

BOiSA
servei d'apats



BOiSA

servei d'àpats



ENS AGRADA CUIDAR DE LES PERSONES
mitjançant una alimentació sana i equilibrada



L'EMPRESA

nosaltres
els recursos
els serveis
el compromís

EL NOSTRE SERVEI D'ÀPATS

*per què una alimentació saludable
qui confecciona els nostres menús
quins criteris utilitzem per a l'elaboració dels menús
de que es componen els menús
on s'elaboren els menús
com es presenten i es transporten
com seleccionem les matèries primeres
com treballem la qualitat*

1. Nosaltres

amb l'alimentació saludable

Creiem que una alimentació de qualitat es la base d'una bona salut. Per això des del 2008 treballem dia a dia per oferir un servei d'àpats que fomenti un estil de vida saludable.

Tots els nostres esforços van encaminats a aconseguir la màxima qualitat alimentària, des de l'adquisició de les matèries primeres fins a la presentació del plat.

Som una empresa que viu aprenent, per això incorporem constantment els nous coneixements relatius a la nutrició i a l'alimentació provinent dels organismes oficials.

Tenim una missió, escoltar les necessitats dels nostres clients i utilitzar el nostre coneixement i experiència per oferir-los un servei d'àpats que fomenti la salut, els hàbits i els valors socials propis de la dieta mediterrània.

el nostre repte és proporcionar una alimentació sana i equilibrada, que s'ajusti a les necessitats de les persones a cada etapa de la seva vida



2. Els recursos *i la gestió eficient*

El personal és el nostre principal actiu, per això afavorim una gestió participativa i transparent que estimuli els treballadors a assumir responsabilitats en un clima de confiança mútua, tant quan es cuina a casa del client com a la nostra cuina.

Des de la nostra cuina central de Sant Gregori, equipada amb elements d'última generació, elaborem àpats, a diari, tant en línia calenta com freda.

Elaboració pròpia de productes semielaborats sense al·lergens.

Flota de vehicles per al transport dels àpats a la temperatura adequada segons línia escollida.

Equip especialitzat en dietètica i nutrició, en gestió d'equipament i manteniment de cuines, en selecció, gestió i formació del personal i una pedagogia per als centres educatius.

Oferim una gestió pròxima, honesta i transparent mitjançant un equip de professionals experimentats que us ajudaran a trobar les solucions més adients a cada una de les vostres necessitats.



3. Els serveis *que adapten a les persones*

Des de la nostra cuina central oferim un servei d'àpats transportats tant en línia calenta com freda per si no disposeu de cuina pròpia.

També us oferim una gestió responsable i acurada de la vostra cuina, és a dir, ens encarreguem que tot funcioni correctament. Comprem, cuinem, netegem i desinfectem acuradament la cuina i el menjador.

També formem i instruïm al personal per tal de millorar els processos productius, de qualitat i de seguretat alimentària.

Aportem personal especialitzat per a la confecció del pla de menús, supervisió dels processos d'higiene, tractament dels aliments i elaboració dels plats.

I, per últim, elaborem uns plans de menús adaptats a les necessitats dels comensals del vostre centre.

som especialistes en escoltar les necessitats dels nostres clients i ajudar-los a gestionar un servei d'alimentació i nutrició de qualitat

Actualment fem uns 815.000 àpats anuals entre llars d'infants, escoles, residències, centres de dia, empreses, fundacions, casals, etc.





4. El compromís *una manera de ser*

4.1 amb l'alimentació saludable

- Utilitzant matèries primeres de qualitat sense conservants, colorants i a ser possible lliures d'al·lèrgens.
- Oferint uns plans de menús adaptats a les necessitats dels comensals i elaborats amb productes bàsics de la dieta mediterrània.
- Manipulant i cuinant els aliments amb molta cura, per tal de mantenir totes les seves propietats nutritives i organolèptiques.
- Seguin l'estacionalitat dels aliments a l'hora de confeccionar els plans de menús.
- Incorporant productes de producció ecològica certificada.

4.2 amb un desenvolupament sostenible

- Promovent la cultura de respecte al medi ambient i una gestió responsable dels recursos com l'electricitat, l'aigua, el gas, etc.
- Prioritzant la compra de productes de les nostres comarques per tal de reduir l'impacte energètic del transport i afavorir l'economia local.
- Proporcionant als nostres treballadors la informació, la formació i les eines necessàries per reduir el consum energètic i fer un ús responsable de l'aigua.
- Promovent el reciclatge dels residus de forma correcta, tal i com exigeix la normativa.
- Utilitzant productes de neteja i desinfecció biodegradables.
- Realitzant un correcte manteniment dels vehicles de l'empresa per tal de reduir el consum de combustible i les emissions de CO₂.
- Prioritzant la compra a proveïdors que s'adeqüen a les bones practiques d'ètica social i de respecte al medi ambient.

