

Una experiència

SEGURA,
SALUDABLE i
SOSTENIBLE

per a la comunitat educativa



”

Per obtenir més informació, no
dubtis a posar-te en contacte
amb nosaltres escrivint a:
comercial@scolarest.es

El nostre objectiu

Proporcionar el màxim **benestar possible a l'alumnat**, les seves famílies i el professorat mitjançant una alimentació **segura, saludable i sostenible**.

Desenvolupem la nostra feina a partir de cinc grans àrees.



Alimentació saludable



Els nostres principis

Tendències gastronòmiques

El nostre repte

Els nostres principis

- Ens basem en els principis nutricionals de la **dieta mediterrània.**
- Som exigents amb les **matèries primeres.** Treballem per **millorar la qualitat** contínuament introduint més productes:
 - Frescos i de temporada
 - De proximitat.
 - Ecològics.
- Fomentem l'**educació nutricional** per crear consumidors **conscients.**



Tendències gastronòmiques

L'alumnat és curiós, aprofitem el seu desig per conèixer i investigar per oferir-los tendències i productes amb què **educar el seu paladar i ampliar l'horitzó gastronòmic**.

1

MENJAR CASOLÀ

Els comensals se senten com a casa amb la cuina tradicional adaptada als nous temps.

2

PLAT HARVARD

Plat únic amb tots els elements necessaris per gaudir d'una nutrició completa.



3

FLEXITANIARISME

Alimentació basada en llegums, verdures, cereals i fruites que incorpora proteïna animal de manera ocasional.

4

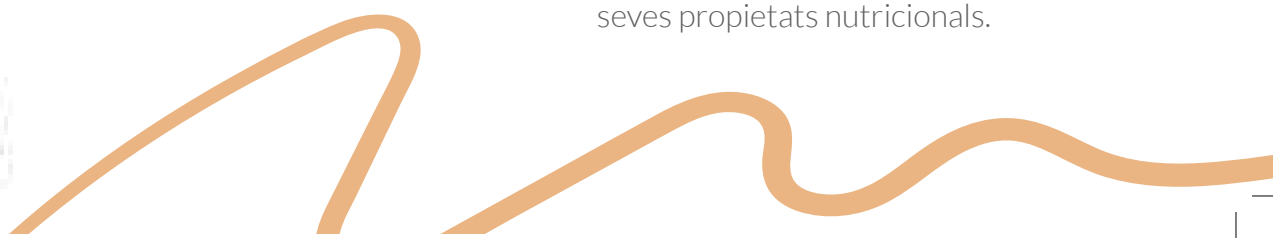
INTERNACIONAL

Ens endinsem en la cultura gastronòmica d'altres països.

5

MENJAR EN COLORS

Com més colors hi ha al plat, més apetència i millor ingesta. El color dels aliments està connectat amb les seves propietats nutricionals.



Com enriqueim els menús en funció de les tendències gastronòmiques?



POTENCIEM LA PROTEÏNA VEGETAL

Baix contingut en greixos i riques en vitamines, minerals i fibra. És més fàcil de digerir aporta antioxidants i té la mateixa qualitat que la proteïna animal.

CONDIMENTEM AMB ESPÈCIES

El comí, farigola, pebre dolç, canyella, curri, llorer i cúrcuma, entre altres, substitueixen l'excés de sal a la condimentació i eduquen el paladar amb sabors més naturals.

ALIMENTS FUNCIONALS

Quinoa, mill, brots, llavors, arrels, sèmola o espelta, per exemple, són aliments d'altres cultures que recuperem perquè tenen grans propietats alimentàries.



ALIMENTS ECOLÒGICS I KM0

Cada dia incorporem productes sostenibles i ecològics i donem preferència als cultivats i elaborats localment.

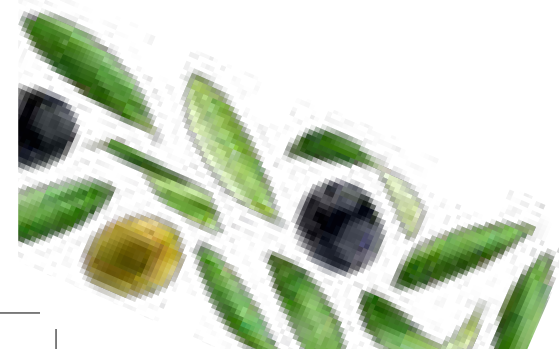


Cuinem 100 % amb oli d'oliva

**Fruit de l'acord entre Scolarest
i la Interprofesional del Aceite de Oliva.**

A Scolarest cuinem tots els menús exclusivament amb **olis d'oliva espanyols**. D'aquesta manera, reforcem el compromís de fomentar el benestar de les famílies per mitjà d'una alimentació saludable i sostenible.

D'aquesta manera reforcem l'objectiu d'influir positivament en la vida de les famílies mitjançant l'alimentació. Som conscients que l'activitat dels menjadors escolars arriba a les llars.



