



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Arume pone en marcha su proyecto alimentario de buenos hábitos en todos sus colegios

Arume pone en marcha su proyecto alimentario de buenos hábitos en todos sus colegios

Martes, 09 de octubre 2018

Arume es una empresa gallega de restauración colectiva, con ADN 100% gallego, cuyo objetivo es ser el referente del sector en esta comunidad autónoma. Este año ofrecerá menús diarios a 175 colegios de toda Galicia, priorizando sus compras de cercanía y educando a los niños y niñas en hábitos correctos de alimentación e higiene, normas de comportamiento en la mesa, respeto por el medio ambiente, origen de los productos, etc.

Arume apuesta por el producto local y ecológico, y por la cocina tradicional gallega como sus principales claves. La compañía ofrece servicios de restauración colectiva en colegios, escuelas infantiles, empresas y centros sociosanitarios de las cuatro provincias gallegas. Es una empresa de restauración exclusiva para el mercado gallego.

Este curso escolar, Arume ofrecerá menús diarios a 175 colegios de toda Galicia, priorizando sus compras de cercanía. Más de 30 proveedores locales y regionales -la compra local supone un 89% del total de compra- suministrarán diariamente productos como legumbres, verduras, carne fresca, frutas y pescados a todas sus cocinas.

Además de alimentar a los más pequeños, Arume les educa en hábitos saludables desde los primeros años de vida para que después puedan incorporarlos en su día a día y no solo en la escuela.

En ese sentido, su proyecto educativo incluye actividades, talleres y cursos que permiten a los alumnos conocer los sabores y características de la cocina tradicional gallega, así como los hábitos correctos de higiene, las normas de comportamiento en la mesa, el respeto por el medio ambiente y el origen de los productos y sus propiedades. Asimismo, con el fin de garantizar la correcta implantación de este proyecto educativo, Arume dispone de un equipo de pedagogos, monitores, coordinadores y otros profesionales del sector de la educación que supervisan todas las actividades llevadas a cabo.

Según **Roberto Casal**, gerente de Arume, *“vamos a seguir trabajando para concienciar a niños y jóvenes de las bondades de nuestra cocina tradicional y para que adquieran hábitos saludables en la alimentación. Les ofreceremos, de este modo, herramientas adecuadas para comer de manera saludable, de una manera didáctica y entretenida”*.

El objetivo del programa, centrado en la educación primaria, es que los niños sean capaces de desarrollar y aplicar los valores de una dieta sana y equilibrada dentro y fuera del ámbito escolar. Los alumnos cuentan con una participación fundamental en este proyecto, ya que se les ofrece un espacio para que puedan opinar sobre los ingredientes y la elaboración de las recetas que conforman el menú escolar.

Firme apuesta por la singularidad del mercado gallego y sus productos

La confección de todos los menús responde al principal objetivo de la compañía: la apuesta por la singularidad del mercado gallego y sus productos. *“Ofrecemos un servicio muy cercano, respetando las peculiaridades de nuestra cocina y hábitos gastronómicos, apoyándonos en la gran riqueza que ofrece nuestra tierra en cuanto a proveedores, productos y materias primas”*, afirma Roberto Casal.

La compañía cuenta con un equipo humano integrado por más de 850 colaboradores directos. Dispone, asimismo, de cocinas centrales en Lugo, Vigo y A Coruña, que cumplen con las máximas garantías sanitarias y de seguridad alimentaria. En concreto, la cocina central de Vigo está certificada con la ISO 22000, que eleva a los máximos niveles de exigencia el control de sus procesos y su seguridad.

De este modo, Arume garantiza el valor nutricional de cada menú, utilizando materias primas de calidad y primeras marcas, priorizando siempre el producto gallego. Todos los platos están elaborados y etiquetados de forma rigurosa, evitando contaminaciones cruzadas entre diferentes tipos de dietas (intolerancias, alergias, etc.) con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.

Cabe recordar que Arume es una empresa de restauración exclusiva para el mercado gallego, con ADN 100% gallego, próxima y

con productos locales. Gracias a Arume, colegios, escuelas infantiles, empresas y centros sociosanitarios de las cuatro provincias gallegas disponen de un servicio cercano, fiel a la tradición gastronómica gallega y que fomenta los buenos hábitos alimentarios. Con un equipo humano de más de 800 colaboradores directos, Arume cuenta con cocinas de proximidad en las 4 provincias gallegas a través de las cuales ofrecer el mejor y más completo servicio.