



CUINA



MENTADORS ESCOLARS
ECOSOSTENIBLES

CONTACTA:

938 535 568

VISITA:

www.ecoarrels.cat

SEGUEIX-NOS:



ÍNDEX

QUI SOM 3

EL NOSTRE PRODUCTE 4

LA NOSTRA CUINA 5

GESTIÓ DELS MENJADORS 6

TRANSPARÈNCIA I QUALITAT 8



QUI SOM

Ecoarrels neix l'any 2012 a la comarca del Maresme arran d'inquietuds emprenedores amb la voluntat ferma de canviar el model de gestió dins de l'espai de migdia a les escoles del territori, buscant **l'excel·lència en la qualitat** de la matèria primera i treballar conjuntament amb la comunitat educativa per desenvolupar un projecte pedagògic que vagi en concordança amb la línia educativa de l'escola.



Contribuïm en una millora qualitativa alimentaria, de forma transparent i fomentant

l'economia circular, en la qual tots sortim beneficiats, incloent-hi el territori.

Entenem que l'alumne ha de ser el protagonista, estimulant la seva il·lusió i el seu interès, principalment d'una manera pràctica, promovent unes actituds ètiques, saludables i de desenvolupament sostenible envers la seva alimentació.

La passió pel nostre treball ens permet mantenir un projecte proper i clar des dels productors que ens abasteixen, les cuines on preparam els plats, fins als monitors que acompanyen als més petits a l'hora de menjar.



Salut i qualitat

Receptari ric i nutritiu. Productes frescos, ecològics, de temporada i proximitat.



Valors

Adaptació, implicació, compromís, excel·lència, passió i responsabilitat.



Factor humà

Aportem el nostre coneixement, expertesa i implicació amb la finalitat d'aconseguir els nostres compromisos.



Pedagogia activa

Treballar els interessos dels alumnes respectant les seves necessitats i ritmes, convertint-los en els protagonistes.

EL NOSTRE PRODUCTE

Sabies què? Almenys el 65% dels aliments amb els quals s'elaboren els nostres menús són ecològics certificats. El 100% dels productes que oferim són frescos. Aconseguiu que un 75% dels aliments siguin de proximitat.



Busquem sempre els millors ingredients. Aquests són, sens dubte, una matèria primera de **temporada, ecològica i de proximitat**, conreats i recol·lectats en el seu punt òptim de maduració sense pesticides ni productes químics de síntesi.

Per nosaltres, és clau un **contacte proper i just amb el productor local**, amb els quals programem i seguim el procés de conreu i recol·lecció dels aliments.

Els productors que ens abasteixen de carn de vedella porten a terme la cria a l'aire lliure amb una alimentació natural i sense antibiòtics. El nostre **peix sempre és fresc i respecta la temporalitat de les captures**, afavorint d'aquesta manera la diversitat de les espècies marines, així com del manteniment de la pesca tradicional i local.



LA NOSTRA CUINA

Entenem la cuina, no només com un espai on es processen els aliments aplicant diverses tècniques culinàries seguint una recepta, sinó com un espai on transmetre **una filosofia culinària de base, on el respecte i l'afecte** formen una part molt important a l'hora d'elaborar els nostres menús dia rere dia. El **respecte pel producte** és essencial per nosaltres, i també ho és la manera que el cuinem. Ens esforcem cada dia per complir amb aquest compri, que forma la base dels valors d'Ecoarrels.

Elaborem una cuina pensada perquè sigui gaudida pels sentits a través dels sabors, textures i colors que aporten els aliments frescs i ecològics. A més, els menús estan dissenyats de manera que, a banda de ser atractius pels nens i nenes, siguin **saludables i equilibrats nutricionalment**.

No estem inventant res. Estem recuperant l'autenticitat dels aliments, la nostra riquesa gastronòmica i la **cuina tradicional** de sempre, portant-los en el context actual on, lamentablement, s'està perdent l'essència del menjar real. Volem retornar a la nostra gastronomia, l'autèntica **dieta mediterrània**, elaborada amb productes autòctons i de primera qualitat, reconeguda com una de les més riques i saludables del món.



GESTIÓ DELS MENJADORS

Tots els nostres menús s'elaboren íntegrament a les cuines de les escoles.

Potenciar una cuina gustosa i atractiva, on una part de les receptes siguin tradicionals, amb menús equilibrats nutricionalment, que incorporin aliments locals i de temporada.

Mantenir un tracte proper, personalitzat i continu amb els centres i les famílies.

Cuinar de manera diària a la cuina de la mateixa escola a partir de **productes frescos** i sempre respectant l'estacionalitat, per tal de garantir al màxim les qualitats organolèptiques d'aquests.



Oferir **menús adaptats** per aquell alumnat amb necessitats específiques (intoleràncies, al·lèrgies, dietes especials, etc.).

Promoure l'activitat dels nostres productors locals i de proximitat a través d'una relació comercial justa i de col·laboració. Ens abastim directament del productor sense passar per intermediaris.

Treballar amb proveïdors homologats, tal com queda establert al nostre sistema APPCC (d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) de seguretat alimentària.

Respectar al màxim el medi ambient amb la filosofia de les tres erres: **Reduir**, **Reutilitzar** i **Reciclar**.

Recuperar diversos productes locals i salvaguardar la nostra cultura gastronòmica.

Col·laborar i treballar conjuntament per una **educació eco-gastronòmica**, fent partícips a equip humà, equip docent, alumnat i famílies mitjançant eines lúdiques i pedagògiques.



TRANSPARÈNCIA I QUALITAT



INTERECO és una associació que agrupa les Autoritats Públiques de Control d'Agricultura Ecològica, és a dir, són els Comitès/Consells d'agricultura ecològica de les CCAA, que són les entitats públiques encarregades del control, la promoció i la certificació de productes procedents de l'agricultura ecològica.

Com a mostra de **transparència i compromís**, Ecoarrels és auditada per aquesta certificació dirigida a la restauració ecològica.

La certificació **Slow Food Km0** garanteix un servei de menjador que es proveeix majoritàriament de producte local i fresc. Carns criades en llibertat, fruites i verdures de temporada, llegums de varietats autòctones i peix de proximitat.

Un **menjador escolar de Km0** es basa en una filosofia lligada a un compromís amb els agricultors i el comerç de proximitat, una pedagogia basada en l'educació en valors, un respecte per la gastronomia local i tradicional i un vincle amb la terra. Oferir una cuina centrada en un producte compromès amb el territori, el medi ambient i les persones que hi viuen.

Som la segona empresa de tot l'Estat a obtenir aquest guardó.