El nostre repte: ajudar a menjar sa



Aitor Sánchez

Scolarest i la Interprofesional de Aceite de Oliva ofereixen un programa pràctic, **progressiu i flexible** per transformar les

costums alimentàries i **millorar la qualitat de vida de la família a aprendeacomersano.org**

Aitor Sánchez, dietista-nutricionista de prestigi reconegut és el guia d'aquest recorregut d'aprenentatge **apassionant que millorarà la qualitat de vida familiar** pas a pas i al teu ritme. Amb ell, reforçaràs pràctiques saludables i sostenibles amb l'oli d'oliva, un dels ingredients principals de la dieta mediterrània. Mitjançant vint vídeos **descobriràs comequiliar els plats i quins aliments són els ideals per a la família**, derrocaràs mites gastronòmics i trobaràs la millor opció culinària als diferents moments del dia a dia.



www.aprendeacomersano.org



Sostenibilitat



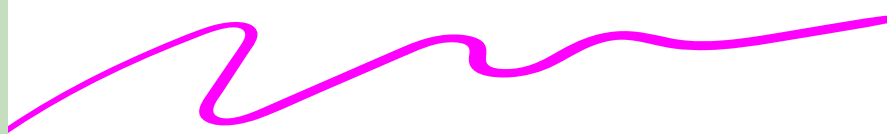


Green Actions

Sempre presents, aquests són els **tres pilars** que suporten la nostra estratègia de sostenibilitat: **Protegir el medi ambient, apostar per la salut i el benestar i contribuir a un món millor i més sostenible.**

Hem desenvolupat les accions següents:

- Reduir els envasos d'un sol ús.
- Fomentar l'ús d'envasos compostables.
- Introduir als menús productes de temporada, ecològics i de km0.
- Reduir el malbaratament alimentari.



Aula menjador



L'espai importa

Skoolarest

Programació educativa

Per a Scolarest, el menjador escolar és un espai d'aprenentatge més del centre on els infants són els protagonistes.

L'espai importa

La il·luminació, els colors, la calidesa dels materials, la presentació dels plats, el so ambiental... l'espai on es gaudeix del menjar influeix en la percepció del comensal.

Redissenyar l'espai és un valor diferencial per al centre escolar.

A MIDA

Fem un projecte d'interiorisme a mida que es basa en la multifuncionalitat.

Per elaborar el projecte, **treballem les àrees següents:**

- Zonificació
- Optimització de fluxos
- Equipament i maquinària
- back office
- Mobiliari i elements decoratius front office

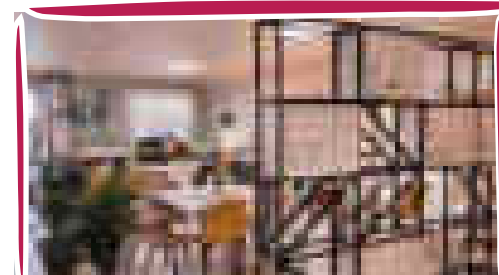
Departament tècnic

La direcció tècnica dels projectes és responsabilitat del nostre departament tècnic, **integrat per enginyers, tècnics i aparelladors.**

ABANS



DESPRÉS



REFRESH

Transformem el menjador del centre escolar sense fer cap obra. Apostem per crear espais polivalents amb elements naturals i càlids, ordenats i amplis.





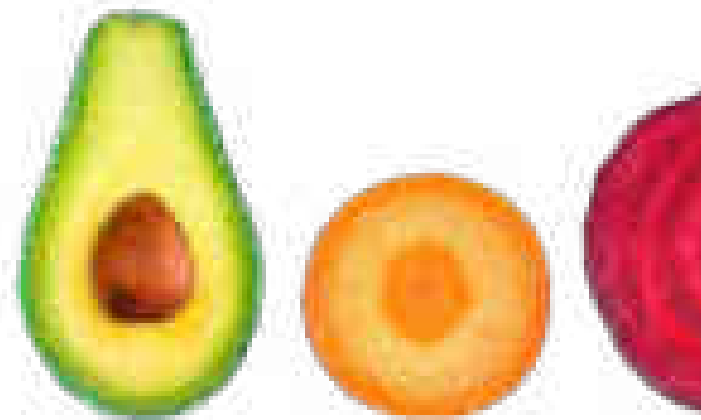
Projecte educatiu



L'hora de dinar és una estona de **relació, de convivència i d'aprenentatge** plena de possibilitats per desenvolupar, transmetre i potenciar costums de vida saludables i valors educatius.

El nostre objectiu, a més de cuidar minuciosament els nostres menús per garantir una alimentació saludable, és desenvolupar

un projecte educatiu amb una programació **adaptada a les característiques i necessitats, de manera coherent amb cada centre**, unificant objectius i valors amb els de la comunitat educativa.



Skoolarest

Un projecte educatiu que
evoluciona al vostre costat.