4.3 amb l'educació per a la salut

- Oferint uns menús equilibrats, saludables i adaptats a les necessitats dels comensals.
- Afavorint el treball d'hàbits alimentaris i nutricionals saludables.
- Promocionant la dieta mediterrània, com un estil de vida saludable, socialment viable i sostenible.



4. El compromís *una manera de ser*

4.4 amb una gestió eficient

Amb els clients

- Oferint una gestió honesta, comunicativa i pròxima, que impliqui una relació continuada i recíproca.
- Aportant la nostra professionalitat i experiència per tal de millorar els processos d'elaboració dels menús de cada centre.
- Portant un ús i un manteniment responsable de les instal·lacions que posen a la nostra disposició.
- Donant un tracte confidencial a tota la informació relativa als clients i usuaris de cada servei i salvaguardant la seva intimitat i privadesa personal i familiar.
- Complint i fent complir les normes i protocols establerts, respectant els legítims contractes i compromisos adquirits
- Treballant amb uns preus ajustats i adaptats a la realitat de cada centre.

Amb els treballadors

- Afavorint unes relacions basades amb el respecte i la confiança mútua, per això no acceptem cap tipus de mal comportament envers els companys de feina, clients o l'empresa.
- Complint amb els respectius convenis laborals.
- Promocionant i/o contractant als treballadors tenint en compte la seva idoneïtat per al lloc de treball, sense cap mena de discriminació.
- Prioritzant la salut i la prevenció dels riscos laborals.
- Promovent una formació ampla i continuada.
- Facilitant-los les eines i els mecanismes necessaris per a desenvolupar la seva feina de forma eficaç i eficient.

Amb els proveïdors

- Escollint a proveïdors locals, que compleixin amb els mes alts estàndards de qualitat, seguretat alimentària i protecció mediambiental.
- Afavorint unes relacions de benefici mutu amb un tracte just i honest.
- Selecciónant a proveïdors que compleixen amb unes bones pràctiques laborals i comercials.

per què una l'alimentació saludable ?

L'alimentació és un procés que ens acompanya al llarg de tota la vida mitjançant el qual obtenim els nutrients que permeten cobrir les necessitats del nostre organisme.

Una alimentació adequada és un factor determinant de la salut de tota persona. Alimentar-se bé contribueix a garantir una vida amb més energia, vitalitat, bellesa, intel·ligència i alegria.

Per gaudir d'una bona salut és necessari una alimentació saludable, és a dir, seguir una sèrie de recomanacions que pretenen una adequada nutrició, pilar fonamental de la promoció de la salut i la prevenció de malalties.

Si seguim aquestes recomanacions aconseguirem alimentar-nos millor i sense riscos innecessaris, amb els conseqüents beneficis sobre la nostra qualitat de vida i la nostra salut present i futura.

La dieta mediterrània forma part del nostre patrimoni i es considerada una de les més saludables i sostenibles del món, es un model d'alimentació saludable, és una dieta sana, equilibrada, variada, satisfactòria i exempta de riscos per a la salut.

Des de Bo i sa creiem fermament en aquesta idea de l'alimentació saludable i treballem de valent per oferir un servei d'àpats variat, agradable, suficient i capaç de proporcionar l'equilibri nutritiu que necessita cada persona a cada etapa i circumstància de la seva vida.

qui confecciona els nostres menús ?

Els nostres menús estan confeccionats per a l'**Anna Bosch i Marta Ballell** *Diplomades en Nutrició Humana i Dietètica i Llicenciades en Ciència i Tecnologia dels Aliments*.

L'Anna i la Marta son les responsables de dissenyar els plans de menús, tenint amb compte d'oferir una oferta equilibrada, variada, sensorialment agradable i adaptada a les necessitats dels comensals de cada centre.

A l'hora de confeccionar un pla de menús ens basen amb les guies sobre **l'alimentació saludable** del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Els menús responen a nivells de qualitat nutricional en quan a calories, hidrats de carboni, greixos i proteïnes, així com la seva aportació en vitamines, minerals i fibra.

Es té en compte la **frequència** de consum d'aliments setmanal i les **racions** d'aliments recomanades segons l'edat.

La varietat de **colors, textures i sabors** és tan important com les **temperatures** de servei adequades per que els criteris organolèptics siguin els adients.

