

SOCIEDADES CLAVE

Para poder ofrecer un mejor servicio tendremos alianzas con grupos como por ejemplo: La Asociación Independiente de Centros de Enseñanza de Euskadi, Asociación Babestu, Todocampamentos...

Les ofreceremos un servicio de comedor único, que ningún otro catering ofrece, con productos locales y de gran calidad.

Alianzas:

En primer lugar, tendremos una alianza con Agricultores y Ganaderos de Álava S.C.L. Ellos van a ser quienes nos proporcionan los alimentos que vamos a ofrecer. Todos aquellos que se produzcan en el País Vasco tendrán preferencias.

Pero si algún producto no se produce aquí haremos uso de los agricultores nacionales.

Otro servicio que trabajará con nosotros es el de transporte con la empresa Asetrabi. Será un servicio de furgonetas las cuales llevan los alimentos desde nuestros almacenes a los colegios y empresas, para ser cocinados.

Por otro lado, La Panificadora Alavesa nos proporcionará kilos de pan todos los días para que nosotros podamos servir este producto. Ya que necesitamos en grandes cantidades.



También conseguiremos que las asociaciones de gastronomía nos conozcan. De ese modo nos podemos dar a conocer de una manera más fácil y rápida. Ya que muchas empresas contratan este tipo de servicios mediante recomendaciones y críticas.

Tendríamos una relación con las administraciones públicas. De ese modo contactarían con nosotros en muchos de sus servicios. Ejemplos: colegios, campamentos de verano, servicios públicos (hospitales, comisarías de policía, oficinas), casas de menores, etc... Para facilitar esta relación. Les haríamos diferentes tipos de ofertas y promociones.

Otra de nuestra idea es contribuir al bien de la sociedad. Para ello tendremos relación con ONGs. Como por ejemplo ofrecer comida a todas aquellas familias que no puedan permitírselo. O no cobrar nuestro servicio a aquellos niños que no puedan pagarlo.

Además de eso tendríamos un comedor social para que acudan todas esas personas en situaciones críticas y no tengan para comer.



Trabajaremos con organizaciones que se dedican a concienciar a la sociedad sobre la obesidad infantil, como Proyecto Mugiment de Osakidetza, para dar a conocer a los padres, profesores y alumnos de la alta tasa de obesidad infantil. Esto se conseguiría con una dieta equilibrada, que ofrecemos en Drakos, y hacer ejercicio físico diario para reducir la tasa de obesidad infantil.

Por último tendríamos alianzas con escuelas de cocina como por ejemplo la que hay en Mendizorroza. Para poder conseguir trabajadores de una forma rápida y fiable. (En ocasiones de emergencia). Y por el otro lado para que puedan hacer las prácticas en nuestra empresa y mejoren sus habilidades de cocina.

Cabe mencionar que mantendremos una alianza con la Asociación española de intolerancias alimentarias y microbiota para que podamos ser informados y podamos controlar la contaminación cruzada en intolerancias a la fructosa, sorbitol y lactosa, déficit de Dao, gluten, sibo, parásitos y microbiota.