LA NOSTRA ASSESSORA PEDAGÒGICA MAR ROMERA

Mestra, llicenciada en pedagogia
i en psicopedagogia. Especialista
en intel·ligència emocional
y assessora en innovació
educativa.

Presidenta de l'Associació
Pedagògica Francesco Tonucci
(APFRATO).

Els 8 valors de Skoolarest

Defineixen
els objectius
educatius del
nostre projecte



Programació educativa 2022-23

Si un punt de vista és valuós,
una visió de 360° pot ser
transformadora.

Scolarest aposta per aquest
aprenentatge transformador,
que crea vincles entre l'aula
menjador, l'escola i les famílies
per fer realitat la nostra missió
educativa: L'estona de **MENJAR**
és molt més que seure a taula
, i l'estona del **PATI** és molt més
que jugar.

Així és com va néixer **Skoolarest
360°**, una programació educativa
basada en aquest model
d'aprenentatge.

Skool
arest
360°

4 àrees d'aprenentatge:





X Salut

El binomi d'alimentació saludable i activitat física és un aspecte fonamental per a la salut.

PROJECTES:

Fish Revolution
100 % oli d'oliva
Oreka
A temps
Happy Dancing



+ Convivència

A viure se n'aprèn convivint.

PROJECTES:

Projecte Respira
El menjador que jo vull
Guardians de la salut
Chef Appreciation Week



Comprom' T-T

El compromís ens fa diferents.

PROJECTES:

Stop Food Waste Program
Capgira el món



Cultura

La diversitat cultural és riquesa i desperta la curiositat per conèixer altres realitats.

PROJECTES:

Menja't el món
Dies internacionals



X Salut

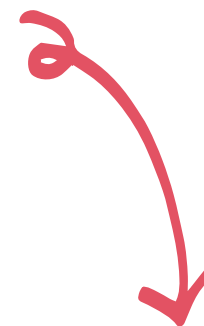


El binomi d'alimentació saludable i activitat física és un aspecte fonamental per a la salut.

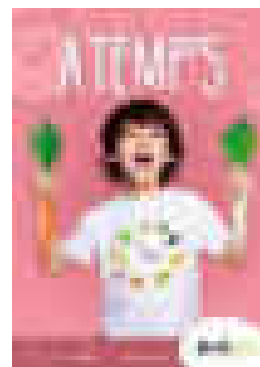
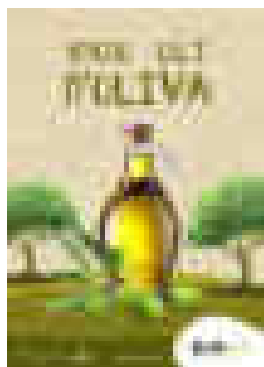
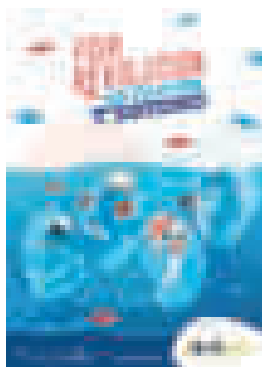
A **Scolarest**, a més de donar de **menjar saludable i bo**, fomentem que els alumnes desenvolupin criteri propi per saber triar bé i aprendre a viure de manera saludable. La nostra prioritat és oferir aliments imprescindibles en una **DIETA sana**.

Paral·lelament, considerem que l'estona del pati és el moment idoni per fomentar activitats que ens **allunyin del sedentarisme**.

X Salut promou accions per implicar l'alumnat en el seu desenvolupament i benestar, convidant-los a **observar, experimentar, reflexionar i responsabilitzar-se** de les decisions que prenen.



Els nostres projectes





El peix té un paper molt important en una dieta equilibrada i és un pilar fonamental de la dieta mediterrània.

Objectius

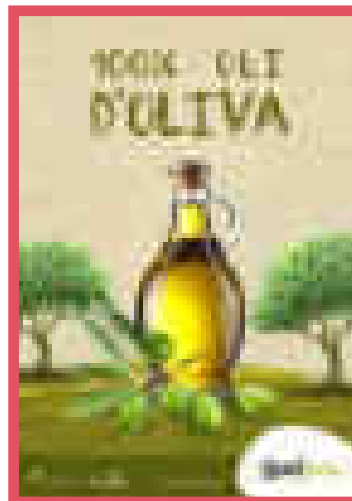
- Aprendre la **importància que té menjar peix.**
- Descobrir les **característiques i curiositats** del peix.
- Fomentar el **consum de peix de manera sostenible.**

Activitats que es duen a terme

- ✓ Fenòmens per a la salut.
- ✓ Saberuts del peix.
- ✓ El mar a les mans.



Aquest projecte inclou una oferta gastronòmica diferent, atractiva i única, creada en col·laboració amb **Àngel León, xef del mar.**



El producte referent de la dieta mediterrània és l'oli d'oliva.

