



ALIMENTACIÓN EMPRESARIAL

Alimentación que cuida a su equipo. Operación que acompaña su negocio.

Casinos, cafeterías y soluciones diarias diseñadas para
cada jornada.

casaarbolcg.com



Imagen de referencia visual

Una buena alimentación también mejora la jornada laboral

Diseñamos el servicio alrededor de las personas, los horarios y la realidad operativa de cada organización.

01

Energía para el equipo

Preparaciones completas para acompañar la exigencia de cada turno.

02

Pausas mejor aprovechadas

Flujo de atención pensado para servir con agilidad y orden.

03

Experiencia consistente

Sabor, porciones y presentación que se cuidan todos los días.

04

Operación más simple

Un aliado que coordina menú, personal, abastecimiento y servicio.

UNA SOLUCIÓN PARA CADA EMPRESA



Imagen de referencia visual

Del casino completo al punto de bienestar

Integramos distintos formatos para responder al tamaño, la infraestructura y los hábitos de su organización.

- **Montaje y operación de casinos**
- Cafeterías y tiendas internas
- Minivending y puntos de bienestar
- Alimentación transportada

La combinación se define según cobertura, horarios, volumen y espacio disponible.

El servicio acompaña la jornada, no la interrumpe

Coordinamos preparaciones y tiempos para oficinas, plantas, instituciones y operaciones por turnos.



Desayunos

Un inicio completo y cercano.



Almuerzos

Variedad para el centro de la jornada.



Cenas y turnos

Continuidad para horarios extendidos.



Un menú completo se siente en cada componente

Planeamos ciclos de menú con preparaciones variadas y una composición equilibrada para cada servicio.

- ✓ Entrada o sopa
- ✓ **Proteína**
- ✓ Cereal o acompañamiento
- ✓ Verduras o ensalada
- ✓ Bebida

La variedad mantiene el servicio cercano y atractivo

Combinamos cocina colombiana, opciones ligeras y preparaciones internacionales según el perfil de los colaboradores.



Sabores reconocibles

Preparaciones cercanas, generosas y bien ejecutadas.



Rotación de recetas

Ciclos que equilibran novedad, aceptación y operación.



Opciones especiales

Alternativas acordadas para preferencias o restricciones.



La solución se diseña alrededor de su infraestructura

Definimos el modelo adecuado según el espacio disponible, el volumen diario y la ubicación de la empresa.

- **Producción en sitio**
Usamos la infraestructura disponible e integramos los equipos requeridos.
- **Servicio transportado**
Movilizamos alimentos con manejo adecuado para conservar su calidad.
- **Modelo combinado**
Integramos producción, despacho y servicio según cada momento del día.

La calidad se controla antes de llegar al plato

Aplicamos procesos de higiene, control y seguimiento a lo largo de la cadena de producción y servicio.

- ✓ Limpieza y desinfección
- ✓ Control de temperaturas
- ✓ Selección y recepción de proveedores
- ✓ Trazabilidad y rotulación
- ✓ Gestión de alérgenos y capacitación

Cafetería y minivending para acompañar todo el día



- **Café y bebidas calientes**
- **Bebidas frías**
- **Alimentos preparados**
- **Frutas y opciones saludables**
- **Snacks y panadería**

Horarios y surtido definidos según la afluencia y las preferencias de los colaboradores.

Ponemos en marcha una solución que puede crecer con su empresa

La planeación inicial alinea menú, infraestructura, personal, horarios y nivel de servicio.

01

Diagnosticamos

Población, turnos, espacios, hábitos y necesidades alimentarias.

02

Diseñamos

Modelo operativo, ciclos de menú, equipos y flujo de atención.

03

Implementamos

Abastecimiento, personal, montaje, pruebas y apertura.

04

Operamos

Servicio diario, seguimiento, ajustes y mejora continua.

Alimentamos personas. Servimos soluciones. Creamos experiencias.

HABLEMOS DE SU OPERACIÓN

Diseñemos la alimentación que su equipo necesita cada día

Cuéntenos cuántas personas, qué horarios manejan y qué espacios tienen disponibles. Nosotros estructuramos la solución.

+57 321 751 4780

centralcasaarbol@gmail.com

casaarbolcg.com