L'estacionalitat dels aliments i per això, es fan menús mensuals de temporada tardor-hivern i primavera-estiu.



quins criteris utilitzem per a l'elaboració dels menús ?

El plans de menús estan elaborats seguin:

La dieta mediterrània tant en la combinació dels aliments com en l'elaboració dels plats.

L'estacionalitat dels aliments amb productes de temporada, així al llarg de l'any anem introduint les diferents fruites i verdures als plans de menús.

Utilitzant productes frescos i naturals de les nostres comarques, evitant conservants, colorants i incorporant productes de producció ecològica.

Procurant cuinar els aliments amb **tècniques poc agressives** per tal de que mantinguin totes les seves **propietats nutricionals i organolèptiques** per a benefici del nostre organisme.

Una variació de les tècniques culinàries per tal de millorar l'apetència, cuinem al vapor, al forn, fem guisats, estofats, caldos i pures de verdures totalment naturals, i limitem els fregits i els arrebossat.

Oferint un seguit de **derivacions** o **dietes especials** per aquells comensal tinguin o pateixin alguna malaltia, intolerància o al·lèrgia alimentària. Per elaborar aquests menús especials disposem de fitxes de producció de plats i de proveïdors acreditats amb productes que no contenen al·lèrgens, fet que ens permet cuinar tot tipus de dietes especials.

de que es componen els menús ?

Els **primers plats** és important que siguin fets d'arròs, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites). Els **segons plats** es confeccionaran principalment amb el grup dels aliments proteics: carn, peix i ous.

Les **guarnicions** són molt diverses, prioritzem les verdures i les hortalisses que es serveixen principalment en forma d'amanida o també arrebossades o saltejades. També els segons plats es poden acompanyar de farinacis com llegums, pasta, patata, arròs, etc.

Quant en el plat principal s'inclou, a més de cereals, patates o llegums, algun tipus de carn, peix o ous, es poden considerar **plat únic**, com l'estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, pizza, etc. sempre que vagin acompanyades d'una crema de verdures o una amanida a més de les postres.

En les **postres** prioritzem la fruita fresca i de temporada, i reservem un o dos dies a la setmana per als iogurts o la fruita seca (postres de músic). Els dolços, com galetes, coca, bunyols... són casolans, fets a la pròpia cuina i els donem de tant en tant, en les ocasions especials o en les festes assenyalades.



on s'elaboren els menús ?

Els menús es cuinen a diari a la nostra cuina central de Sant Gregori i es transporten a cada centre a l'hora convinguda.

com es presenten i es transporten ?

El menjar es presenta dins de gastrònoms d'acer inoxidable retornables i es transporta en contenidors isotèrmics per tal de que arribin amb la temperatura adequada.

com seleccionem les matèries primeres ?

Treballem amb **proveïdors homologats**, i els exigim les acreditacions de qualitat pertinents. Per nosaltres és prioritari que el proveïdor disposi dels Registres Sanitaris corresponents a la seva activitat empresarial i que acrediti l'aplicació de la traçabilitat del producte que ens serveix.

D'altra banda es fa una **validació de les matèries primeres noves**, mitjançant analítiques per part d'un laboratori extern i proves tècniques de degustació i elaboració a la nostra cuina central.

S'efectua un **control diari en la recepció** de les matèries primeres: control organolèptic, de l'embalatge, de l'etiquetatge, i de la temperatura quan es tracta d'aliments refrigerats o congelats. Es rebutja la matèria primera que no compleix les nostres especificacions i les garanties de qualitat.

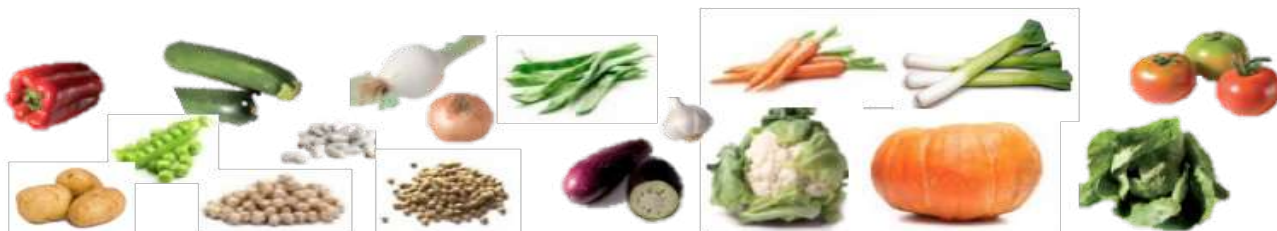
A l'hora d'escollir els nostres proveïdors el primer factor a tenir amb compte és **la qualitat** dels seus productes, en segon lloc busquem que siguin **elaboradors i/o productors**, en tercer lloc a ser possible que siguin de **proximitat**.