Descobrim alguns dels secrets d'aquest ingredient tan únic, i ho fem creant una olioescola.

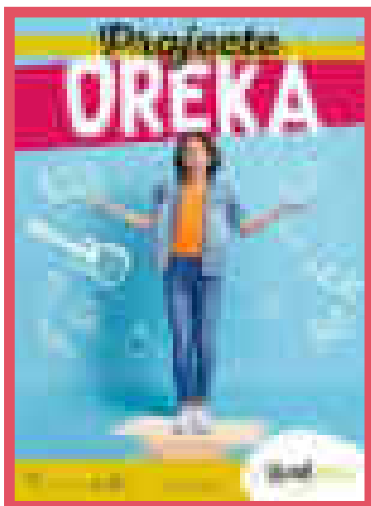
Objectius

- Conèixer la **importància del consum d'oli d'oliva** com a part fonamental d'una alimentació sana i equilibrada.
- Descobrir el **procediment d'obtenció** de l'oli d'oliva.
- Valorar a **través dels sentits** els atributs de l'oli d'oliva.

Activitats que es duen a terme

- ✓ De l'olivera a la taula.
- ✓ El que amaga l'ampolla.
- ✓ Aquesta gota alimenta molt.
- ✓ Oliovida





L'equilibri és l'ingredient principal necessari per tenir un estil de vida saludable.

Objectius

- Aprendre a **combinar** els aliments **de manera equilibrada**.
- Saber quines **racions són les ideals** per al desenvolupament i el creixement.
- Elaborar **propostes equilibrades** per a diferents àpats.

Activitats que es duen a terme

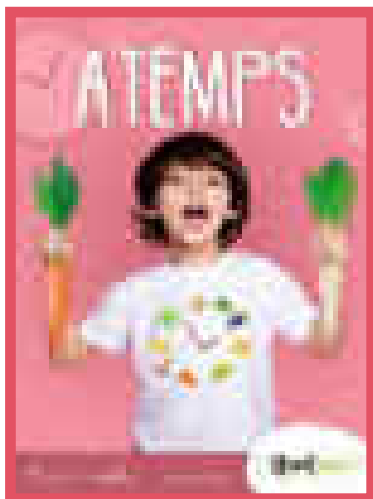
- ✓ Educar el paladar
- ✓ Menys (excessos) és més (salut)
- ✓ Amb el menjar sí s'hi juga
- ✓ Escola funàmbula.

Amb l'Aitor Sánchez i la web

www.aprendeacomersano.org reinventem l'alimentació.

A tu
SALUT





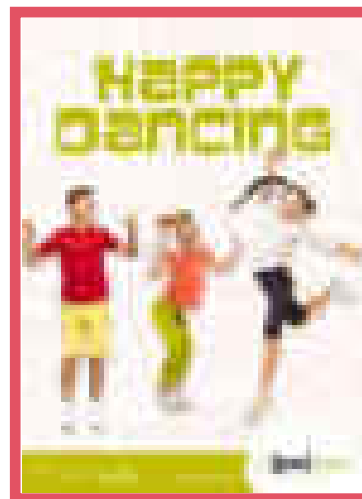
Descobrim quins beneficis té incorporar aliments de temporada i proximitat a l'alimentació.

Objectius

- Conèixer l'**impacte** que té l'alimentació sobre el **planeta**.
- Descobrir els **beneficis** de consumir aliments "a temps".
- Aprendre la **temporalitat i l'origen** de les fruites i les verdures.

Activitats que es duen a terme

- ✓ Quan em menges?
- ✓ Color i sabor de temporada.
- ✓ Hort escolar.



Si combinem l'activitat física amb la música, obtenim una mescla infal·lible: el ball

Objectius

- Fomentar l'**activitat física**.
- Crear vincles fent **nous amics** i, per tant augmentar la **socialització**.
- Alliberar tensions, incrementar l'**autoestima**, millorar l'**autoconfiança** i provocar **somriures**.

Activitats que es duen a terme

- ✓ Flashmob
- ✓ Coreografia col·lectiva
- ✓ Street Dance

Ballar és
somiar amb els
PEUS





+ Convivència



A viure se n'aprèn convivint.

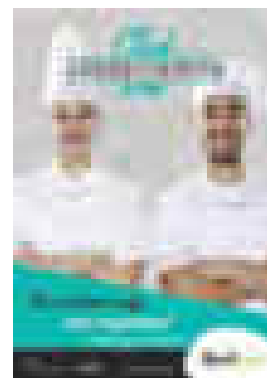
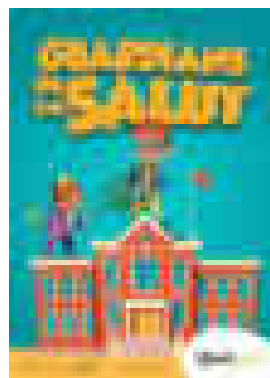
Aconseguir una **convivència sana i positiva** és un repte. En un mateix temps i espai compartim vivències amb persones que tenen necessitats, valors i inquietuds diferents.

