

NUTRIRE



GRUPO LES EMPRENDER.

Cultura Empresarial

Nutrire es una marca de Grupo L que brinda **servicios de alimentación para grandes comunidades**. Hoy llega con alimentos a más de 500.000 personas por día.

Comenzamos hace más de 40 años, **ofreciendo soluciones integrales para la provisión de alimentos**, con el soporte de una sólida capacidad logística y profesional. Esta unidad de negocios le dio origen a Grupo L.

QUIÉNES SOMOS

Nutrire es una solución en servicios de **alimentación** para instituciones públicas y privadas.

Esta unidad de negocios le dio origen a Grupo L en 1976.

Actualmente, emplea a más de 600 colaboradores para atender la demanda de alimentos en la ciudad y en instituciones públicas y privadas en Mar del Plata y Gran Buenos Aires con la flexibilidad de extender su oferta a todo el país y Latinoamérica.



ALIMENTACIÓN DE COMUNIDADES A PARTIR DE GRANDES VOLÚMENES

Acompañamos las necesidades de alimentación de nuestros clientes con propuestas de gran escala, con calidad, en forma eficiente y flexible.



**Gestión integral
de comedores** con
servicio in situ.

**Provisión de raciones cocidas, con y sin
servicio (de atención al comensal),**
producidas en nuestra **Planta Elaboradora**
y entregadas en el sitio del cliente.

**Provisión de raciones crudas de
alimentos frescos** en forma diaria y
de alimentos no perecederos en forma
periódica, para ser elaborados en
la cocina del cliente.

Atención post venta. Coordinación de gestiones
conjuntas de desarrollo social y de comunicación
interna o hacia el destinatario final de los servicios:
encuestas de calidad de la prestación, capacitación
y formación gratuitas del personal que brinda el
servicio de alimentación en el establecimiento del
cliente y de sus grupos de interés.



**Venta de alimentos a granel
y administración de stock** en nuestros
centros de distribución.

Asesoramiento permanente
de nuestro equipo de nutricionistas.

**Capacitación de los equipos en buenas
prácticas** de manufactura, manipulación de
alimentos, seguridad e higiene, entre otros.

Desde el inicio de la pandemia, trabajamos para garantizar servicios esenciales como la alimentación de las personas en situación de vulnerabilidad. También aseguramos el funcionamiento de comedores de empleados de empresas que brindaron servicios esenciales.

Medidas de prevención que se tomaron en los servicios de alimentación



Distanciamiento social.



Uso de barbijos tanto para los comensales como para los empleados de Grupo L que prestan servicio.



Comedores con mesas con separadores acrílicos.



En los SAE:

- a) entrega de bolsones de alimentos secos en reemplazo de alimentos para cocinar en los comedores,
- b) distribución en diferentes días para la entrega de alimentos con el objetivo de evitar aglomeraciones.



Mesas con Alcohol en Gel y Alcohol líquido.



En los Centros Infantiles de UCSA, entrega de bolsones de alimentos secos en reemplazo de alimentos para cocinar en los comedores.



Ampliación de rangos horarios en los comedores.



Comunicación (cartelería) relativa a medidas de prevención ante el COVID-19.



Presentación a nuestros clientes de protocolos por COVID-19.

NUTRIRE EN NÚMEROS



7500

viandas por día en dos municipios del conurbano.



9.647.097

litros de leche anuales para los alumnos de 1085 escuelas de la ciudad de Buenos Aires (UAT por 9.427.104, maternizada por 59.179 y yogurth por 160.814 litros).



2.374.125

raciones promedio para el Servicio Alimentario Escolar (SAE), alcanzando 582 instituciones en 8 municipios hasta julio y 7 hasta diciembre 2020. Entrega en bolsones mensuales con alimentos secos y crudos de acuerdo a menú del cliente.



44.957.991

raciones para preparar desayunos, almuerzos y meriendas en 278 comedores sociales, merenderos, centros de primera infancia y hogares convivenciales de la Ciudad de Buenos Aires.



370.000

viandas diarias para personal de Aysa (anual).



110

servicios diarios promedio (desayuno, almuerzo, merienda y cena) en 2 predios donde se aislaron personas con Covid positivo sin sintomatología, personal de seguridad y cuerpo médico.



1.005.000

raciones de alimentos a la Armada que incluye desayunos, almuerzos, merienda y cenas (anual)



619.136

raciones de alimentos cocidos con servicios de cocción en la sede del cliente de las cuales 18.406 raciones (desayuno, almuerzo, merienda y cena) se destinaron a pacientes y empleados de Hospitales Públicos de CABA (Udaondo, Ferrer y Santa Lucía), desde septiembre a diciembre 2020. Mientras que también entregamos 532.644 raciones de alimentos cocidos para regenerar en la institución el cliente (sin servicio).