D'aquesta manera aconseguim un producte fresc, de bona qualitat i a un preu ajustat. A més, amb aquesta premissa, també **afavorim la sostenibilitat i l'economia de les nostres comarques**.

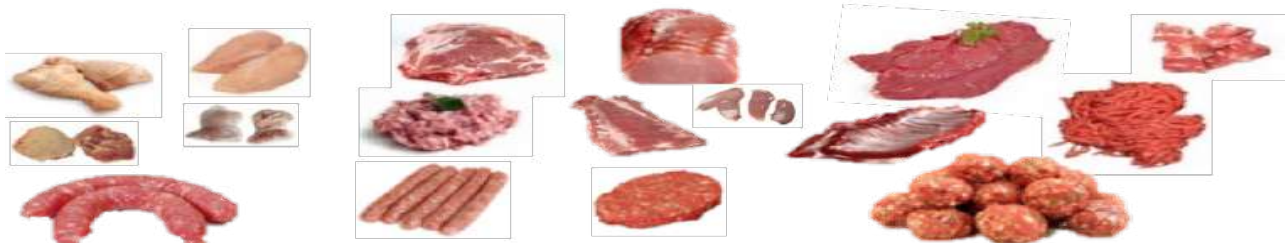
Alguns dels nostres proveïdors

La Lageda	Olot	logurts, crema catalana, natilles, etc.
Làctics Perelada	Siurana d'Empordà	logurts i derivats làctics ecològics.
Delícies del Berguedà	Cercs	logurts ecològics.
Ecobasics	Sant Gregori	Llegums, arròs i pasta ecològiques.
L'hort del silenci	Artesà de Segre	Llegums ecològiques.
Friman	Sant Fruitós del Bages	Verdures congelades ecològiques.
Ou de l'estany	Serinyà	Ous i derivats de l'ou.
La Selvatana	Campllong	logurts ecològics.
Badia	Olot	Fruites, verdures i hortalisses.
Jaume Abras	Riudellots de la Selva	Carn de porc i vedella i elaborats càrnics.
B Grup Mestres	Llagostera	Distribució de secs i conserves.
Sunyer – Ferrer	Aiguaviva – Vic	Peixos i mol·luscs.
J. Pont	Hostalets de Balenyà	Embotits sense al·lergens.
Avícola Maria	Palafrugell	Carn de pollastre, gall d'indi i conill.
Cresell	Fornells de la Selva	Pa i derivats.
Joprimsa	Hostalric	Patata i hortalisses.
Proquibsa	Monistrol de Montserrat	Productes de neteja i desinfecció.

Article	Observacions	Proveïdor	Origen
verdures i hortalisses com pèsols, mongeta verda, pebrot vermell i verd, pastanaga, brocoli, carbassó, carbassa, xampinyons, coliflor blanca, espinacs, patata.	Producte ultracongelat en propietat, ecològic certificat	Friman	Sant Fruitós del Bages
porro, remolatxa, favetes, bledes, carxofes, albergínies, col, arròs vaporitzat, bomba, patates, moniato,	Producte fresc	Joprimsa Badia	Hostalric Sant Joan les Fonts
cigrons, llenties, mongeta seca, arròs integral	Producte ecològic certificat	Artesa del Segre	L'hort del silenci
encurtits com olives, cogombrets, cebetes, etc. especíes, sal, vinagre, vi blanc, negre, conserves com el blat de moro, espàrrecs, bolets, etc. xocolata, galetes, melmelades, etc.	Productes en conserva, encurtits, especíes, etc.	Llagostera	Comercial Mestres



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
selecció de carns de porc com la cuixa, el llom, el cap de llom, el retall magre, la costella, la cansalada, de la vedella el bistec, el fricandó i el retall magre, del xai els palpissos i les espatlles, del pollastre consumim la cuixa, la contracuixa, el pit i les aletes, del gall d'indi el pit, del conill a quarts o trossos	Producte fresc, només es consumim les parts més magres i sempre de primera qualitat	Abras	Riudellots de la Selva
selecció de carns elaborades com les hamburgueses mixtes, de porc, de vedella, de pollastre, les salsitxes, les botifarres, les mandonguilles i la pilota per a l'escudella.	Producte fresc	Avícola Maria	Palafrugell
selecció d' embotits com pernil dolç, pernil serrà, llonganissa, botifarra negra i xoriço.	producte fresc només condimentats amb sal, pebre i especíes	Abras	Riudellots de la Selva
	productes elaborats sense gluten, lactosa, colorants, etc.	J. Pont	Hostalets de Balenya



