



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



La empresa de colectividades F. Roca se adhiere al sello de garantía 'Marca Cuina Catalana'

18-06-2019

La Fundación Instituto Catalán de la Cocina y de la Cultura Gastronómica (FICCG) y la empresa de restauración colectiva para comedores escolares F. Roca han firmado un convenio de colaboración mediante el cual la empresa se adhiere al distintivo 'Marca Cuina Catalana', el único sello de garantía que identifica los establecimientos y empresas vinculadas a la alimentación que elaboran cocina tradicional catalana. El convenio de colaboración ha sido firmado por **María Ángeles Roca**, consejera delegada de F. Roca, y la directora general de la FICCG, **Pepa Aymamí**.

F. Roca ha obtenido el sello de calidad y garantía 'Marca Cuina Catalana' porque sus menús contienen una gran variedad de platos siguiendo las recetas tradicionales recopilados en el Corpus del Patrimonio Culinario Catalán y por el uso de productos de proximidad y de temporada. El sello también avala los menús de las personas con necesidades alimentarias especiales como alergias, intolerancias o prescripciones médicas específicas. A partir de la firma de este convenio, todos los menús que elabore F. Roca tendrán el sello 'Marca Cuina Catalana' que identifica los establecimientos (restaurantes, pastelerías, casas de campo y otras empresas de restauración colectiva) que elaboran cocina tradicional catalana. La FICCG revisará los menús anuales de F. Roca, tal y como exige la normativa de la marca.

Según este convenio, F. Roca y la Fundación Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica se comprometen a colaborar en la promoción de la cocina catalana y los productos de proximidad que primen los proveedores y productores catalanes. En este sentido la empresa trabaja preferentemente con productos ecológicos y de proximidad, lo que le permite elaborar menús (con productos propios y exclusivos) y dietas a medida que tienen en muy cuenta el tema de las intolerancias y las alergias. Con esta política, y un monitoraje especializado, F. Roca ha conseguido reducir al mínimo el desperdicio alimentario. Los alimentos sobrantes que elabora los deposita en neveras solidarias. El convenio también contempla que F. Roca se compromete a colaborar con el estudio de la restauración colectiva, que es uno de los ejes del tercer *Congreso catalán de la cocina*.

F. Roca es una empresa de restauración colectiva con más de 50 años de trayectoria en el sector. Está especializada en la gestión de comedores escolares tanto en cuanto a los servicios de cocina *in situ* como de monitoraje. La empresa comenzó en el sector de la

hostelería y durante la última década ha integrado los servicios de monitoraje con el proyecto educativo y pedagógico. Actualmente, la empresa da servicio a doce escuelas catalanas. El eslogan de F. Roca es 'personas que cuidamos personas'.

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

Noticias Relacionadas

- F. Roca inicia el proyecto 'logurt residu zero' en comedores escolares del Vallès y Maresme
- "La transición hacia un modelo de comedor escolar sostenible implica un cambio cultural"