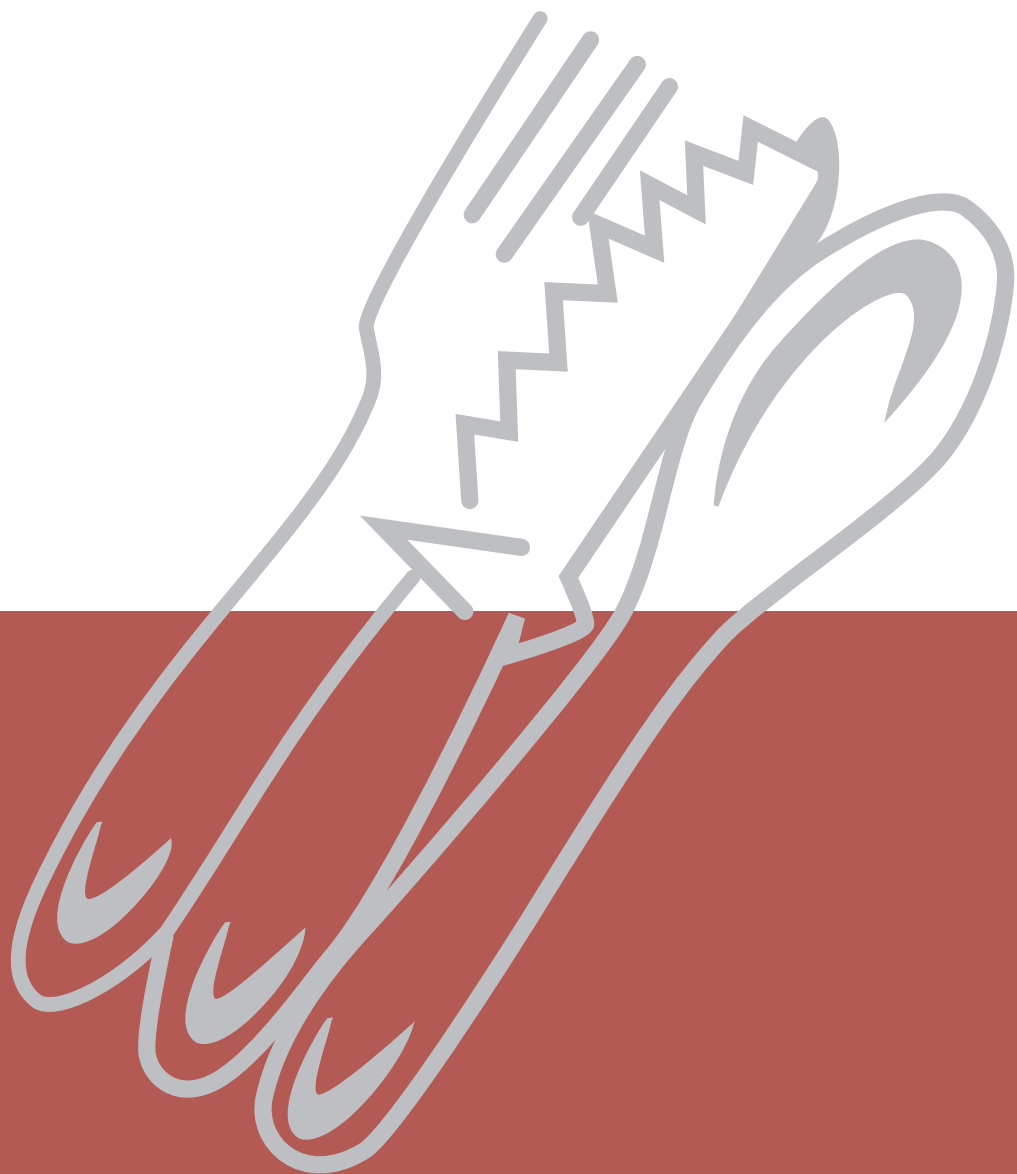


mamá nos da de comer

especialidad en comida casera para llevar

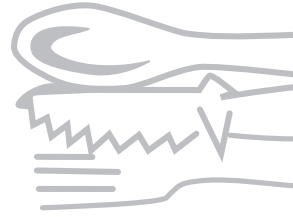




mamá nos
da de comer

QUÉ ES

Mamá nos da de comer



MAMÁ NOS DA DE COMER nace en el año 2010 de la mano de Fundación Xilema con el objetivo de ofrecer un servicio de restauración y catering en Pamplona y comarca. Además, de acuerdo con la finalidad social de la Fundación promueve la incorporación socio-laboral de personas que se encuentran en situación de dificultad social. Así, una parte del equipo profesional responde a esta realidad.