A **Scolarest** treballem per crear **un entorn acollidor, respectuós i segur** durant l'hora de dinar perquè el procés d'ensenyament i aprenentatge sigui significatiu.

+ Convivència contribueix a crear vincles afectius entre tots els membres del menjador des d'una **perspectiva preventiva i proactiva**, sempre en consonància amb les normes de convivència del centre.



Els nostres projectes





Cal tenir eines que ens permetin abordar el conflicte de manera constructiva i creativa per convertir-lo en una oportunitat d'aprenentatge.

Objectius

- Solucionar els conflictes de **manera pacífica i positiva**.
- Oferir un **espai adequat** per parlar dels problemes i treballar per resoldre'ls.
- **Restablir la comunicació** entre les persones involucrades en el conflicte.

Activitats que es duen a terme

- ✓ Les claus màgiques.
- ✓ El joc del cercle.
- ✓ El joc de la teranyina.



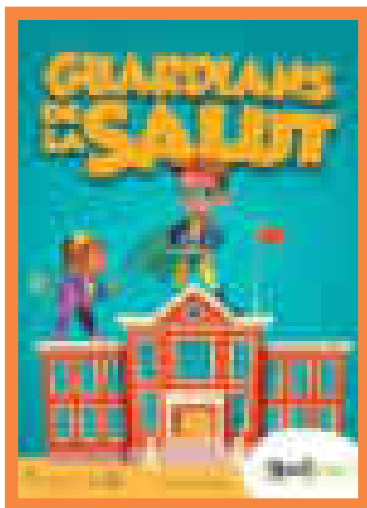
Volem escoltar-nos més i millor. Crearem el consell Skoolarest, format per l'alumnat, per compartir, exposar, escoltar i debatre el menjador que volen.

Objectius

- Convertir el menjador en un **espai participatiu**.
- Involucrar tots els membres per **aportar propostes** que millorin l'estona de dinar.

Activitats que es duen a terme

- ✓ Consell skoolarest.
- ✓ La teva opinió importa.



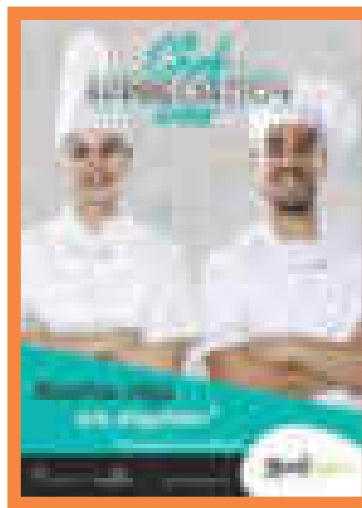
Som conscients de la vulnerabilitat de l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Per això posem el focus en la prevenció per sensibilitzar tothom i gestionar-les adequadament.

Objectius

- Reconèixer els **factors desencadenants** de les reaccions al·lèrgiques.
- Adoptar **mesures de prevenció**.
- Fomentar la idea que **la seguretat és responsabilitat** de tota la comunitat educativa.

Activitats que es duen a terme

- ✓ **Al·lèrgiconsells**



La Chef Appreciation Week ens dona l'oportunitat d'agradir-los la seva dedicació, compromís i bona feina.

Objectius

- Posar en valor la feina dels equips de cuina que ens alimenten cada dia.
- Experimentar la satisfacció que té l'**agraïment**.

Activitats que es duen a terme

- ✓ **Si fos...**





Comprom' T-T



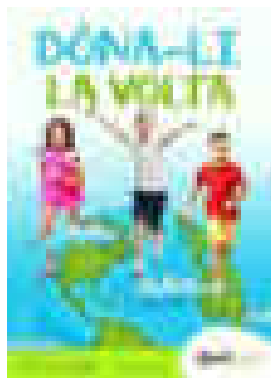
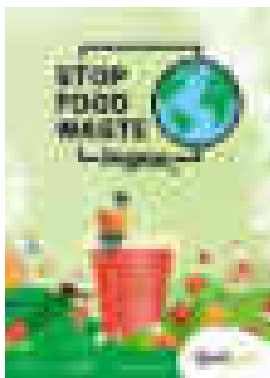
El compromís ens fa diferents

El compromís és complir el que s'ha promès malgrat les adversitats. És l'ingredient necessari per canviar les coses i transformar-les. És l'essència de la proactivitat.

Amb **Compromete'T-T** promovem iniciatives que ens permeten **prendre consciència** de la importància que tenen les nostres accions en la construcció d'una societat més solidària, justa i sostenible.

