

CLECE

CLECE es una empresa de multiservicios, líder en servicios integrales a empresas, perteneciente al Grupo ACS.

Con más de 50.000 personas y presencia en todo el territorio nacional, CLECE ofrece servicios de limpieza, mantenimiento y logística, aeroportuarios y servicios sociales, así como otros servicios profesionales, para todo tipo de instituciones y empresas en todos los sectores.

RESTAURACIÓN

Con más de una década de experiencia en el sector, en 2008 CLECE aglutinó todo su negocio de restauración y alimentación en una división específica: Clece Restauración. Con la creación de esta línea especializada en restauración a colectividades, CLECE apostó decididamente por su participación en este sector, demostrando un gran dinamismo y capacidad de adaptación a los tiempos y clientes así como de optimización y racionalización en los procesos y gestión.

Esta especialización permite a CLECE Restauración dar de comer diariamente de forma sana y equilibrada a distintos grupos



Clece Restauración gestiona anualmente más de 17.6 millones de servicios diarios en sanidad y servicios

de consumidores, entre los que se encuentran colectivos especialmente sensibles como niños, enfermos o personas de la tercera edad.

Gracias a su sistema de trabajo, CLECE Restauración ofrece un servicio flexible y adaptado a las necesidades de los clientes. Sus menús atienden a las necesidades concretas de cada grupo de consumidores y

son elaborados por dietistas y nutricionistas. En los mismos, prima la elaboración casera así como las propiedades de la Dieta Mediterránea. Siempre cumpliendo altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Para ello, cuenta con un equipo de más de 1.600 profesionales altamente especializados, que marcan un claro valor diferencial, convirtiéndose en seña de identidad de la firma.

LÍNEAS DE NEGOCIO

CLECE Restauración proporciona un servicio integral a sus clientes abarcando las siguientes líneas de negocio:

- Gestión de **comedores**
- Gestión de **cafeterías**
- Alimentación **hospitalaria**
- Comedores laborales
- Proveedor único
- Servicio de **dietética y nutrición**
- Servicio de **acompañamiento** en comedor
- **Asesoramiento** de proyectos
- Instalación y gestión de **máquinas de vending**
- Servicio de **comida a domicilio**
- Servicio de **eventos** y comidas especiales

Todo en cuatro **sectores** fundamentales:

- **Sanidad:** hospitales, clínicas y centros de atención continuada.
- **Servicios Sociales:** residencias para mayores, centros de día y servicio de ayuda a domicilio.
- **Educación:** escuelas infantiles, colegios, universidades y colegios mayores.

- **Empresas e instituciones:** públicas, privadas, fuerzas armadas, emigración y prisiones.

MÉTODOS DE PRODUCCIÓN

Para adaptarse a las necesidades del cliente, CLECE Restauración cuenta con los siguientes métodos de producción:

- **Cocina in situ**
- **Catering o comida transportada:** Línea fría y línea caliente.

SEGURIDAD Y CALIDAD

CLECE Restauración no sólo cumple todos los requisitos en materia de seguridad alimentaria regulados por Ley, sino que supera las exigencias oficiales adoptando otras normas más estrictas y protocolos de carácter voluntario, que aseguren una alimentación adecuada. Entre estas, destaca la certificación en **ISO 22.000**, "Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos".

Además, CLECE Restauración posee las certificaciones de calidad bajo las normas:

- ISO 9001 Sistema de Gestión de Calidad
- ISO 14001 Sistema de Gestión Ambiental

Por otra parte, dentro de su política integrada de gestión de la calidad se encuentra certificada en:

- OHSAS 18001 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud
- NORMA SA8000 Responsabilidad Social



Pionera en adoptar la norma ISO 22000

EN CIFRAS

Con un equipo de más de 1.600 profesionales, CLECE Restauración cerró 2010 con una facturación de 55 millones de euros gestionando un total de 54 contratos. Esto se tradujo en un total de 17,6 millones de servicios durante el año. Para 2011, la firma prevé duplicar estas cifras superando los 100 millones de facturación y los 100 contratos.