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
Selecció de peixos com el calamar tub, la sèpia, gamba pelada, musclo, cloïsses, cranc, filet de corbina, de maire, de salmó, de verat, de sardina, sonsos, del bacallà i el lluç gastem el filet, la ventresca, el llom i el medalló, ocasionalment filet de llobarro, orada, tonyina i peix fresc de la costa Blanes, Arenys o Galícia.	Sempre son de primera congelació d'aquesta manera evitem la pèrdua de nutrients degut a la seva manipulació i posterior introducció d'additius per a la seva conservació, <i>guanyem en qualitat de producte i en salut per la manca d'additius.</i>	Ferrer Friman Peixos Ros Pescados y mariscos Bravomar	Girona / Vic Sant Fruitós del Bages Blanes Arenys La Corunya



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
<p>productes semielaborats com les varetes de peix, bunyols de bacallà, calamars a la romana, croquetes de rostit, canelons, lasanya, croquetes i hamburgueses de verdures.</p> <p>Tots els arrebossat els fem amb farina de cigró, d'arròs o blat de moro, queden molt més cruixents, absorbeixen menys oli i son molt més saludables.</p>	La majoria dels productes els solem elaborar a la nostra cuina central de forma casolana, sense conservants i evitant els al·lèrgens.	BO i SA Congelats Reixac	Sant Gregori Sant Esteva d'Envàs



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
<p>pa anem variant, blanc, integral, de pagès i <i>sense gluten</i>.</p> <p>pasta macarrons, espirals, espaguetis, fideus, llacets, etc.</p> <p>oli d'oliva extra per amanir i suau per cuinar i fregir,</p> <p>ous son frescos o liofilitzats.</p>	De la fleca de cada poble. La pasta potser integral, ecològica, <i>sense gluten</i> , <i>sense ou</i> , etc. per als al·lèrgics.	Forn Cresell Ecobasics C. Mestres l'Ou de l'Estany Liderou	Fornells de la Selva Sant Gregori Llagostera Serinya Maia de Montcal



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
<p>selecció de fruites, com poma, pera, plàtan, banana, kiwi, pinya, taronja, mandarina, raïm, caqui, pruna, préssec, nectarina, albercoc, síndria, meló, maduixa, magrana...</p>	Ocasionalment també gastem fruita de producció integrada o ecològica.	Badia Gonzalez	Sant Joan les Fonts Sant Julià de Ramis



Article	Observacions	Proveïdor	Origen
<p>iogurts, flams, natilles, crema catalana...</p> <p>iogurts naturals, amb melmelada, recuits, panna cotta, etc.</p> <p>iogurts naturals i amb melmelada</p> <p>iogurts naturals</p> <p>dolços com brownie, coques, bunyols, panellets, etc.</p> <p>formatge de diversos tipus com edam, parmesà, fresc per a les amanides, de vaca, d'ovella, etc.</p>	fundació producte ecològic certificat producte ecològic certificat producte ecològic certificat la majoria de dolços son d'elaboració pròpia.	La Fageda Làctics Peralada Delícies del Berguedà La Selvatana BOISA TGT	Santa Pau Siurana d'Empordà Cercs Campllong Sant Gregori Palamós



com treballem la qualitat ?

Per a nosaltres la qualitat te tres vessant molt importants i treballem:

1 Qualitat alimentària

- **Selecció de productes naturals sense conservants, colorants i lliures d'al·lèrgens.**
- **Cuinar els aliments mirant de preservar les seves propietats nutricionals i organolèptiques.**
- **Elaborar plans de menús equilibrats amb productes bàsics de la dieta mediterrània.**
- **Oferir una alimentació saludable, equilibrada i atractiva.**
- **Adaptant les dietes especials al menú genèric perquè tothom pugi menjar el mateix.**

2 Qualitat higienica sanitària

- **Elaborar plans de formació continuada pel personal.**
- **Portar al dia el sistema de autocontrols (APPCC).**
- **Realitzar analítiques sobre superfícies, aliments, etc. (laboratori extern).**
- **Mitjançant l'autocontrol i els controls que realitza el Departament de Sanitat.**

3 Qualitat de servei

- **Oferir una gestió pròxima i transparent.**
- **Aportar professionals qualificats i experimentats per donar un servei de qualitat.**
- **Buscar la manera de millorar continuament el servei que prestem.**
- **Adaptant-nos a les necessitats dels usuaris de cada centre.**
- **Aportant flexibilitat i implicació en el desenvolupament del projecte de cada centre.**