


ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ®
FOOD CULTURE



www.gefsinus.gr

ΠΡΟΦΙΛ

- Η Γευσήνους είναι μια από τις μεγαλύτερες εταιρίες εστίασης και διανομής φαγητού που εξειδικεύεται στη σίτιση διαφορετικών ηλικιακών ομάδων, διακρίνεται από ευελιξία και προσαρμόζεται στις διαφορετικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις.
- Καλύπτει επισιτιστικές ανάγκες εκπαιδευτικών οργανισμών (16 υποκαταστήματα), νοσοκομειακών μονάδων (7 υποκαταστήματα) και εταιριών (70 υποκαταστήματα). Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε το site μας www.gefsinus.gr
- Διαθέτει, υπερσύγχρονες και πλήρως εξοπλισμένες κεντρικές μονάδες παραγωγής σε Κρήτη, Αθήνα και Θεσσαλονίκη σχεδιασμένες βάσει των προδιαγραφών που επιβάλλουν η Ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή των προϊόντων γίνεται με γνώμονα και στόχο την παροχή υψηλής ποιότητας τροφίμων. Τα προϊόντα αυτά καλύπτουν τις διατροφικές ανάγκες των παιδιών προσχολικής και σχολικής ηλικίας, και κατόπιν ειδικής εκπαίδευσης όλου του προσωπικού (Chef, μάγειρες, προσωπικό κουζίνας, service), προσφέρεται ποιοτική και στοχευμένη παροχή επισιτιστικών υπηρεσιών.

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ - ΑΞΙΕΣ

Το όραμά μας είναι να προσφέρουμε καθημερινά την καλύτερη, ποιοτικότερη και ασφαλέστερη γευστική εμπειρία στην Ελλάδα.

- Με το πέρασμα των χρόνων, η σχέση με τον πελάτη παραμένει πάντοτε 'ζεστή' και 'δυνατή'.
- Οι ιδέες, η συμπεριφορά και η συνολική παρουσία των ανθρώπων μας, συνιστούν εγγύηση για την ανταγωνιστικότητα και την αξιοπιστία μας.
- Στόχος μας η διαρκής βελτίωση των υπηρεσιών και των προσφερόμενων προϊόντων μας, εναρμονιζόμενοι με τις τάσεις και την εποχή.

ΦΡΕΣΚΟΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΓΙΑ ΕΣΑΣ

Παρασκευή των γευμάτων λίγες ώρες πριν πραγματοποιηθεί η διανομή τους - στην Κεντρική Μονάδα Παραγωγής, υψηλών υγειονομικών προδιαγραφών από εξειδικευμένο προσωπικό.

Στόχος και φροντίδα μας είναι το ημερήσιο menu να περιέχει κατηγορίες φαγητών από όλες τις διατροφικές ομάδες και με όλα τα θρεπτικά συστατικά ώστε να καλύπτει τις επισιτιστικές ανάγκες των παιδιών προσχολικής και σχολικής ηλικίας.

Οι διαδικασίες που ακολουθούμε έχουν πιστοποιηθεί με βάση το πρότυπο ISO 22000:2005, το οποίο πληροί τις υψηλότερες υγειονομικές προδιαγραφές.

Το προσωπικό μας αποτελείται από εξειδικευμένους χειριστές τροφίμων με βάση τα πρότυπα του ΕΦΕΤ.

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΜΕΝΟΥ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

Έπειτα από τη συνάντηση με κάθε νέο ενδιαφερόμενο πελάτη και λαμβάνοντας υπ' όψη τις απαιτήσεις του, ο Project Manager σε συνεργασία με τον Chef καθώς και τον υπεύθυνο ποιότητας της Γευσήνους καθορίζουν το τελικό menu το οποίο και αποστέλλεται για την τελική έγκριση.

Καθημερινά κατά τη παράδοση των γευμάτων, ο πελάτης θα λαμβάνει επιπλέον πλήρες γεύμα ώστε να έχει ολοκληρωμένη γνώση της ποιότητας και της ποσότητας του προσφερόμενου menu.

ΑΡΙΣΤΕΣ Α΄ ΥΛΕΣ

Για την παραγωγή των προϊόντων μας, συνεργαζόμαστε με εγκεκριμένους, πιστοποιημένους και κυρίως Έλληνες προμηθευτές στηρίζοντας την ελληνική οικονομία.

Όλες οι Α΄ ύλες μας υπόκεινται διεξοδικούς ελέγχους από το Τμήμα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων πριν την παραλαβή τους. Επιπλέον, ελέγχονται ενδεδειχώς και παρακολουθούνται τακτικά από τους επιθεωρητές μας οι εγκαταστάσεις, τα οχήματα παράδοσης, τα πρότυπα υγιεινής και οι παραγωγικές διαδικασίες των προμηθευτών που συνάπτουμε συνεργασίες.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Διεθνές Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
ISO 22000:2005



Διεθνές Σύστημα Ποιοτικού Management
ISO 9001:2015



Διεθνές Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία
ΕΛΟΤ 1801:2008/OHSAS 18001:2007



Διεθνές Σύστημα Περιβαλλοντολογικής Διαχείρισης
ISO 14001:2015

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Γίνεται **τακτικός καθαρισμός** και **απολύμανση** επιφανειών και εξοπλισμού, καθώς και χρήση **γαντιών** και **μάσκας** από το προσωπικό.



Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε **κλειστή συσκευασία** ή σε **μορφή πακέτου** και παρέχονται **συσκευασμένα μαχαιροπίρουνα**.



