

Hostesa



- EST.  1830 -

AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES

Menjadors escolars
educatius i plens de salut



HOSTESA referent a Catalunya en l'àmbit de menjadors escolars i **Ametller Origen** referent a Catalunya en la producció i selecció de productes de qualitat amb una marca d'alt reconeixement per part de les famílies, **treballen conjuntament** per a garantir **la millor oferta pels espais de menjador escolar i l'educació en hàbits d'alimentació i salut.**

Un projecte que neix d'una filosofia compartida

Oferim a les escoles un recolzament més proper donant resposta a allò que les famílies ens demanen:

- **Productes reconeixibles en el menú escolar.**
- **Implicació continuada en pro de l'educació en hàbits saludables.**
- **Recolzament per a que a les llars també puguin gaudir d'una alimentació saludable.**

Responent a aquestes demandes, centrem aquesta col·laboració en 4 punts principals:

Producte + Seguiment + Certificació + Comunicació

Sabem que les FAMÍLIES són importants en el centre escolar per això enriqueim la nostra proposta per tal que puguin oferir avantatges i activitats per gaudir, tot reforçant el **vinde ESCOLA-FAMÍLIA**.



Triem **bons productes** i els **cuinem bé**

Les nostres **FRUITES**, els nostres **IOGURTS** i les **VERDURES** i **HORTALISSES DE TEMPORADA** són sempre de qualitat extra o primera i, en gran mesura, **Ametller Origen**



100% CATALANS



- Fruita fresca, dels nostres horts locals.
- Fruita de temporada.

- Origen Alt Penedès.
- Cremosos.
- Naturals.



- Recol·lectades a hortes de la nostra terra.
- Peces senceres.
- Producte fresc i de proximitat.

COMPROMÍS
Hostesa

LLEGUMS, PASTA i ARRÒS



- Arròs principalment rodó de qualitat extra i amb Denominació d'Origen Protegida del Delta de l'Ebre.
- Tot el llegum és ecològic.
- Tota la pasta és de proximitat i ecològica.
- Tot l'arròs és de proximitat.

CARNS i AUS



- Provenents de la Plana de Vic, proveïdor certificat per la Generalitat de Catalunya com a productor de proximitat.
- Pollastre Groc Català.



PA artesanal: blanc o integral

OLIS D'OLIVA i d'alt oleic

I el **PEIX...**

Proposem, entre d'altres, el programa **REAL FISH**

Ens hem proposat que el peix sigui un dels **plats estrella** dels nostres menús. Per això hem creat el programa **Real Fish**.

Es tracta d'un projecte integral nascut de la col·laboració entre diferents departaments: Excel·lència Operacional, Compres, Qualitat i Producte.

El xef **Sergio Fernández** és l'encarregat d'idear i elaborar les noves receptes que s'implementaran a l'oferta gastronòmica.



Formació continua



Integració al Projecte Educatiu

9 receptes noves a l'any

Cada mes estrenen i integrem al menú **una nova recepta**.

Hem creat una web específica on a més de descarregar les receptes, hi ha **vídeos tutorials** per a les famílies.



Activitats complementàries

A través de l'activitat **Aprenem a netejar el peix amb espines**, i així els infants són també partíceps actius del programa.

Aquesta activitat es realitza en petit grup i sempre supervisada pels monitors.





MENÚ



Dilluns

Cassoleta d'**arròs** amb verdures
Ous durs amb beixamel gratinats
Enciam i pastanaga
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



709,8Kcal - Prot:25,1g - Lip:25,7g - HC:91,1g
AGS:7,7g - Sucres:21,3g - Sal:2,3g

Dimarts

Mongetes seques saltejades amb
ceba i pastanaga
Pit de gall dindi a la planxa
Barreja d'enciams (iceberg i romana)
i olives
Pa integral i Fruita fresca de
temporada AO



588,7Kcal - Prot:40,4g - Lip:15,0g -
HC:63,0g AGS:2,7g - Sucres:17,9g - Sal:2,4g

Dimecres

Bròquil amb patates
Bacallà a l'andalusa
Enciam i blat de moro
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



495,1Kcal - Prot:25,6g - Lip:15,2g -
HC:59,0g AGS:2,3g - Sucres:18,7g - Sal:1,7g

Dijous

Sopa amb **pistons**
Hamburguesa a la planxa
Amanida de tomàquet i enciam
Pa integral i logurt de proximitat AO