“Mamá nos da de comer” ofrece un servicio de restauración y catering de calidad. Para ello elabora menús sanos, variados, personalizados y naturales para el público en general, empresas y grupos. Además, el local cuenta con una tienda de venta de comidas individuales y para grupos (familias, asociaciones, sociedades y peñas) y bajo encargo, oferta el servicio a domicilio. “Mamá nos da de comer” cuenta con el Número de registro sanitario pertinente (26.013556/NA)

Estamos convencidos de que una buena alimentación influye positivamente en la salud de las personas, por esta razón todos los menús son elaborados por una nutricionista y son variados y equilibrados, siguiendo las recomendaciones dictadas por la Organización Mundial de la Salud, AESAN, FEADRS, etc.

En nuestro servicio de restauración en tienda, los comensales pueden elegir un menú individual casero, saludable y nutritivo entre más de catorce especialidades divididas en primeros y segundos platos.

Los ingresos de “Mamá nos da de comer” revierten en la integración sociolaboral de los distintos usuarios/as de Fundación Xilema.

Comer en “Mamá nos da de comer” aúna salud, calidad y solidaridad.

QUÉ OFRECEMOS

Servicios

Principalmente, el mercado al que se dirige “Mamá nos da de comer” se segmenta de la siguiente forma:

ATENCIÓN DOMICILIARIA



LÍNEA FRÍA



CATERING



SERVICIO ABIERTO AL PÚBLICO



Las claves del éxito de la propuesta de “**Mamá nos da de comer**” se centra en una serie de factores:

- Higiene en la manipulación, presentación y servicio.
- Seguimiento de las normas de alimentación equilibrada.
- Variedad de menús.
- Calidad a bajo costo.
- Mantiene la temperatura adecuada (no se rompe ni la cadena de frío ni la de calor).
- Personal formado.

ATENCIÓN DOMICILIARIA

Para aquellas personas que no pueden desplazarse hasta nuestras instalaciones en la Rochapea, y tras acordarlo previamente, servimos la comida envasada individualmente y se la llevamos a su domicilio o a las instalaciones de la empresa o grupo.

LÍNEA FRÍA

Esta línea supone un nuevo concepto en este mercado, y garantiza todas las propiedades nutricionales de los alimentos. Esta comida se transporta en frío y se calienta en las instalaciones del cliente.

SERVICIO DE RESTAURACIÓN ABIERTO AL PÚBLICO

Contamos con un establecimiento abierto al público en la **C/ Joaquín Beunza, nº 25, en el barrio de la Rochapea de Pamplona.**

“Mamá nos da de comer” es un establecimiento de comida de calidad, casera, preparada y económica. Nuestros platos se elaboran con las recetas tradicionales.

Además, todos nuestros menús se realizan con la supervisión de una nutricionista y con alimentos frescos que se compran diariamente.

Entre nuestros servicios ofrecemos la posibilidad de recoger los platos en la misma tienda o, tras acordarlo previamente, se puede utilizar el servicio a domicilio que ponemos a disposición de nuestros clientes. Los comensales pueden elegir un menú individual casero, saludable, económico y nutritivo entre más de catorce especialidades divididas en siete primeros y siete segundos platos. Se ofrecen también menús personalizados de verduras, arroces, asados, carnes, pescados y postres caseros.

Ejemplo de Menús en tienda



Primeros

Ensaladilla rusa
Alubia verde con refrito de ajo
Menestra
Acelga con patatas y zanahoria
Garbanzos con verduras
Puré de zanahorias
Arroz con verduras y pollo
Espaguetis boloñesa
Espirales carbonara

Segundos

Chuleta de cerdo con patatas y pimientos
Cordero al chilindrón
Pollo asado con salsa de manzana
Conejo guisado
Merluza rebozada con limón
Calamares en su tinta
Ajoarriero

Habitualmente se ofrecen los siguientes postres:

Arroz con leche
Magdalenas
Crema de chocolate
Natillas



SERVICIO DE CATERING

Este servicio se presta a:

- **Empresas**
- **Entidades sociales**
- **Grupos** (peñas, sociedades, familias, etc.)

