



ARUME

COCINAMOS PARA TI

EMPRESA DE RESTAURACIÓN CON ADN 100% GALEGO



A ORIXE DE ARUME

ARUME É UNHA EMPRESA DE RESTAURACIÓN DE COLECTIVOS DEDICADA Á ELABORACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EQUILIBRADOS, SANS E MOI SABOROSOS. A NOSA ORIXE E VOCACIÓN É O RESULTADO DE MOITOS ANOS DEDICADOS AO MUNDO DA RESTAURACIÓN DE COLECTIVOS, ELABORANDO MENÚS PARA TODO TIPO DE COMENSAIS DE DIFERENTES ÁMBITOS: ESCOLAS, HOSPITAIS, EMPRESAS OU RESIDENCIAS DA TERCEIRA IDADE. GÚSTANOS ALIMENTAR ÁS PERSOAS E BUSCAMOS FACELO EN CALQUERA ETAPA DA SÚA VIDA NA QUE ESTAS SE POIDAN ATOPAR.

OS NOSOS VALORES

PRODUTO GALEGO



Utilizar os melhores produtos da nosa terra permítenos elaborar menús sans e apetitosos buscando o máximo respecto pola gastronomía local.

INNOVACIÓN



Integrada no noso ADN e perfectamente combinada coa tradición, permítenos ofrecer un servizo único e diferente.

TRADICIÓN



Como empresa galega, coñecemos os gustos da nosa terra e por iso, fomentamos a ampla, variada e suculenta cultura gastronómica que posuímos.

PROXIMIDADE



Coñecer a trazabilidade do produto desde a orixe ata o final, é fundamental para ter un estrito control de calidade. A proximidade favorece o resultado do servizo, axuda aos produtores galegos e contribúe á mellora do medioambiente.

RIGOR



En nós atopará unha dedicación completa en cada un dos servizos que ofrecemos, constancia e esixencia por conseguir a máxima satisfacción dos nosos clientes e dos seus comensais.

CALIDADE



En todos os sentidos, a calidade é unha máxima que buscamos de forma permanente.

QUENES SOMOS

ARUME nace co obxectivo diferenciador de ofrecer unha experiencia que combine a tradición e riqueza do noso receitario en Galicia coas mellores materias primas, a innovación e a máxima seguridade alimentaria nas colectividades.

Por iso, en ARUME sabemos que é clave traballar con produtos locais -de proximidade- elaborados e producidos na nosa terra. Estes produtos autóctonos son os que achegan e impregnán os pratos dese sabor especial, do propio ARUME que constitúe a nosa gastronomía local.

O apoio e confianza dos nosos clientes e provedores, permítenos avanzar e contribuír á correcta alimentación de diferentes colectivos como escolas, empresas, hospitais ou centros da terceira idade.

Con sede social en Galicia, ARUME dispón de equipos humanos situados nas catro provincias galegas cos que atendemos a todos os nosos clientes ofrecéndolle proximidade e coidando todos os detalles do servizo que lles prestamos.

Ademais, para aqueles clientes que non dispoñen dunha cociña nos seus propios centros dispoñemos de modernas cocinas centrais de proximidade, repartidas por todo o territorio, que nos permiten ofrecer un servizo de restauración de calidade, próximo e moi adaptado ás súas necesidades.

ALGÚNS DATOS SOBRE ARUME



8.500

Comensais diarios



230

Centros



1.200

Profesionais ao seu servizo



4

Provincias galegas

SERVIZOS

MÉTODOS DE PRODUCCIÓN

Cada día entramos nas cociñas dos nosos clientes para cociñar na súa casa e como na casa. Unha elaboración tradicional, que coida todos os detalles e que nos permite ofrecer pratos caseiros, con todo o sabor de Galicia, directos dos fogóns á mesa.

ELABORACION NAS NOSAS COCIÑAS CENTRAIS

Nosas cociñas centrais dan servizo a aqueles clientes que non dispoñen de cociña nas súas instalacións. Unha elaboración e entrega diaria de menús, realizados coa mesma paixón e coidado que temos en calquera das nosas cociñas e que nos permite abastecer a clientes de toda a xeografía galega.

A partir de aquí se xa é correcto o que xa escribistes neste apartado coa diferenciación entre liña fría e quente non poñer o dato concreto de 3ºC. Chega con poñer liña fría elaborada diariamente.

Tanto as nosas cociñas centrais como as propias de cada cliente cumplen con todas as normativas sanitarias e de hixiene esixidas que nos permiten garantir a seguridade alimentaria de todos os nosos menús. Proba diso son as certificacións ISO 9001, 14001 e 22000 de que dispoñen as nosas cociñas.



EDUCACIÓN

Sabemos cuán importante é a alimentación durante as etapas temprás na vida das persoas: a infancia e adolescencia. En ARUME queremos ir máis aló do servizo convencional e implicámonos punta a punta no proceso, desde a procura do mellor produto local, o transporte e servizo do prato na mesa do comedor escolar, ata o acompañamento e dinamización durante o momento do consumo grazas aos nosos experimentados monitores. Utilizamos as técnicas de calidade e control más esixentes para garantir a máxima seguridade na elaboración e entrega de todos os nosos menús.

Estes menús son previamente pensados e deseñados por expertos nutricionistas e dietistas coñecedores das verdadeiras necesidades alimenticias que esixen esas temprás idades. Pero en ARUME non só buscamos o equilibrio dos menús, senón que poñemos empeño en que a nosa cociña rezume ?arume? caseiro e os neno/as dos comedores escolares sentan como na casa. Conseguir que a hora da comida dos escolares sexa feliz e proveitosa, forma parte da nosa responsabilidade e supón un pracer para nós.