Desenvolupem projectes que motiven els alumnes i equips a incorporar costums que tenen un impacte fora del centre educatiu i els fa sentir la satisfacció personal de **fer alguna cosa amb els altres i per als altres.**

Els nostres projectes





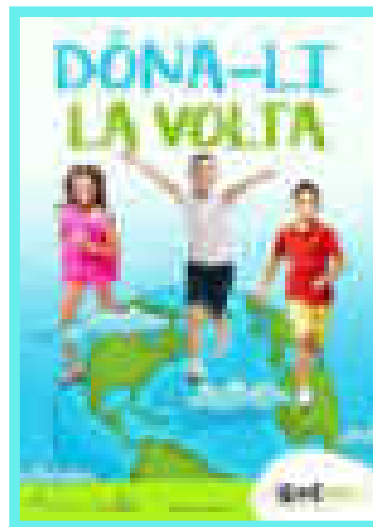
La FAO, un organisme de l'ONU, fa una crida global per emprendre accions que redueixin al màxim el malbaratament alimentari.

Objectius

- Sensibilitzar i reduir el malbaratament alimentari als nostres menjadors.
- Contribuir de manera activa a **canviar els costums** que fomenten el malbaratament alimentari.

Activitats que es duen a terme:

- ✓ Os, llop o formiga.
- ✓ PANTéja-t'ho.
- ✓ Anem pam a pam.
- ✓ M'ho serveixo.
- ✓ El millor residu és el que no existeix.



Organitzem una marató en què l'esport i la solidaritat es donen la mà amb un objectiu clar: sumar quilòmetres i capgirar el món.

Objectius

- Fomentar l'**activitat física** en equip.
- Experimentar el **potencial** que té ser un equip.
- Augmentar l'empatia, la positivitat i la **solidaritat**.

Activitats que es duen a terme:

- ✓ Marató 360°.

*Capgira el món, fànd
la volta al món*



Petits canvis
per a un món

MILLOR





#Cultura



La diversitat cultural és riquesa

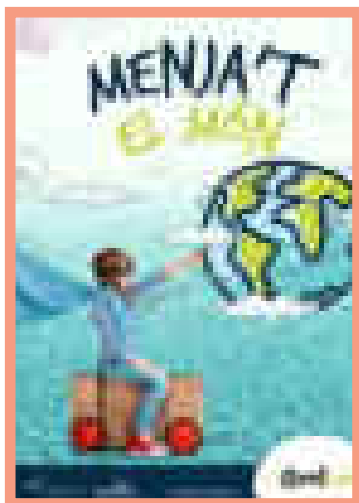
El **conjunt de coneixements, tradicions i costums** que ens caracteritzen és el que anomenem cultura. És l'essència d'una societat. Tal com assenyala la UNESCO, engloba la gastronomia, els modes de vida, els drets fonamentals de les persones, els valors, les tradicions i les creences, a més de les arts i les lletres.

#Cultura ens permet entrenar la mirada de l'autèntic viatger: veure, observar, aprendre i assaborir sense jutjar. Això ens permet desenvolupar **empatia, tolerància i respecte**, a més d'estimular la **creativitat**.

Tot ho celebrem a taula.

Els nostres projectes





Gaudir dels aromes i gustos d'alguns dels llocs del planeta ens porta a crear una proposta gastronòmica per "Menja't el món".

Objectius

- Despertar la curiositat per **conèixer la gastronomia** de llocs diferents.
- **Descobrir** diferents maneres de preparar i elaborar els aliments de les diferents cultures.
- Fomentar la **imaginació, creativitat i participació** per fer un "viatge" molt especial sense sortir del menjador.

Activitats que es duen a terme

- ✓ **Jornades Menja't el món**



Un dels dies més especials de l'any és el dia que fem anys. Totes les cultures fan una celebració especial el dia del naixement d'una persona. Volem que això també passi al menjador de l'escola.

Objectius

- **Enfortir vincles** i viure moments inoblidables.
- Desenvolupar habilitats socials i aprendre a **ser agraïts**.
- Assumir responsabilitats implicant-nos en els preparatius i la **celebració**.

Activitats que es duen a terme

- ✓ **Photocall Skoolarest per als aniversaris.**
- ✓ **Targeta d'aniversari.**
- ✓ **Corona d'aniversari.**





DIES INTERNACIONALS

El nostre objectiu és reforçar la cultura mitjançant la celebració de les festes tradicionals i els dies internacionals.





16 D'OCTUBRE
DIA MUNDIAL DE
L'ALIMENTACIÓ
Un monitor de cine

Homenatgem les persones que ens acompanyen i cuiden durant l'etapa escolar a l'hora de dinar: l'equip de monitors.



NADAL
Quin bon rotllo

Celebrem Nadal amb una cosa que té tothom: molt bon rotllo.



HALLOWEEN
L'escombra perduda

Comença el compte enrere per a la festa més terrorífica de l'any.
Les escombres de bruixa tindran un protagonisme especial.



30 DE GENER
DIA ESCOLAR DE LA
NO-VIOLÈNCIA I LA PAU
Amb el vent a favor

Festival d'estels de i per la pau.
Recorda que abans de volar, s'ha de treballar.