579,7Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,2g - HC:54,9g
AGS:8,0g - Sucres:13,1g - Sal:2,6g

Divendres

Patates a la marinera
Cuixetes de pollastre rostides amb
xampinyons i ceba
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



37,1Kcal - Prot:38,7g - Lip:20,4g - HC:69,3g
AGS:4,9g - Sucres:19,3g - Sal:1,7g

Crema de cigrons
Botifarra a la planxa
Ceba caramel·litzada
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



858,6Kcal - Prot:28,9g - Lip:30,2g - HC:111,4g
AGS:7,5g - Sucres:53,7g - Sal:4,6g

Espaguetis a la florentina (amb
espinacs)
Filet de lluç al forn
Enciam i mèsclum amb pastanaga
Pa integral i Fruita fresca de
temporada



668,40 Kcal. - HC: 93,41g
G.: 20,39 g - PR.: 27,82g

Arròs amb salsa de tomàquet
Nuggets casolans de pollastre
Enciam i blat de moro
Pa i **logurt de proximitat AO**



717,1Kcal - Prot:19,8g - Lip:28,6g - HC:93,4g
AGS:6,9g - Sucres:11,7g - Sal:2,6g

Saltejat de mongetes tendres amb
patates i pernil dolç
Truita de formatge
Enciam i tomàquet
Pa integral i Fruita fresca de
temporada AO



521,2Kcal - Prot:25,1g - Lip:26,1g - HC:41,8g
AGS:8,0g - Sucres:18,6g - Sal:2,2g

Crema de porro i patata
Llenties saltejades amb verdures
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



726,6Kcal - Prot:45,2g - Lip:19,4g - HC:86,3g
AGS:4,2g - Sucres:18,2g - Sal:1,8g

Coliflor amb patates
Truita de pernil dolç
Enciam i tomàquet
Pa i **Fruita fresca de temporada**



521,9Kcal - Prot:22,8g - Lip:20,8g - HC:57,2g
AGS:4,5g - Sucres:19,9g - Sal:1,8g

Macarrons a la bolonyesa amb carn
picada
Contraçuixa de pollastre a la planxa
Enciam, poma i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca de
temporada AO



725,3Kcal - Prot:38,6g - Lip:26,9g - HC:77,5g
AGS:6,5g - Sucres:20,2g - Sal:2,0g

Crema de l'hort (carbassó i porro)
Cassoleta de calamar i gambes amb
patates panadera
Pa i **Fruita fresca de temporada**



444,5Kcal - Prot:26,0g - Lip:8,5g - HC:61,7g
AGS:1,4g - Sucres:22,1g - Sal:1,6g

Sopa d'au amb arròs
Rostit de llom amb saltejat de **bolets**
Pa integral i logurt de proximitat AO



596,8Kcal - Prot:41,6g - Lip:20,2g -
HC:58,3g AGS:6,6g - Sucres:9,4g - Sal:1,8g

Mongetes blanques amb patates
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



633,0Kcal - Prot:18,3g - Lip:17,2g - HC:92,1g
AGS:2,3g - Sucres:22,8g - Sal:2,5g

Arròs amb salsa de tomàquet
Hamburguesa de vedella a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



680,6Kcal - Prot:17,5g - Lip:28,9g - HC:92,2g
AGS:11,5g - Sucres:20,1g - Sal:1,5g

Crema de carbassa i moniato
Cigrons estofats amb patates
Enciam i daus de formatge
Pa integral i logurt de proximitat AO



647,8Kcal - Prot:48,0g - Lip:21,9g - HC:58,7g
AGS:6,4g - Sucres:10,0g - Sal:2,3g

Sopa de **fideus**
Lluç a l'andalusa
Amanida de tomàquet i enciam
Pa i **Fruita fresca de temporada AO**



485,9Kcal - Prot:24,7g - Lip:11,4g - HC:68,0g
AGS:1,6g - Sucres:18,2g - Sal:8,1g

Mongeta verda amb patata
Pollastre rostit al forn amb herbes
provençals
Pebrots verds al forn
Pa integral i Fruita fresca de
temporada AO



607,2Kcal - Prot:36,8g - Lip:22,3g -
HC:58,2g AGS:5,1g - Sucres:22,6g - Sal:1,6g

Llenties amb verdures
Truita de tonyina
Enciam i olives
Pa i **Fruita fresca de**
temporada AO



683,9Kcal - Prot:32,6g -
Lip:26,6g - HC:72,3g AGS:5,5g -
Sucres:18,3g - Sal:2,8g



Ametller Origen Escolles



Temporada



Recepta tradicional



Eco



Km 0



Peix blau



Integral



Menú amb proteïna vegetal

Jornades especials i concursos

Les Nutri-jornades

Anomenem **nutri-jornades** a aquells dies concrets que es celebren a l'escola.