La propuesta de racionamiento cocido con y sin servicio, en 2020 incluyó organizaciones públicas y privadas como el Colegio de Farmacéuticos de la provincia de Buenos Aires, Compañía General de Fósforos, Conuar, Ecoparque, Ezeta, Hospital Thompson, Hospital Ferrer, Hospital Santa Lucía, Hospital Udaondo, Indeval Madero, Ministerio de Seguridad (Vucetich), Parador Costanera Sur, Parador José Bepo Ghezzi, Ruhrpumpen, Sherwin Williams, Topps Argentina y Varifarma.

Preparamos piezas de apoyo con Información consejos saludables nutritivos para las familias que reciben los bolsones y canastas del servicio alimentario escolar y los comedores sociales. Además, nuestro Chef ejecutivo preparó una serie de videos con recetas que se pueden preparar con los alimentos entregados.



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

Nuestra forma de hacer incluye un Sistema de Gestión Integrado con base en procesos de mejora continua y certificaciones internacionales.



Formado por las siguientes certificaciones internacionales:



9.001:2015

Gestión de
Calidad.



22.000:2005

Gestión de la
Seguridad
Alimentaria.



14.001:2015

Gestión
Ambiental.



45.001:2018

Sistema de Gestión
de la Seguridad y Salud
en el Trabajo.



3820:2020

Aplicación
segura del Protocolo
Covid-19

Elegimos las mejores opciones
para **elaborar alimentos de
primera línea**, con la mayor
competitividad del mercado.



Almacenamiento y distribución de alimentos
no procesados en Planta Ciudadela + Elaboración
y distribución de alimentos procesados en Planta
Ciudadela: **IRAM 3820:2020**

Contamos con un **Laboratorio Bromatológico** propio
para realizar controles diarios de calidad de nuestro
proceso productivo, el del cliente y la elaboración
de materias primas de nuestros proveedores.

INFRAESTRUCTURA DE **NUTRIRE**



Base operativa propia para la elaboración de alimentos de más de 11.600 m², en provincia de Buenos Aires.



Base operativa en Parque Industrial Buen Ayre, Moreno (3 naves).



Flota de distribución de más de 100 vehículos preparada para el traslado diario de alimentos frescos.



Cámaras de frío, depósitos y centros de almacenamiento.



Equipamiento de última generación para producir en forma sostenida cada menú: envasadoras al vacío, abatidores de frío y hornos Rational.



Llegamos con alimento a más de 500.000 personas por día.

POR EL CRECIMIENTO DE LAS PERSONAS

Como parte del modelo de negocios colaboramos con distintas problemáticas sociales de las zonas en donde prestamos servicios.

Desde hace varios años, desarrollamos una propuesta de Responsabilidad Social Empresarial en base a tres ejes de gestión: **Educación, Calidad Alimentaria y Cuidado del Medio Ambiente.**

Durante la pandemia, adaptamos estos objetivos para contribuir con hambre cero, salud y género.





Programa de Becas para la finalización de estudios primarios, secundarios y universitarios para nuestros empleados/as y sus familias.



Donación permanente de alimentos (uno de nuestros grandes pilares desde la pandemia)



Capacitación sobre inocuidad para las personas a cargo de la alimentación de grandes comunidades como comedores sociales, escuelas, hogares, clubes de barrio.



Programa de apoyo e infraestructura en espacios de alimentación/comedores.

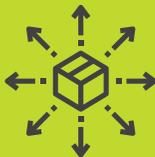
COMPROMISO SOCIAL SOSTENIBLE



Instalación de sistemas de compostaje en 24 Escuelas Verdes de la Ciudad de BA para contribuir con el reciclado de residuos orgánicos

Contamos con:

- Código de conducta empresarial
- Política de Sustentabilidad transversal a todas las unidades de negocio
- Política y Protocolo de género e igualdad



Ayudar a los que ayudan: Realizamos un adelanto de capital y una donación de equipos tecnológicos a: Cooperativa Textil JAC y a la Cooperativa de trabajo para la fabricación de pastas La litoraleña. Donamos espacios publicitarios en medios de comunicación para difundir causas sociales. Trabajamos desde hace 2 años con Tomás Conciencia de Julián Weich, que destina el 50% de sus ganancias a Fundación Huésped, Techo, Hospital Gutiérrez y Ruta 40.



OFICINAS CORPORATIVAS

Vuelta de Obligado 2845

C1429AVA | Ciudad de Buenos Aires

Tel.: +54 (11) 4701-4905 / 2496



PLANTA Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN CIUDADELA

Asunción 4430

B1702CCB | Ciudadela, Provincia de Bs As.

Tel.: +54 (11) 4657-0920



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN MORENO

Parque Industrial Buen Ayre

Gral. Martín de Gaiza 801

B1736DOM | Moreno, Provincia de Bs. As.



SEDE MAR DEL PLATA

Av. Presidente Perón 915 (Ruta 88 km. 1)

C7600 | Mar del Plata, Buenos Aires

Tel.: +54 9 11 6282-1728



www.nutrireargentina.com

