

Colegio Colombo Americano.

Alimentación balanceada
con la ayuda de tecnología.



Nutrición, productividad y calidad

El Colegio Nuevo Colombo Americano lleva más de veintisiete años educando a futuros líderes transformadores del país y María Alejandra González, coordinadora de Economato del colegio sabe perfectamente cuál es su motivación principal en su rol de líder del área de nutrición: brindar a los más de 1000 alumnos y 250 trabajadores comida que no solo los deje llenos sino bien nutridos.

El reto no era fácil. Un colegio que se destaca por su excelencia académica a nivel nacional quería también ofrecer una alimentación no menos excelente; el menú debe ser balanceado con productos ricos al paladar de los estudiantes mientras que se garantizaba la seguridad alimentaria a toda la comunidad.

Además de satisfacer a sus comensales con un menú variado y nutritivo, el colegio sabía que tenía que mantener la confianza de los padres de familia y modernizar la cocina para ser más eficientes.

Para el colegio no solo se trataba de lograr ahorros en agua y energía sino de ser coherentes con su estrategia de sostenibilidad; cuidar a sus trabajadores y al medio ambiente en el largo plazo.

“Pasamos de usar 20 galones de aceite al mes a consumir tan solo 4 galones en las preparaciones de comida”

Alejandra González,
Coordinadora Economato

“Nuestra cocina no estaba a la vanguardia hasta que llegó RATIONAL. Ahora somos mucho más versátiles en la oferta del menú.”

María Alejandra González,
Coordinadora Economato



Industria:
Catering Escolar

Filosofía:
Alimentación balanceada
que se vea y sepa rico

Ubicación:
Bogotá, Colombia



El camino hacia la versatilidad, los ahorros y la sostenibilidad.

Es así como llega RATIONAL al colegio. Inicialmente la inversión se hizo en un iCombi de 20 bandejas lo que transformó la cocina del colegio en un área organizada, mejorando también notablemente la calidad de vida de los trabajadores en la cocina.

Después llegó el iVario a complementar la cocina, convirtiendo al colegio en el primer y único colegio en Colombia en tener una cocina 100% inteligente usando dos equipos que cubren el 95% de todas las aplicaciones de cocina convencionales y que están interconectados entre sí.

El resultado: comida nutritiva que se ve y sabe rico mientras el colegio genera ahorros en materia prima, es eficiente como nunca y actúa de forma responsable con sus estudiantes, trabajadores y el medio ambiente.

El futuro: María Alejandra sabe que con la cocina inteligente del colegio se puede lograr mucho más. Por eso se han propuesto convertir su cocina en un centro de producción autosostenible. Empezando por el desarrollo de un menú de panadería saludable; desean ofrecer sus productos no solamente a los estudiantes sino al público general por medio de una tienda de conveniencia en el sector.

El reto:

- › Ofrecer alimentos nutritivos que le sepan rico a los estudiantes mientras se generan eficiencias en la cocina.

La solución:

- › Invertir en tecnología en la que los procesos de cocción mantengan los nutrientes, garantice la inocuidad y genere un rápido retorno de inversión.

Beneficios para el cliente:

- › Uso de datos HACCP para un control riguroso de las temperaturas de cocción.
- › Menor uso de aceite en las preparaciones. Pasaron de usar 20 galones de aceite al mes a tan solo 4 galones.
- › Procesos de cocción donde los alimentos no pierden sus nutrientes.
- › Mejor calidad de vida para los trabajadores.
- › Retorno de la inversión rápido y demostrable.



RATIONAL Colombia-America Central S.A.S

Calle 104 # 15 – 31 Piso 2

Edificio Ibraco

Bogotá, Colombia

Tel: +57 1 743 3837

info@rational-online.co

rational-online.com