



Operadora
de Comedores
Saludables

Servicio de Comedor

para empresas e instituciones



Índice

1	Nosotros
2	Misión, visión y valores
3	Calidad y Pasión en cada etapa
4	Servicios
5	Certificaciones
6	Infraestructura
9	El Motor de Todo es: Nuestra Gente
10	Capacitación de Personal
13	Nuestros Clientes

Nosotros



Somos Operadora de Comedores de Saludables.

Somos parte del Holding mexicano más grande en cuanto a soluciones creativas e integrales de servicios de alimentación.

Desde hace más de 60 años nos enfocamos en desarrollar soluciones a la medida de las necesidades de cada cliente.



Operadora
de Comedores
Saludables

Atendemos
470 comedores
a nivel nacional.

Servimos
470,000
comidas al día.



Fomentar el bienestar y la productividad de los colaboradores de nuestros **clientes a través de alimentación saludable, equilibrada y con sabor inigualable**, adaptada a las necesidades específicas de cada empresa.



Ser reconocidos como **líderes en el sector de servicios de comedor industrial**, destacándonos por nuestra capacidad, calidad y **compromiso con la salud y bienestar de nuestros comensales.**



Calidad.
Compromiso.
Salud.
Innovación.
Sostenibilidad.

Provecho!





Calidad y Pasión en cada etapa

A través de la creación de diferentes divisiones de negocio cubrimos el ciclo completo relacionado con la preparación de alimentos:



Servicios

Ofrecemos **servicios profesionales** de alimentación que satisfacen los paladares más exigentes, **garantizando a nuestros clientes calidad, sazón y variedad.**



Comedor Industrial



Comedor Institucional



Comedor Ejecutivo



Comedor Escolar



Cafetería in Site



Servicio Móvil



Box Lunch



Eventos Especiales



Catering

Certificaciones

A lo largo de los años hemos logrado obtener distinciones como:



Todos nuestros procesos de operación están certificados bajos las Normas Oficiales Mexicanas, así como Normas Internacionales de referencia:



Distintivo H



Sistema de Gestión de Inocuidad en los Alimentos



Certificado Tipo Inspección Federal



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA



Seguridad en la Cadena de Suministros

ecovadis

Estándar Mundial en Cadenas de Suministro



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestión Ambiental



Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo



NOM-025 Igualdad Laboral y No Discriminación



Sistema de Gestión Anti-Soborno



TRANSPORTE Limpio

Reconocimiento SEMARNAT "Transporte Limpio"

Infraestructura



Red Logística:
16 CEDIS y
7 plantas
especializadas en
México.



**Red de
Transporte:**
realizamos más de
107,000 fletes al
mes.



**Plantas de
Procesos:**
cárnicos,
panificadora,
envasadora de
leche, envasadora
de granos y
semillas.



Planta con
certificación Tipo
Inspección
Federal **(TIF)**.

Plantas de Procesos

Contamos con diversas marcas propias dedicadas a la comercialización y distribución de productos como pan tipo europeo, sal, azúcar, granos y semillas, productos lácteos en polvo, frutas secas, aceite, entre otros.

Envasamos
437 toneladas
de leche al mes.

Envasamos mensualmente
3,490 toneladas
de sal, azúcar, granos y semillas.



Nuestra Cobertura

16 CEDIS

7 PLANTAS
ESPECIALIZADAS

470
COMEDORES



El Motor de Todo es: Nuestra Gente

Impulsamos el desarrollo de nuestro equipo a través de diferentes estrategias de retención como:

Sistema de competencias laborales
CONOCER (SEP).

Consultores en
Distintivo H.

Plan de carrera
de acuerdo a
experiencia.

Alto Nivel de
especialización a
través de
capacitación y
desarrollo.



Capacitación de Personal

En OCS entendemos que el éxito de una operación de comedor **radica en tener colaboradores altamente capacitados** y con herramientas que les ayuden a desarrollar sus funciones.

Por ello los capacitamos a través de tres ejes:



Calidad:

Manejo Higiénico de los Alimentos, Manipulación de Alimentos, Calidad en el Servicio, Preparación de Alimentos, Atención y Servicio al cliente, y Distintivo H.



Seguridad e Higiene:

Primero Auxilios, Manejo de Extintores, Manejo de Productos Químicos, EPP y Prevención de Accidentes.



