes; y por otro evitar que se tire y malgaste la comida.

En el caso de EudecFood las ventajas se triplican gracias a su tienda *on line*, que permite comprar los productos de forma virtual y recibirlos en la cocina sin cargos añadidos; la firma ofrece también un servicio de asesoramiento personalizado que ayuda a los clientes a sacar el máximo rendimiento de su servicio de restauración.

Los alimentos de quinta gama surgen así como una solución y alternativa de gran calidad, rentabilidad y eficacia para todo tipo de colectividades (centros sanitarios, educativos, residenciales, hoteles…).

Entre los meses de octubre y noviembre viajará por diferentes ciudades de España el Roadshow Eudec; un evento que incluye una serie de jornadas dirigidas a la alimentación de la tercera edad (residencias, centros de día, centros sanitarios…).

www.eudecfood.com