20 DE NOVEMBRE.
DIA UNIVERSAL DE LA
INFÀNCIA
Ballant

Celebrem el dia dels protagonistes absoluts del menjador preparant un flashmob molt original.



CARNESTOLTES
Un carnestoltes 100%
sostenible

Celebrem una gran festa que respecta el medi ambient.
No hi ha excuses que valguin!



8 DE MARÇ DIA DE LA DONA

Quina dona amaneix la teva vida?

Homenatgem les dones que ens alimenten cada dia.



22 DE MARÇ DIA MUNDIAL DE L'AIGUA

Cartells que creen consciència

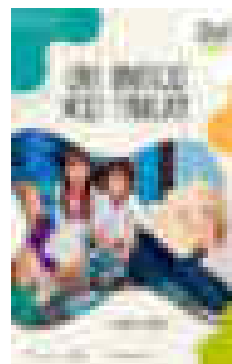
Agafa paper i llapis per deixar un missatge en aquest cartell que no deixarà a ningú indiferent.



6 D'ABRIL DIA DE L'ESPORT I L'ACTIVITAT FÍSICA

Uni, dori, teri, cateri

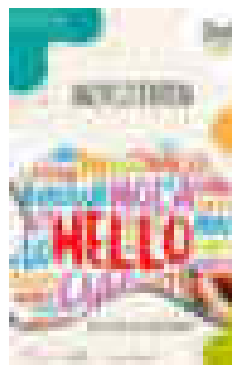
Fomentem el joc tradicional que ens convida a bellugar-nos, jugar i gaudir.



23 D'ABRIL. SANT JORDI

Una invitació molt familiar

Compartim un moment molt especial amb les histories, relats i contes d'una persona que serà "familiar".

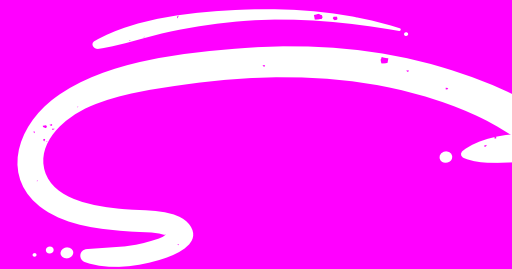


21 DE MAIG. DIA INTERNACIONAL DE LA DIVERSITAT

Divercelebrem

Descobrirem les mil i una maneres de salutar-nos.

ELS NOSTRES COL·LABORADORS



Scolarest treballa amb col·laboradors de prestigi que són referents en l'àmbit de la gastronomia, l'educació i la nutrició que tenen uns valors i finalitats que comparteixen amb el nostre equip. D'aquesta manera, garantim la visió 360° a la programació educativa 2022-23.





El xef del mar, **Ángel León**, ha liderat la proposta gastronòmica de **FISH REVOLUTION**, el nostre innovador projecte de R+D gastronòmica per augmentar el consum de proteïna marina als menjadors. En aquest projecte també hi col·labora el Grupo Pescanova.

Ángel León, xef de prestigi internacional amb 3 Estrelles Michelin, és el propietari d'Aponiente, el seu restaurant de renom de El Puerto de Santa María (Cadis).



Mar Romera és mestra, llicenciada en pedagogia i en psicopedagogia. Especialista en intel·ligència emocional.

Presidenta de l'Associació Pedagògica Francesco Tonucci (APFRATO).

És assessora pedagògica en implementació de programes d'innovació a diferents centres del nostre país.



Aitor Sánchez és un divulgador nutricional reconegut i respectat que ha participat en la creació d'un projecte que encapçalem: **www.aprendeacomersano.org**

És llicenciat en Tecnologia dels Aliments i graduat en Nutrició Humana i col·laborador habitual de diferents programes a mitjans de comunicació nacionals.

Altres col·laboracions:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN,
CULTURA Y DEPORTE



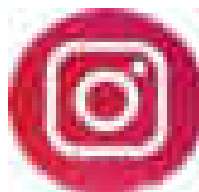
Comunicació



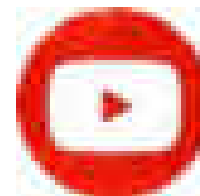
Visita les nostres xarxes socials



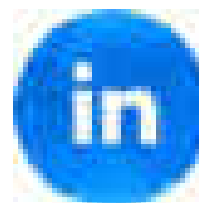
scolarest_es



scolarest_es



**Compass Group
Espanya**



**Compass Group
Espanya**

Segueix-nos!

Equips de suport



Equip d'obertures | Equip humà

Equip d'obertures

A **Scolarest** garantim una **transició eficient** en el canvi de gestió del menjador gràcies a la feina conjunta que fan **l'equip d'operacions i el d'obertures**, que s'incorporarà a l'equip del centre fins que quedi garantida l'estabilitat del servei.