Ejemplo de menú para empresa:

Primeros

Ensalada mixta o con espárragos y atún
Judía verde con patata y zanahoria
Espinacas con bechamel
Borraja con patatas y refrito de ajos
Arroz con verduras
Espaguetis carbonara
Garbanzos con verduras

Segundos

Bacalao en salsa de pimientos
Merluza rebozada con limón
Conejo guisado
Cordero al chilindrón
Estofado de ternera
Lomo con pimientos
Pimientos rellenos de carne

Postres:

Fruta
Yogur
Arroz con leche
Magdalenas
Crema de chocolate
Natillas





POR QUÉ ELEGIRNOS

POR CÓMO COCINAMOS

La comida tradicional que elaboran los profesionales de “Mamá nos da de comer” supone un valor añadido a los elementos apuntados anteriormente. Se realiza sin aditivos ni conservantes, con productos de temporada y bajo estricto control nutricional y alimentario -higiene, lavado, elaboración, supervisión de una nutricionista, temperaturas de cocción, envasado rápido y el proceso de enfriado apropiado (esto último para la línea de frío)-.

POR LOS PRODUCTOS QUE ELEGIMOS

Desde “Mamá nos da de comer” elegimos productos autóctonos, de gran calidad y con gran aceptación entre la población. Elaboramos nuestros platos de forma artesanal y casera, con materias primas de calidad. Ponemos especial esmero en cada detalle de la preparación para que los clientes puedan disfrutar de un exquisito y saludable plato.

POR LA LABOR SOCIAL QUE REALIZAMOS

“Mamá nos da de comer” supone una apuesta por la empleabilidad de colectivos desfavorecidos con los que trabaja Fundación Xilema y por el cuidado de otros colectivos como personas mayores o con discapacidad. Así, nuestra acción se orienta también hacia:

Personas mayores y/o con discapacidad:

En definitiva este servicio muestra especial sensibilidad hacia personas que necesitan apoyo de terceros por diferentes motivos: nivel de dependencia, situaciones de aislamiento y soledad, o simplemente, por la incapacidad de preparar sus propios alimentos.

Con nuestra acción buscamos que estas personas puedan:

- Disfrutar una dieta nutricionalmente correcta.
- Mantener unos hábitos alimenticios adecuados a las necesidades del cliente.
- Evitar o prevenir el riesgo de accidentes en personas vulnerables.
- Evitar situaciones de riesgo social, soledad y aislamiento.
- Evita el deterioro de las condiciones de vida.
- Promover y potenciar la autonomía personal del usuario.
- Mejorar el estado general de salud del usuario mediante una alimentación equilibrada.

Colectivos vulnerables:

Los objetivos que perseguimos con estas personas son:

- Facilitar la plena integración en la sociedad de colectivos en desventaja social a través de la formación y su posterior empleabilidad tanto en “Mamá nos da de comer” como en otras empresas del sector.
- Ser un servicio de referencia a nivel de intervención social en Pamplona por su carácter novedoso.
- Fomentar la autonomía personal de los participantes a través de la capacitación para el acceso al empleo normalizado.



CÓMO LO HACEMOS

Medios humanos



“Mamá nos da de comer” está compuesto por un equipo profesional estable que trabajan de lunes a domingo en el servicio y se encargan de realizar los diferentes repartos.

El horario de atención al público en el servicio de restauración es de lunes a domingo, de 11.30 a 15.00, por la mañana, si bien se recogen encargos desde las 8.00 de la mañana.

Contamos además con una nutricionista que se encarga de supervisar y valorar la conveniencia de los menús ofertados, así como de diseñar los menús específicos en los casos de intolerancia a alimentos, celiaquías, diabetes, etc.

REGISTRO SANITARIO

De conformidad con lo dispuesto en el artículo segundo del Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero (B.O.E. de 8 de marzo) ha quedado inscrita la empresa alimentaria en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos con los datos abajo indicados:

Nombre o Razón Social
FUNDACION XILEMA

Domicio Social
RIO ARGA, 32

Domicio Industrial
JOAQUIN BEUNZA, 25-BAJO

Número de Registro Sanitario
26.013556/NA

Categ. / Actividad de la Industria
1/2602 Comidas preparadas para colectividades / Fabricación y/o elaboración y/o transformación

Lo que ponemos en su conocimiento a los efectos oportunos.



JULIO FERNÁNDEZ DE MANZANOS BASTIDA
JEFE DE LA SECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

*Calle Joaquín Beunza, 25.
(Rochapea) Pamplona
Tfno: 948 074 160*

www.mamanosdadecomer.es
mamanosdadecomer@xilema.org