

# IRCO, garantía de calidad en el servicio de comedor

La empresa cuenta con un proyecto de comedor sostenible, renovado y a medida, donde se promociona el comercio local, la protección del medio ambiente, la educación en valores y la comunicación 360°

## × Cercanía

Fiel a sus principios de cercanía y proximidad a sus clientes, el servicio de comedor de IRCO se basa en la atención personalizada para garantizar la calidad y satisfacción, atendiendo a las necesidades específicas de cada escuela. Sus oficinas ubicadas en Alicante, y un equipo compuesto por más de 30 profesionales que atienden a diario a sus más de 60 comedores de la provincia, aseguran un excelente servicio a medida.

Desde su fundación, en 1975, IRCO ha desarrollado su experiencia, crecimiento y expansión, formando parte de la comunidad educativa. Empresa líder en la Comunidad Valenciana, está presente en más de 400 centros educativos.

## Garantía de calidad y promoción del comercio local

El innovador sello «comedor sostenible» de IRCO incluye una propuesta de menús diferenciadora y de alta calidad, con alimentos más sanos y nutritivos. La empresa cuida la composición de las recetas y el menú diario, con verdura y fruta fresca de temporada y de proximidad, huevos de gallina criadas en suelo, más legumbre nacional, pan integral, de semillas y pasta integrales, yogur artesano del maestrazgo y caldos y fondos de pescados de bahía, e incorpora más variedad de alimentos en la dieta, introduciendo en las ensaladas, la quinoa, los arándanos, chía, germinados... alimentos con alto valor nutricional más conocidos como superalimentos.

Además, IRCO impulsa con sus compras el producto de «KM 0», el procedente de los proveedores locales, y mantiene acuerdos con panaderos, carnicerías y agricultores, almazaras, arroceros, para que los productos lleguen del lugar más cercano posible.

## Proyecto educativo integral

Los alumnos de los comedores de IRCO en la Comunidad Valenciana aprenden valores interpersonales trabajando la igualdad, la asertividad y las habilidades sociales, la cooperación la tolerancia y la amistad, a través del proyecto educativo del comedor escolar.

IRCO pone a disposición de los centros educativos una propuesta única y diferenciadora, un conjunto de actividades educativas en un espacio lúdico y divertido para



El sello «comedor sostenible» de IRCO incluye una propuesta de menús diferenciadora.

los niños en el tiempo de comedor. Con «Las Olimpiadas de IRCO», acercan los valores olímpicos y para-olímpicos a los escolares, tomando consciencia con ellos de lo esencial de estos valores y ayudando a potenciar la autonomía, el autodescubrimiento y a de-

desarrollar la creatividad, siendo el alumno de una manera constructiva quien crea su propio aprendizaje.

La programación de IRCO se renueva cada curso escolar y éste 19-20 han desarrollado el nuevo proyecto «So Good». A través

de las actividades enmarcadas en este proyecto, los escolares viven experiencias para el aprendizaje con los 5 sentidos: talleres de cocina, de experimentos, sensoriales, jornadas gastronómicas, promoción de la actividad física, etc. Conocen, reflexionan y toman consciencia de la importancia de alimentarse bien, proteger el medio ambiente, ser sostenibles y seguir hábitos de vida saludables. Los alumnos aprenden a través de la diversión, al mismo tiempo que se generan experiencias emocionantes en torno a la alimentación y el comedor escolar.



## Comunicación 360°

IRCO apuesta por ofrecer servicios de valor añadido que garanticen un trato más próximo, más interactivo, útil y personalizado. Es por eso que pone a disposición de las familias y las escuelas una IRCO-App que informa a los padres sobre los menús diarios, ofrece informes de comedor con recepción instantánea de avisos y notificaciones así como toda la actualidad de su comedor. La App de IRCO facilita la gestión de la información a los centros, mejora el seguimiento de los alumnos y la participación e interacción de las familias.

## Plantilla local

En IRCO trabajan por la igualdad de oportunidades y por la empleabilidad local. Su plantilla se compone de personal de cocina y monitores que se incorporan a un programa de formación, a través del cual se profesionalizan y mejoran de forma continua en sus competencias. Su equipo de supervisión facilita al equipo en el centro, desde la cercanía y las visitas de atención, los recursos necesarios para el desarrollo de sus actividades garantizando la calidad de su modelo de comedor adaptado al centro.

## Medioambiente y Sostenibilidad

IRCO asume la responsabilidad de definir, implantar y mantener un sistema de gestión de la calidad medioambiental siguiendo como referencia las normas ISO 9001 y 14001. El compromiso con el medioambiente forma parte del ADN de IRCO desde sus inicios en su apuesta por el proyecto «Comedores Escolares Sostenibles». Esta iniciativa ha servido de plataforma para impulsar una transición ecológica y sostenible en los propios comedores escolares y cocinas centrales, trabajando bajo el certificado que garantiza sus platos como 100% ecológicos en las cocinas centrales de Valencia, Alicante y Andalucía.



## alimentando EL FUTURO

Apostamos por un futuro mejor. Por ello en IRCO estamos orgullosos de poder contribuir a la consecución de dicho fin mediante la alimentación sana y equilibrada que proporcionamos, y a través del proyecto educativo que desarrollamos en los centros escolares que confían en nosotros desde hace más de 30 años.

ALICANTE:  
Av. Saturno, 10 F. Pol. Llano del Espartal, Alicante.  
Tel. 965 24 59 04



ircosl.com

Más de 30 años de experiencia nos avalan.

Más de 550 centros escolares confían en nosotros.

Más de 70.000 comidas diarias suministradas.

4.000 profesionales trabajando para ti.