Η διανομή των γευμάτων πραγματοποιείται από το στόλο μας με **απόλυτη εξασφάλιση ποιότητας και συνθηκών υγιεινής**.



Για την **υγιεινή των χεριών**, συνιστάται η χρήση αλκοολούχου διαλύματος, μετά από κάθε συναλλαγή.

ΤΡΩΜΕ ΣΩΣΤΑ

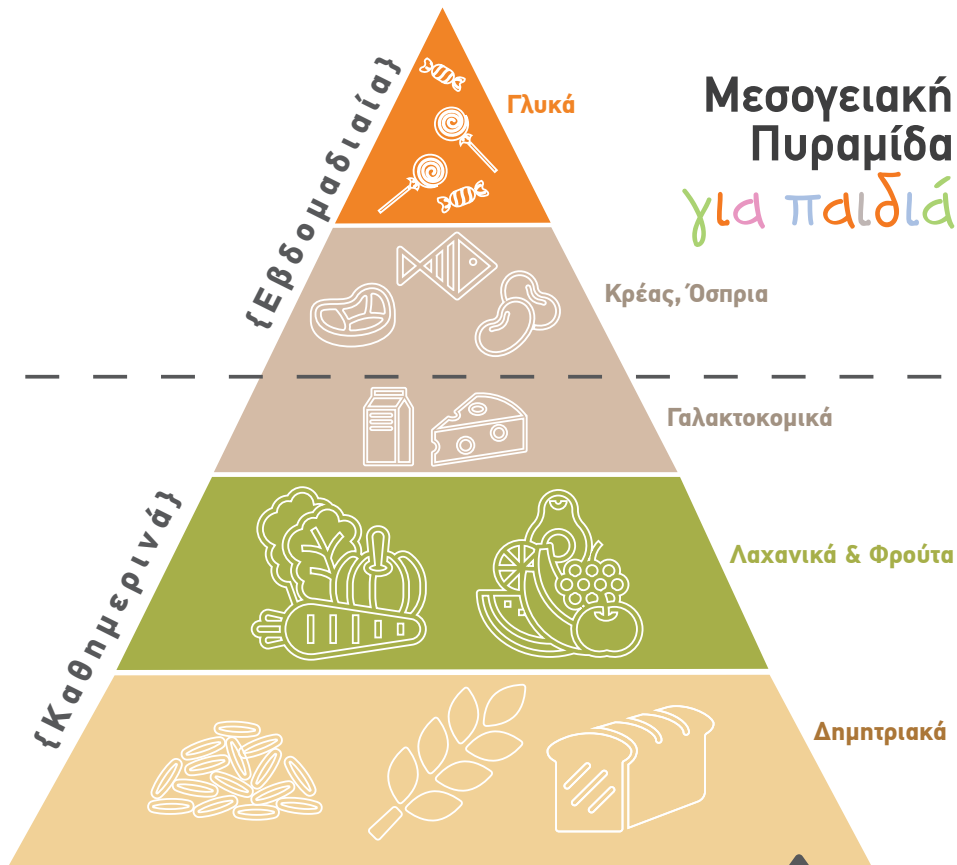
Οι διατροφικές απαιτήσεις κατά την παιδική ηλικία διαφοροποιούνται σε σχέση με την ενήλικη ζωή καθώς ο ρυθμός ανάπτυξης είναι ιδιαίτερα υψηλός. Η διατροφή επιδρά στην υγεία του παιδιού καθώς σχετίζεται με την ομαλή σωματική ανάπτυξη, τη διατήρηση ενός υγιούς βάρους και την εμφάνιση χρόνιων νοσημάτων.

Κύριος στόχος της εταιρίας είναι να παρέχει καθημερινά σχολικά γεύματα ώστε να ακολουθούν τα παιδιά μια ισορροπημένη διατροφή που στηρίζεται στις αρχές της Μεσογειακής δίαιτας, η οποία έχει αποδειχθεί ευεργετική για την υγεία. Συνεπώς, τα γεύματα που παρέχονται καθημερινά περιέχουν:

- Ελαιόλαδο το οποίο αποτελεί την μοναδική πηγή προστιθέμενου λίπους καθώς η εταιρία δεν χρησιμοποιεί άλλα προστιθέμενα λίπη (φυτικά ή ζωικά).
- Ποικιλία τροφίμων φυτικής προέλευσης (όσπρια, λαχανικά, φρούτα) ώστε να προσλαμβάνονται επαρκείς ποσότητες φυτικών ινών, βιταμινών και μετάλλων.
- Κρέας και τυριά χαμηλού λίπους, ώστε να προσλαμβάνονται ευεργετικά θρεπτικά συστατικά όπως οι πρωτεΐνες και ο σίδηρος, ενώ συγχρόνως η πρόσληψη κορεσμένων λιπών να παραμένει χαμηλή.
- Αλάτι σε χαμηλές ποσότητες, καθώς η υψηλή κατανάλωση του μπορεί να έχει δυσμενείς επιπτώσεις για την υγεία ακόμα και στην παιδική ηλικία.
- Γλυκά με σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λίπος, όπως το ρυζόγαλο, η κρέμα κ.α.

(Η συχνότητα που εμφανίζονται τα παραπάνω στο εβδομαδιαίο μενού είναι σύμφωνη με τις αρχές της Μεσογειακής δίαιτας)

Μεσογειακή Πυραμίδα για παιδιά



**Νερό για
καλή
ενυδάτωση**




γευσήνους®
FOOD CULTURE