EDUCACIÓN. PROXECTO EDUCATIVO

Alimentación e educación son conceptos que deben ser complementarios. Promover hábitos de vida saudables e normas básicas de comportamento e hixiene son valores educativos nos que participamos de forma continua a través do noso proxecto educativo e coa axuda dos monitores de comedor.

O noso proxecto de formación integra ao sistema educativo e ás familias facéndolles partícipes da importancia de fomentar uns bons hábitos entre os más pequenos. A través de actividades, talleres ou cursos, os nenos descobren os sabores e características da cociña tradicional galega, a importancia dos hábitos correctos de hixiene, o respecto polos seus compañeiros, as normas de comportamento á hora para comer, o respecto polo medio ambiente ou a orixe dos produtos e as súas propiedades.

Unha parte fundamental deste proxecto son os nosos monitores. No espazo do comedor os nenos non só aliméntanse e conviven, senón que aprenden nunha época fundamental nas súas vidas. Por iso, é necesario coidar, dinamizar, educar e divertir. Aquí é onde os monitores realizan unha gran tarefa achegando agarimo, coidado, respecto e diversión.

O noso proxecto educativo está supervisado por pedagogos, monitores, coordinadores e demais profesionais da educación, garantindo a súa correcta implantación.

Ademais do proxecto educativo, destacamos outros valores clave no noso servizo para o sector da educación:

- thumb Up **Ofrecemos aos colextos e familias un departamento de Nutrición.**
- thumb Up **Garantimos o valor nutricional de cada menú.**
- thumb Up **Utilizamos as mellores materias primas e primeiras marcas, priorizando, sempre, o producto galego.**
- thumb Up **Cada menú especial está elaborado e etiquetaxe de forma rigorosa, evitando contaminacións cruzadas entre diferentes tipos de dietas (intolerancias, alergias, ...). Para nós a seguridade alimentaria dos pequenos é o máis importante.**

Non queremos deixar nada ao azar, como a nosa dedicación é absoluta, ofrecemos tamén servizos complementarios para cubrir necesidades relacionadas co servizo de comedor:

Acompañantes no transporte escolar

Acompañamos aos más pequenos no seu camiño ao colextio e a volta a casa, fomentando o respecto cara aos demás, a responsabilidade e a educación.

Madrugadores

Abrimos a nosa aula matinal para que os más madrugadores estean atendidos ata que comece o horario lectivo.

EMPRESAS

En Arume preparamos propostas gastronómicas adaptadas aos gustos e necesidades de cada empresa, adaptándonos ao seu tamaño, horarios e particularidades. Realizamos unha xestión deliciosa e eficaz.

Calidade no servizo e deseño. Creamos un ambiente confortable, cálido e agradable no restaurante da empresa. Desenvolvemos proxectos personalizados adaptados a calquera espazo e coa posibilidade de incorporar a identidade corporativa da empresa tanto no comedor como na cafetería.

Poñemos a disposición do restaurante ou cafetería, persoal especializado que sabe axuntar tradición e innovación para proporcionar un momento de descanso pracenteiro, ofrecendo produtos de gran calidad.

As cafeterías son o sitio ideal para facer unha pausa e gozar dunha gran variedade de cafés, infusóns, bocadillos recentemente preparados, snacks? creamos unha contorna acolledora para esos momentos de desconexión.

Nos nosos restaurantes achegamos a cociña tradicional galega aos nosos comensais a través de gran variedade de receitas nas que o produto galego de proximidade toma o protagonismo. Ofrecemos diferentes formatos, liñas de autoservizo, menús, wok, take away, bufets de ensaladas? todo o necesario para que a hora da comida adáptese ao estilo de cada comensal.



MAIORES

Os nosos maiores requieren un servizo específico, axustado ás súas necesidades. Por iso adaptar a nosa cociña ao seu ritmo de vida é fundamental á hora de coidarlles e favorecer a súa calidade de vida.

Garantimos a calidade no servizo e a atención personalizada, facendo que sentan como na casa e ofrecéndolle unha alimentación con menús saborosos, caseiros e sans, sempre adaptados ás súas necesidades. Prestamos especial coidado ás dietas derivadas de enfermidades ou intolerancias alimentarias, así como ás elaboracións para aquelas persoas que presentan dificultades de mastigación e/ou deglución, para as que preparamos alimentos texturizados que conservan todo o seu sabor e valor nutricional.

Creamos ambientes cálidos, buscando o seu benestar e favorecendo a confianza entre eles e os seus coidadores a través de talleres, actividades e festas que rompen a monotonía do día a día das residencias.



SAÚDE

A alimentación é un paso fundamental na recuperación dos pacientes nos hospitais. Os nosos equipos traballan en colaboración con médicos e especialistas para axudar na correcta evolución do paciente, ofrecendo menús nutricionalmente equilibrados.

Prestamos a máxima atención ás necesidades de pacientes e familiares, cunha coidada selección da materia prima, menús saborosos e apetecibles, sempre sans e con todo o seu valor nutricional garantido.

Nas cafeterías dos hospitais, tanto clientes como persoal dos centros, atoparán unha oferta gastronómica e de servizo variada, con gran rotación de menús baseados na gastronomía galega.





ARUME

COCINAMOS PARA TI

WWW.ARUMESERVICIOS.COM