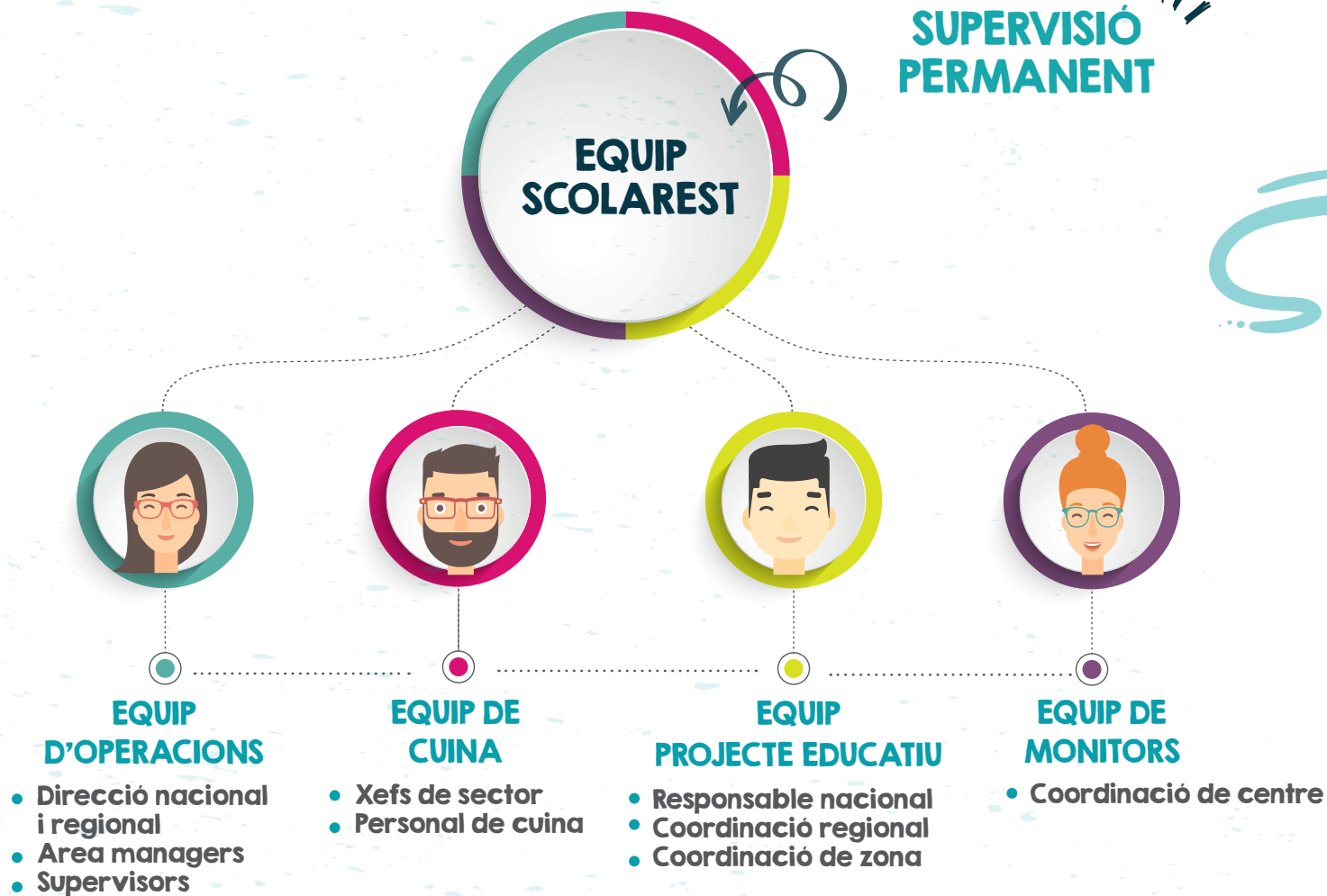
Els membres de l'equip d'obertures tenen **formació específica** en cadascuna de les àrees relacionades amb el sector.



Equip humà

Tenim un sistema proper i eficaç que garanteix que el servei l'executa l'equip perfecte. Per això posem a la vostra disposició un equip d'especialistes excel·lent, apassionat per la seva feina i que té una gran vocació de servei.

**SUPERVISIÓ
PERMANENT**



Departaments de personal

DEPARTAMENT
DE QUALITAT

DEPARTAMENT
DE RH

DEPARTAMENT
DE PRL

DEPARTAMENT
COMERCIAL I FIDELITZACIÓ

DEPARTAMENT
DE COMPRES

DEPARTAMENT
DE MÀRQUETING

DEPARTAMENT
D'IT

DEPARTAMENT
DE FORMACIÓ

DEPARTAMENT
TÈCNIC

DEPARTAMENT
DE DIETÈTICA I PLANIFICACIÓ
DE MENÚS

Equip d'especialistes

Què necessites?





COMPASS
GROUP



Scolarest

www.scolarest.es