Les activitats les tractem individualment amb cada centre tot sumant-nos i enriquint el seu tipus de celebració. Totes van acompanyades d'un **menú especial**.

Menús temàtics seguint les tradicions i el calendari escolar

Proposem accions específiques per a:

La castanyada
Nadal
Carnestoltes
Sant Jordi



Et Nutri-atreveixes?

Al llarg de l'any la Nutri-teca té diferents concursos on es demana la participació dels i de les alumnes i on intervenen també els seus familiars. Per a les escoles Hostesa Ametller Origen proposem un nou **CONCURS DE RECEPTES**.

Aquestes receptes han de tenir tres peculiaritats:

- **Intervenien els membres de la família.**
- **Han de estar associades a un menú de celebració.**
- **Han de tenir com a ingredient principal productes de l'hort.**

Entre totes les receptes que rebrem farem un concurs. La recepta guanyadora o guanyadores serà escollida per un **jurat** d'especialistes format per Ametller Origen, persones concretes de l'equip nutrició i cuiners d'Hostesa.

S'avaluarà per rúbriques.

Posteriorment se'n farà un **receptari** que es compartirà en totes les **famílies** virtualment i que s'allotjarà a la web d'Ametller i al *blog colechef* on s'explicarà el concurs, es farà menció del jurat i consells dels nostres especialistes en cuina i nutrició.



Jornada de Portes Obertes

Aquell dia estem amb vosaltres i ensenyem a les noves famílies el **nostre projecte educatiu i activitats: la Nutri-Teca, amb les 5 accions Ametller** i les obsequiem amb un **mos** on estan reflectits els trets diferencials que ens aporta Ametller Origen.

En aquest acte els fem entrega d'un folletó/tríptic que inclou la presentació de la **globalitat de la proposta** i els **trets diferencials del programa educatiu de la Nutri-Teca**.

Un regal de final de curs per a cada infant

Com a comiat de curs obsequiem a tots els usuaris del menjador amb un joc perquè a l'estiu juguin i assimilïn els hàbits d'alimentació saludable apresos durant tot el curs.

El Joc del Orígens

Es tracta d'un joc de taula inspirat en la tradicional OCA on a les caselles hi ha rodolins fàcils de memoritzar, relacionats amb hàbits saludables.

Dinar a l'escola en família

Ens coordinem amb l'escola, i seguint les seves regles i opinions, convidem a alguna de les famílies a dinar.

Un dia podran assistir al menjador i tastar un menú escolar íntegre.

Avantatges i descomptes

A més a més, totes les famílies que formin part del menjador escolar gaudiran d'una sèrie d'avantatges exclusius a les botigues d'Ametller Origen.



Una proposta integral

Tots els centres **Hostesa – Ametller Origen** estaran clarament identificats amb aquesta placa a la seva **façana principal**, al costat de la porta d'entrada, com a segell de **Garantia** per a les Famílies.

