



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



Andrés González (gerente de Colevisa) e Isabel Martínez (directora general de Colevisa).

## La cocina central de Colevisa cumple un año

22-02-2023

### CARTA ABIERTA

**Colevisa celebra el primer aniversario de su cocina central. Esta moderna y sostenible cocina ha hecho posible que la empresa haya transportado y servido, a lo largo de este año, más de 10.000 comidas diarias a centros educativos, residencias, y empresas, entre otros. Andrés González, gerente de Colevisa, nos ha hecho llegar esta 'carta abierta' para agradecer públicamente a clientes y trabajadores los éxitos alcanzados.**

El 21 de febrero de 2022 vimos cumplido un sueño: tener la cocina central más moderna y sostenible de todo el territorio nacional. Y lo hicimos al tiempo que celebrábamos nuestros 20 años. ¡No podíamos estar más felices! Hoy, un año después, nos enorgullece celebrar nuestro primer aniversario.

A lo largo de este año, hemos transportado y servido más de 10.000 comidas diarias a nuestros clientes con la calidad, esfuerzo y cariño que nos caracteriza y garantizando la seguridad alimentaria, para más de un centenar de adaptaciones distintas del menú.

Nuestra propuesta es saludable, actual y adaptada a las necesidades de los diferentes colectivos. Una oferta gastronómica en la que apostamos por un menú sostenible, con canales cortos de compra, con proveedores locales, con producto de temporada y un sinnúmero de acciones y compromisos que configuran un ecosistema integral transformador y con vistas al futuro.

Este año ha superado todas nuestras expectativas, por lo que no podemos estar más agradecidos por la confianza que cada día nos demuestran todos y cada uno de nuestros clientes: centros educativos, residencias, instituciones, empresas y tantas y diversas entidades que depositan su confianza en nosotros.

Queremos agradecer, por supuesto, el compromiso enorme de nuestro #equipocolevisa, profesionales altamente cualificados y en constante formación que cada día se esfuerzan por ofrecer un producto de alta calidad.

Cocineros y cocineras, auxiliares, compradores y compradoras, personal de limpieza, conductores y conductoras, nutricionistas, mantenimiento, personal de oficina, y tantos otros compañeros y compañeras que aúnan esfuerzos para ser el referente número uno en el modelo de futuro de la cocina transportada.

Deseamos que nuestros comensales sigan disfrutando de nuestro servicio como en casa, con la esencia inequívoca de la tradición, en la que los valores fundacionales de nuestra compañía siempre están presentes, pero con un horizonte marcado por la creatividad y la innovación.

¡Muchas gracias a todos y todas los que formáis parte de este proyecto!

**Andrés González**, gerente de Colevisa.  
Burjassot (Valencia).

Si nos queréis hacer llegar vuestras cartas u opinión sobre algún tema, podéis mandarnos un mail a: [rc@restauracioncolectiva.com](mailto:rc@restauracioncolectiva.com).

### **Noticias Relacionadas**

- Colevisa inaugura una nueva cocina central altamente tecnológica, eficiente y sostenible
- Colevisa entra en Baleares con el servicio de comedor del liceo Francés y colegio Montesión
- El programa 'Reparte sonrisas' de Colevisa consigue un nuevo récord de donaciones
- Colevisa firma con los representantes sindicales, el 'II Plan de igualdad' de la empresa