Habilidades Blandas:

Comunicación Efectiva, Trabajo en Equipo y Manejo de Conflictos.



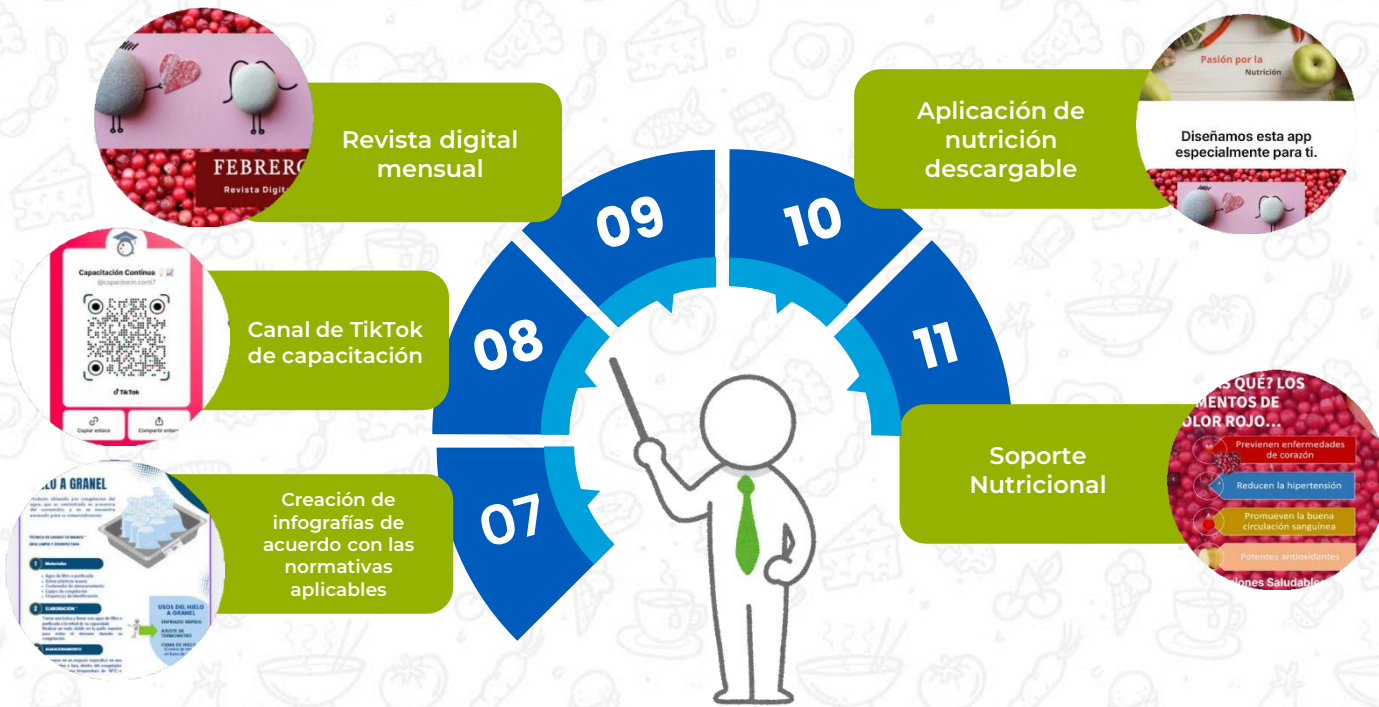
Plan integral de Capacitación

Hemos implementado una plataforma única en el sector para calendarizar y dar seguimiento a la capacitación de nuestro equipo, basada en normas vigentes y dirigida por especialistas en higiene y nutrición.



Plan integral de Capacitación

Nuestros clientes pueden acceder para verificar el estatus de la formación, garantizando un servicio de alta calidad e higiene.



Algunos de Nuestros Clientes



NOVARTIS



Super
Farmacia



PetStar



Algunos de Nuestros Clientes

Sector Hospitalario



Sector Penitenciario



Seguridad Pública



Suministros





¡Atentamente!

Erika Carballido Araujo



Dirección Comercial



erika.carballido@ocsaludables.com.mx



(55) 1422 4103



www.ocsaludables.com.mx



@ocsaludables