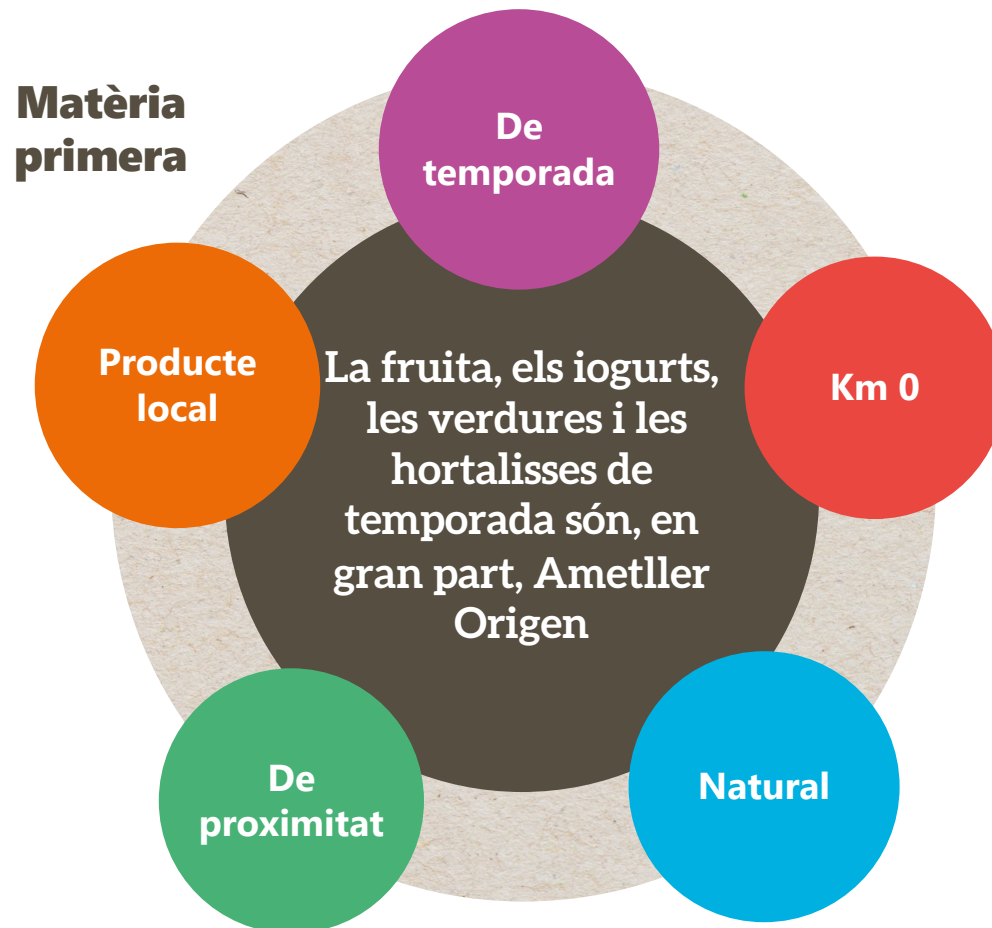
A l'interior dels nostres espais, el mobiliari i la decoració segueixen una línia pròpia, expressament creada pel projecte, que crea **entorns acollidors** i afavoreix l'**estat d'ànim positiu**, a més d'**estimular la creativitat i l'optimisme**, alhora que fomenta valors i hàbits elementals com la convivència, la salut, etc.



Producte Ametller Origen certificat

El producte de les botigues a les escoles

De la nostra col·laboració sorgeix un compromís per part d'Ametller Origen de fer arribar a les nostres escoles el seu producte de qualitat reconeguda.



Aquest compromís està **oficialment certificat per Ametller Origen**.

Dos cops al llarg del curs, durant el primer i el tercer trimestre, auditors de la marca mantenen una reunió al centre. Mitjançant un rigorós anàlisi, certifiquen el compliment dels compromisos adquirits.

Aquesta certificació arriba a les famílies a través d'un **document oficial** expedit per Ametller Origen que s'envia a les llars que confien l'alimentació dels seus fills als nostres menjadors Hostesa – Ametller Origen.

Auditoria per part d'Ametller Origen



Es fan dues auditories anuals mitjançant les quals Ametller Origen certifica el compliment dels nostres compromisos adquirits i valora uns sèrie de punts sobre el producte utilitzat als nostres menús.

Normes per l'aplicació dels punts de salut:

- Fruita de temporada i madura**
(aspecte, compliment de la temporalitat, emmagatzematge de la fruita, que sigui de qualitat extra o primera).
- Verdures i hortalisses de temporada i fresques**
(compliment de la temporalitat, emmagatzematge i procedència, que sigui de qualitat extra o primera).
- Varietat mínima de 20 productes vegetals diferents a la setmana entre fruita, verdura, hortalisses, llegums i cereals**
- Seguiment, en un alt percentatge, dels consells de l'Agència de la Salut Pública**
(periodicitat, quantitats, freqüències i tipus de cocció).
- Plats sense sucres afegits**
- Consum moderat de sal**
- Freqüència de fregits**
(màxim un a la setmana)
- Incorporació setmanal del "Dia de la proteïna vegetal"**
(llegum)



- EST.  1830 -
**AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES**

Moltes gràcies!



Gemma Puigvert
Responsable Comercial
Educació Privada

gemma.puigvert@hostesa.com
Mòbil 690 86 54 29
Còrsega 612 entl.
08025 Barcelona